

Gesamtangebot Catering
– Pepe´s Kitchen

Veranstaltung: Private Feierlichkeit
Location: Villa Hasenholz
Datum: XXX

PEPE'S KITCHEN

GENUSSKULTUR + CATERING



PING PING GmbH

Nathanaelstraße 3

04177 Leipzig

Tel.: +49 177 430 72 05

Mail: info@ping-ping.de

Web: www.ping-ping.de

Steuernummer:

232/116/06819

Handelsregister:

HRB 31410

Amtsgericht Leipzig

Kreissparkasse Leipzig

IBAN: DE98 8605 5592

1090 1101 50

BIC: WELADE8LXXX



Allgemeines

Zur Auswahl stehen alle untenstehenden Speisen.
Die individuelle Kombination bestimmt den Menüpreis pro Gast.
Die Preise sind Bruttopreise.

Eine Auswahl von Vorspeisen:

2 Vorspeisen	12 €
3 Vorspeisen	16 €
4 Vorspeisen	19 €

- in der Regel angerichtet auf einen Teller durch die Küche,
serviert vom Service, am Gast (im Preis inkl.).
Eine einzelne Vorspeise pro Gast kostet 6,50 €.

Eine Auswahl von Hauptgerichten:

Auswahlkombination von 2 Hauptgerichten inkl. 4 Beilagen	24 €
Auswahlkombination von 3 Hauptgerichten inkl. 4 Beilagen	32 €
inkl. 5 Beilagen	34 €
Auswahlkombination von 4 Hauptgerichten inkl. 4 Beilagen	40 €
inkl. 6 Beilagen	42 €

Eine Auswahl von Desserts:

2 Desserts	12 €
3 Desserts	16 €
4 Desserts	19 €

Wobei für jeden Gast jedes gewählte Dessert einmal zur Verfügung steht.
Bei der Wahl von einem Dessert ist der Preis dafür pro Gast 6,50 €.

Eine Auswahl von Extras:

Salatbuffet mit 3 Salaten (nach Absprache) und 2 Dressing, Brotauswahl (3 Sorten)	9 €	p.P.
Brotauswahl mit 3 Sorten und Dips	6 €	p.P.
Finger Food (nach Absprache)	3,5 €	pro Stück
Kuchen (handwerklich gebacken) ein großes Blechkuchenstück	3 €	pro Stück

Late Snack - wie z.B. Hot Dog Station, Mezze- oder Antipastibuffet,
Käseauswahl mit Dips usw. Pauschale verhandelbar.

Das anrichten der Vorspeisen und der Desserts, auf Geschirr, sowie die Betreuung der Buffets ist inklusive.

Gegen Aufpreis ist ein Menüservice möglich.

- kompletter Service auf Teller angerichtet inkl. Nachservice mit Platten und Terrinen auf der Tafel 3% des Preises der Hauptgerichts Auswahl.

Grillbuffets werden bis zu einer Gesamtpersonenzahl von 80 Gästen realisiert. Hierfür wird eine Technikpauschale inkl. Kosten für einen weiteren Koch von 150€ berechnet.

Kinder bis zum 3. Lebensjahr essen umsonst, bis zum 10. Lebensjahr zahlen 50%.

Menüs für Kinder empfehlen wir ab ca. 20 Kindern

- wir beraten sehr gern bei der Auswahl anspruchsvoller Kindergerichte.

Vegetarische, vegane oder spezielle religiöse Menüwünsche realisieren wir gern in gemeinsamer Absprache.

Weitere Arrangements, individuelle Menüzusammenstellungen oder Essensabfolgen, können Sie mit uns auf Wunsch vereinbaren.

Es fallen keine weiteren Kosten (außerhalb dieses Angebots) beispielsweise für Technik, Personal oder Miete an.

Bio Menüs Hochzeiten Hasenholz

Auf Wunsch erstellen wir Ihnen Ihr Hochzeitsmenü mit Bio zertifizierten Zutaten.

