**be fresh Catering AG**

**Haubitzenstrasse 11**

**8500 Frauenfeld**

***Ihr Partner für Betriebsrestaurants, Events und Caterings***

**Ihr Caterer für genüssliche Events**

**Hier ist eine kleine Auswahl an Gerichten**

**für Ihren privaten Anlass, Event oder Schulungstag**

**Sie treffen die Auswahl;**

**Sei es für ein mehrgängiges Menu, Buffet oder eine Kombination von beidem**

**Wir beraten Sie gerne dabei**

**Vorspeisen;**

* Antipasta ; mit gebratenen Zucchetti, Auberginen, Peperoni, Champignons
* Randensalat mit Meerrettich, Linsensalat mit Gemüse, Apfel-Lauchsalat
* Tomatenmousse mit Blattsalat und Vinaigrette
* Westernsalat ( Eisberg, Chabis, Chicorée, Mais, Peperoni)
* Gemüseterrine mit Frischkäse und Salat
* Geräuchte Forelle mit Meerrettichschaum
* Vorspeiseteller mit; Avocadossalat mit Spinatroulade
* Frischkäseterrine
* Kichererbsenkugeln mit Joghurtsauce
* Asiatischer Glasnudelsalat mit Kalbfleisch
* Rindscarpaccio mit Parmesan
* Blattsalat mit Käsetrüffel
* Sommersalat mit Pouletspiessli
* Tomatenmousse , Lachsmousse, Gorgonzolamousse im Tartelette
* Spinat-Käsewähe
* Spargelsalat , Randensalat mit Meerrettich, Linsensalat mit Speck, Blattsalate,
* Frühlingssalat ( Radisli, Kohlrabi, Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten)
* Wrap gefüllt mit Gemüse, und Käse
* Roulade mit Gemüsetartar
* Crevettensalat im Palmblatt
* **Suppen;**
* Rieslingsuppe, Tomatencremesuppe mit Baslilikum,
* Bündner Gerstensuppe , Indische Linsensuppe, Bouillon mit Einlage,
* Basler Mehlsuppe, Randencremesuppe, Knoblauchcremesuppe, Gemüsesuppe mit Fleisch, Kürbiscremesuppe, Rüebli-Ingwersuppe, Blumenkohlcremesuppe
* Hauptgerichte;
* Schweinefleisch: ( Alles Fleisch ist aus der Schweiz)
* Cordon bleu kann auch nach Wunsch gefüllt werden
* Schweinsfilet ganz gebraten mit Apfel-Meerrettichsauce
* Schweinsfilet Lasagne
* Schweinsgeschnetzeltes mit Speck, Tomaten, Rahm
* Kalbfleisch; ( Alles Fleisch ist aus der Schweiz)
* Kalbsschnitzel gefüllt mit Kernen , oder Blattspinat
* Kalbsgeschnetzeltes Winterthurer Art ( Erbsli, Morcheln, Cherrytomaten, Rahm)
* Kalbsschnitzel gefüllt Tessiner Art ( getrocknete Tomaten, Pesto)
* Kalbshaxe Cremolata ( Gemüsebrunoise)
* Kalbshohrücken am Stück gebraten
* Kalbssteak Ascona ( überbacken mit Pesto aus ; getrocknete Tomaten, Ruccola, Parmesan)
* Kalbsfilet Lasagne
* Rindfleisch ( Das Fleisch ist aus CH, USA, ARG )
* Rindsgeschnetzeltes Stroganoff ( kann auch mit Filet oder Huft gemacht werden)
* Rindsgeschnetzeltes Flamengo ( Senf, Bier)
* Rindsfiletwürfel mit Gemüse und Pilzen
* Rindshohrücken / Entrecôte / double
* Poulet; ( Das Fleisch kommt aus CH, BRA )
* Rotes Thaicurry ,
* Pouletgeschnetzeltes Erdbeersauce
* Pouletbrust mit Chili- Rahmsauce
* Pouletbrust gebraten mexikanisch ( Sesam-Mandelsauce)
* Pouletbrust mediteran ( gefüllt mit mediteranem Gemüse)
* Fisch;
* Riesencrevetten gebraten mit Tomaten, Basilikum
* Sämtliche Süsswasserfische wie ; Egli, Forelle, Zander, Äsche, Hecht
* Seeteufelmedaillon auf Gemüse mit Champagnerschaum
* Jakobsmuscheln gebraten mit Kräuterschaum
* Ganzer Salm, oder Zander in der Folie mit Kräutern
* Fischchnusperli ( Egli, Felchen, Pangasius)
* Allerlei und Exotisches
* Entenbrust , Angusfleisch, Bisonfleisch, Känguruh, Springbock
* Sämtliches Wildfleisch; Reh, Hirsch, Wildschwein, Perlhühner, Fasan,
* Pfannengerichte;
* Älplermakronen mit Lauch, Kartoffeln, Rahm, Käse, mit oder ohne Speck
* Spätzlipfanne mit Kalbfleisch, Gemüse, Rahm
* Nasi Goreng mit Poulet
* Mah Mee mit Schweinefleisch oder Poulet
* Paella mit Fisch oder Fleisch
* Indisches Curry mit Poulet oder Rind
* Makronen mit Basilikum und Tomaten
* Pizokel mit Wirz, Speck, Lauch, Käse, Rahm
* Risottopfanne mit Gemüse und Fleisch
* Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen, Gemüse
* Spaghettiplausch mit verschiedenen Saucen
* Saisonales;
* Spargelgerichte , Grilladen, Kürbiszeit, Racelette, Fondues
* Desserts
* Gebrannte Creme
* Eierlikörcreme
* Schoggimousse,
* Mangomousse mit Ananas
* Cappuccinomousse
* Dörrbirnenmousse mit Glühweinschaum
* Zimtparfaitglace mit heissen Zwetschgen
* Würziges Joghurt mit Bananen
* Frische geschnittene Früchte
* Fruchtsalat
* Tiramisu
* Panna Cotta mit Beeren
* Apfelcreme
* Apfelstrudel mit Vanillesauce
* Grandmanier Creme
* Saisonale Dessert; ( Erdbeeren, Rhabarber,Marroni)
* Kuchen,Cakes in vielen Geschmacksrichtungen
* Unser Bäckermeister Lyner fertigt für Sie die Torten und Kuchen nach Ihren Wünschen mit Bildern und Logos

Selbstverständlich berücksichtigen wir auch gerne Eure Wünsche und Bedürfnisse