Dies können wir komplett oder auch teilweise realisieren
z.B. mit allen Hauptkomponenten des Menüs wie:

- Fleisch, vom Bio-Fleischer Barthel aus der Dübener Heide
- Molkereiprodukte und Eier aus dem Muldental
- Obst und Gemüse - saisonal aus den Annalinde Gärten und weiteren Betrieben

Dieses Angebot unterliegt dem schwankenden saisonalen Angebot auf dem Markt. Daher ist eine sehr detaillierte Absprache unabdingbar, was zum Zeitpunkt Ihrer Feier realisierbar ist. Wir legen in diesem Fall großen Wert auf eine direkte Beratung und eine gemeinsame Menüzusammenstellung.

Die Kosten dafür sind individuell und abhängig von den Marktpreisen. In der Regel bestehen die Speisen und Menüs in dieser Sparte aus lokalen Produkten - exotische Zutaten sind die Ausnahme. Daraus resultierend ist leider unser Gesamtkatalog nicht ausnahmslos in Bio umsetzbar.

Vorspeisen / Fingerfood

- Crêperöllchen mit Avocado und Zitronen-Lachs
- Crêperöllchen mit Grill-Zucchini und Walnusspesto
- Crêperöllchen mit schwarzen Oliven und Rosmarin-Fetacreme

- Snack Tartelette mit Basilikumcreme und Shrimps
- Snack Tartelette mit Olivenmousse und Gorgonzola
- Snack Tartelette mit Thunfischmousse und Salzzitrone
- Snack Tartelette mit Camembertcreme und Feigentatar
- Snack Tartelette mit getrockneter Tomate, Kaper und Thunfisch
- Snack Tartelette mit Graved Lachs und schwedischem Gurkenrelish

- Filoteigpäckchen mit Manourikäse, schwarzen Oliven und Lavendelcreme
- Strudelpäckchen mit Spargel und Mango

- Buchweizenblini mit Forellenmousse und Rotes Zwiebelkonfit
- Buchweizenblini mit Grillzucchini und Zitronencreme

- Canapé mit Guacamole und geräuchertem Heilbutt
- Canapé mit Mozzarella und Tomatentatar
- Canapé mit Fenchelsalami und Lauchfrischkäse

- Pumpernickel mit Tatar von Entenbrust und Zitronengras
- Pumpernickel mit Lammtatar und Dattel
- Gewürzbrot mit gebeiztem Tafelspitz und Lauchsauerrahm
- Gewürzbrot mit Geflügellebercreme und Malzbiergelee
- Anisbrot mit Kalbsfleischscheiben, Champignon und Rauchpaprika

- Gambaspieß mit Sweet-Chili-Glasur
- Hühnchenspieße mit Erdnusssoße, indonesisch
- Kalbsbällchen in milder Harissasoße und frittierten Kapern
- Falafel mit Pinienkernen und Sesam-Orangendressing
- Shrimpbällchen mit Tomatenpesto und Anisbrot
- Frischkäsetrüffel mit getrockneter Cherry-Tomate und Orangenpulver
- Sushireisbällchen mit Miso-Mayo und Orangen-Thunfisch
- Timbal mit hausgebeiztem Lachs, blauer Kartoffel, Safrancreme
- Pimentos de Padron gebraten mit Serrano Schinken
- Feigen mit Tiroler Schinken und Roquefortcreme
- Hokkaido-Kürbis Tempura mit Limettenschaum
- Tacobits mit Ingwer-Rettich und Lachstatar mit Kresse
- Tumeric - Kartoffeln mit Fleischtomaten und Curryblättern
- Vitello Tonato mit Kalb und Thunfischcreme - klassisch
- Thunfischtatar mit Maracuja-Mayo und rotem Basilikum
- Forellenterrine mit Avocado und Dill-Minz-Tatar
- Rauchlachs mit Artischockencreme und Salzzitrone
- Kürbismousse mit karamellisierten Kernen und Jaipur-Curryöl
- Thai-Gurkensalat mit Wassermelone und Koriander
- Auberginen gegrillt und Granatapfelkernen und Oliventatar
- gebackener Schweinebauch mit Mangoldpesto und Sake Senf
- Rotgarnele in Tofu gebacken und Safrancreme
- Schwertfischtatar mit Hibiskus-Mayo, Kapern und Kumquat
- Flanksteak-Tataki mit Malz-Mayo und Gewürz-Popcorn

Hauptspeisen - Fleisch

- Kalbsbraten mit Aprikose und Zitronenthymian
- kleine Kalbs Cordon Bleu mit Kochschinken und Bio-Emmentaler
- Kalbsragout mit Paprika und frischem Lorbeer
- gegrillte Kalbsschnitzelchen mit Rohschinken und Salbei

- Lammragout mit gebackener Aubergine, Lorbeer und Oliven
- Lammbraten mit Grilltomaten und Rosmarin
- saftige Lammhaxen mit Provence Kräutern

- BBQ Beef - 10h im Smoker - mit hausgemachter BBQ Sauce
- Rinderbäckchen mit Apfel-Soja-Soße
- Entrecote am Stück gebacken mit Petersilien-Butterkruste und Senf
- Roastbeef mit Hickoryrauchsalz und Rosmarin

- Schweinecareé - mit Backpflaumen und Wachholdersoße
- Schweinefilet -rosa- Sherry-Bratensoße und Zitronenverbene
- glasierter Spanferkelrollbraten mit Honig-Senfkruste
- gepökelter Schweineschulterbraten mit Rotweinsauce und Schalotten

- Hähnchenbrust mit Feigensoße und Fenchel
- Maispoullardenbrust mit Waldpilz-Kräutersoße
- Hähnchenunterkeule mit Kräuter-Oliven und Tomatensoße
- Entenbrust - aufgeschnitten - Orangen-Bratensoße
- halbe Entenkeulen mit Pfeffersoße und Pilzen
- Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat
und Ricotta in Weißweinsauce

- Hirschbraten mit Wachholder und Preiselbeeren
- Kaninchenkeulen gebacken mit frischen Lorbeer und Zitronenschale
- Rehkeule mit Pfefferkirschen und Portweinsauce
- Wildschweinragout mit Steinpilzen und Schalotten

Hauptspeisen - Fisch

- Forellenfiletpäckchen mit Gurke und mildem Ingwer
- Saiblingfilet mit Thymian und Zucchini
- Lachsfilet, gebacken mit Zitronenhaube
- Zanderfilet gebacken mit Haselnuss-Olivenbutter
- Doradenfilet mit Paprika-Pesto und Pecorino

Hauptspeisen - Vegetarisch

- gegrillte Auberginen mit Frischkäse und Granatapfel
- Blumenkohl im Currybackteig
- Rösti mit roten Zwiebeln und Kreuzkümmel
- Gebackene Frühlingsrollen, handgemacht
- Maultaschen mit Kräuter-Käsefüllung in Safranfond
- Cannelloni mit gegrilltem Sommergemüseragout
- Crepes-Päckchen gefüllt mit Walnuss-Käsecreme
- Gemüse-Grillspieße mit Dip-Auswahl
- Saftige Maiskornmuffins - Pimento Creme Cheese

Hauptspeisen - Vegan

*auch als vegetarische Varianten erhältlich
oder als Beilagen wählbar*

- Tofuragout, Backaubergine mit Ahornsirup, Minze und Knoblauchchips
- karamellisierte Süßkartoffel mit Erdnuss Crumble und Koriander
- Manjok Stifte knusprig gebacken, dazu Kürbiskern-Rucola Pesto
- Erdnuss Hummus mit frittierten Blumenkohl und Granatapfelkernen
- gebackene Artischocken mit Pink Pepper Aioli

- gegrillter Spargel mit Ancho Chili-Mandelsauce
- Brokkoli mit koreanischer Paprika-Sesamglasur
und Kartoffelcreme mit Salzzitrone
- gegrillter Butternut Kürbis mit Ingwer-Tomaten und Limeten-Kokoscreme
- Karotten aus dem Ofen mit Dattelsirup und Mungbohnen mit Rauchpaprika
- getrüffelte Polentawürfel mit Dill-Chimichurri
- Schwarzwurzelragout mit Haselnüssen und Spinatpesto - Kürbisöl
- Austernpilze mit Rosenkohl und Cashewnuss Tempeh
- gewürzte Wassermelone mit Oliven, marinierte Zitrone und Silken Tofu
- Prinzessbohnen mit frittiertem Fenchel und Miso-Orangendressing
- krosse Kichererbsenbällchen mit Blattspinat, Rote Zwiebeln und Kurkumafond
- Backtofu, gegrillter Spitzkohl in Kokossahne mit Kumin gebacken
- Romanesco und Blumenkohl mit goldenen Rosinen,
Pinienkernen und Kaperndressing
- Quinoa-Kressesalat mit gepickelten Schalotten
- gebrochene Minikartoffeln mit Kapernbeeren, Rosa Pfeffer, Knoblauchchips
- Baby Pakchoy mit Grillpaprika und Sesamdressing mit Knuspertofu
- Gratin aus blauen Kartoffeln und Sellerie mit Kokossahne
- Seitansteaks mit BBQ Sauce, Mangold mit Nuss Mix und Feigen, Olivenpesto
- Pfifferlings Tempura mit Kürbis-Currymayo
- Walnuss gefüllter Tofu im Safransud, Kirschtomaten, Lorbeer und Olivenöl
- frittiertes Tofu in Pilzbouillon mit Petersilienöl und Steinpilzen
- gebackener weißer Spargel mit Tofu-Bolognese und Thaibasilikum
- Maistempura Bällchen
- rotes Linsen Humus mit Rettich-Mandarinen Salat und Sweet-Chilli-Sauce
- Gurken und Wassermelone mit Minze und Koriander,
Frühlingszwiebel und Pflaumensauce

Beilagen

- Gratin mit Pilzen und Kartoffeln
- Blumenkohl mit schwarzen Oliven und Blattpetersilie
- kleine Rosmarinbackkartoffeln
- Schwarzwurzel und Süßkartoffel, karamellisiert mit Mandeln
- Basmati Duftreis mit Erbsen und Waldpilzen
- Karotten-Spinatpuffer
- Kürbis-Kartoffelrösti mit Zimt gebackene Rote Beete und Kardamom
- Mangoldkrapfen mit Haselnuss
- Kürbisbällchen mit Sonnenblumenkernen und Lauch
- Polentaschnitten mit Salbei und Käse
- Saftige Maiskornmuffins
- weiße Bohnenkerne mit grünen Schnittbohnen, rote Zwiebel und Salbei
- Gnocchi mit Basilikumcreme
- weißer Spargel mit Rucola
- grüner Spargel mit Kirschtomaten
- Koriander-Karotten mit Curry
- gebackene Butterkarotten mit glattem Petersilienpesto
- Zuckererbsen mit Minze
- Champignons à la Crème
- Prinzessbohnen mit Kräuterbutter, Provencal
- Grillgemüse - Paprika, Zucchini, Aubergine
- Brokkoli mit Mandelbutter und Sesam
- gefüllte Backtomaten
- gebackene Paprika mit Kräuterreis
- Spätzle mit und ohne Käse
- Paella-Reis mit Meeresfrüchten
- Risotto mit Safran
- kleine Kartoffelklöschen - Thüringer Art
- gebackene Kartoffelecken mit Oregano und Rosmarin
- kleine Kartoffelpuffer mit Röstzwiebeln
- Semmelknödel
- Kartoffelgratin, klassisch
- Zucchini-Gemüse mit Pinienkernen
- Kürbisgemüse mit Thai Aromen
- Kohlrabi mit Blattpetersilie und Cremesoße
- leicht gegrillte Salatherzen, mariniert
- Gurken-Dill-Gemüse
- Babyblattspinat mit Olivenöl und Gewürzzwiebeln
- Waldpilzpfanne mit Frühlingszwiebeln und glatter Petersilie
- Kartoffelragout mit Salbeibutter

Dessert

- Cashew-Tartelette mit weißer Schokolade und Himbeeren
- Kokos-Karamellplätzchen mit Grüntee-creme
- Mandel-Hafertörtchen mit Salz-Karamellcreme
- Bisquit mit Orangenmousse und Minze
- Erdbeer-Tartelette mit Nougatmousse
- Weißes Bergpfirsichmousse mit Amarettini
- Aprikosentörtchen mit Pistazie
- Nougatmousse mit Pfirsichtatar und Erdnussbuttercookies
- Mangomousse mit Mandel-Hafer-Krokant und Limettencreme
- Waldbeerensalat mit Mohncreme und Minze
- Brombeercreme mit Walnusscrumble und Rosmarinsahne
- Johannisbeerschaum Mangotatar mit Nougatbaiser
- Ananassalat, Pistaziengebäck und Karamelmousse
- Haselnusstörtchen mit Heidelbeermousse
- Cheese-Cake Creme mit Himbeersaft und Karamellgerste
- Holunderblütencreme mit Honig-Mandelnougat
- Blutorangen-Mousse, Oliven-Baiser und Rosmarin Sablé
- Orangen-Hokkaidocreme mit Hibuskusschaum und Spekulatiusmousse
- Vanille Panna Cotta mit Waldbeeren
- Kokos Panna Cotta mit Mango

Kuchenangebot

- Auf Nachfrage, von einem lokalen Handwerksbäcker gebacken

Mitternachtsbuffet (Late Snack)

Hotdog Station:

- Wienerwürstchen mit verschiedenen
- Hausgemachten Gurkenpickles und Relishes
- Hausgemachter Senf
- Röstzwiebeln und Schnittlauch

3 € p.P.

oder:

- Humus und Auberginendip, Oliven und hausgemachte bunte Pickles, Pita Brot
- Verschiedene Käse und Schinkenauswahl, Dips und Baguette

6 € p.P.

Menübeispiele**1. Menü 42,5 € p.P.****(1) Vorspeise** 6,5 €

- Timbal mit hausgebeiztem Lachs,
blauer Kartoffel, Safrancreme

(2) Hauptgänge 24 €

- BBQ Beef - 10h im Smoker - mit hausgemachter BBQ Sauce
- Hähnchenbrust mit Feigensoße und Fenchel

(4) Beilagen

- kleine Rosmarinbackkartoffeln
- grüner Spargel mit Kirschtomaten
- Grillgemüse - Paprika, Zucchini, Aubergine
- Gnocchi mit Basilikumcreme

(2) Desserts 12 €

- Mangomousse mit Mandel-Hafer-Krokant und Limettencreme
- Waldbeerensalat mit Mohncreme und Minze

2. Menü 50,5 € p.P.**(2) Vorspeisen** 12 €

- Frischkäsetrüffel mit getrockneter Cherry-Tomate
und Orangenpulver
- Serrano Schinken mit Padron Pimentos und Crostini

(3) Hauptgänge 32 €

- Kalbsbraten mit Aprikose und Zitronenthymian
- Zanderfilet gebacken mit Haselnuss-Olivenbutter
- Maultaschen mit Kräuter-Käsefüllung in Safranfond

(4) Beilagen

- Schwarzwurzel und Süßkartoffel, karamellisiert mit Mandeln
- Prinzessbohnen mit Kräuterbutter, Provencal
- Basmati Duftreis mit Zuckererbsen und Waldpilzen
- gebackene Kartoffelecken mit Oregano und Rosmarin

(1) Dessert 6,50 €

- Cashew-Tartelette mit weißer Schokolade und Himbeeren

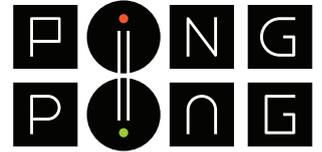
Über eine Beauftragung würden wir uns freuen
und stehen für Rückfragen gern zur Verfügung.



Mit freundlichen Grüßen
Dirk Peter & Maximilian Faber

PEPE'S KITCHEN

GENUSSKULTUR + CATERING



PING PING GmbH

Nathanaelstraße 3

04177 Leipzig

Tel.: +49 177 430 72 05

Mail: info@ping-ping.de

Web: www.ping-ping.de

Steuernummer:

232/116/06819

Handelsregister:

HRB 31410

Amtsgericht Leipzig

Kreissparkasse Leipzig

IBAN: DE98 8605 5592

1090 1101 50

BIC: WELADE8LXXX