Gesamtangebot Catering
– Pepe´s Kitchen

PEPE'S KITCHEN
GENUSSKULTUR + CATERING

PING PING GmbH
Am Kanal 28
04179 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	13 €
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 8,00 €.

Eine Auswahl von Hauptgerichten:

Auswahlkombination von 2 Hauptgerichten inkl. 4 Beilagen	25 €
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	13 €
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 8,00 €.

Eine Auswahl von Extras:

Salatbuffet mit 3 Salaten (nach Absprache) und 2 Dressing, Baguette	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 bis maximal 70 Personen möglich.
- kompletter Service auf Teller angerichtet inkl. Nachservice mit Platten und Terrinen auf der Tafel 3% des Preises der Hauptgerichtsauswahl.

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.

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

Bio Menüs
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

- Snack Tartelette mit Serranoschinken, Zitronen-Olivencreme
- Snack Tartelette mit Camembertcreme und Feige

- Strudelpäckchen mit Feta und Pistazien
- Strudelpäckchen mit Spargel und Mango

- Miniblini mit Räucherforellenmousse und rotem Zwiebelkonfit
- Miniblini mit Shiitakepilzen und Sesamcreme, Kerbel

- Canapé mit Bete-Schmand und geräuchertem Heilbutt
- Canapé mit Mozzarella und Tomatentatar
- Canapé mit Pastrami und Rucolasalat

- Grill-Pita mit geräucherter Entenbrust, Mangold-Pesto
- Grill-Pita mit geröstetem Lammtatar und Honig-Mandel, Grillpaprika

- Riesengarnelen mit Sweet-Chili-Mangoglasur und Limette
- hausgebeiztem Lachs, Timbal mit violetter Kartoffel, Safrancreme
- Thunfischtatar, Tacocracker mit Kresse und Passionsfrucht-Mayo

- Hühnchenspieße mit Erdnusssoße, indonesisch, Sprossensalat
- Pulled Chicken mit Joghurt-Tahindressing und Granatapfel
- gebeizter Tafelspitz und Apfel-Sauerrahm mit Wachtelei
- Flanksteak-Carpacchio mit Steinpilzöl und Anisbrotcrumble
- Vitello Tonato mit Kalb und Thunfischcreme - klassisch
- Gegrillte Feige mit Tiroler Schinken und gehobelter Bergkäse
- Beefkrokette mit Gurken-Kimchi und milder Aioli
- Pimentos de Padron, gebraten mit Fleur de Sel und Serrano

- Ziegenfrischkäsetaler mit Cherrytomate und Mandarinenpüree
- knusprige Safran-Risottobällchen mit Roma Salat und Paprikadressing
- Haselnuss-Grissini mit Zucchini und Mangodip
- Süßkartoffeltaler mit karamellisierten Kernen und Jaipur-Curryöl
- Auberginen-Medaillons, geröstet mit Misodressing und Rauchpaprika
- Burrata - Büffelmozzarella mit Kürbissalat und Walnusspesto
- Blumenkohl-Pinienkern Panna Cotta mit Kräutercroutôns

Regionales Angebot – Vorspeisen (8€ p.P.) **/ Finger Food** (6€ pro Stk.)

- Spargeltörtchen mit Lauch und Muskat (saisonal)
- Birnenbrot mit Muldentaler Schafskäse und Borsdorfer Apfel
- Gänsecontit mit Holundergelee, Sauerteig Crostini
- Wildschweinpastete – Dahlener Forst, mit Morchel, Sauerteig Crostini
- Kartoffelwaffel mit geschmolzenen Zwiebeln und Heidelbeeren
- Forellenmousse – Wermsdorf, mit Kressecreme, Sauerteig Crostini
- Ziegenkäse aus dem Elstertal mit fermentierten Thymian-Pflaumen
- Spieß mit Panitzscher Hühnchen, Flusskrebsen und Kerbel
- Leipziger Traditioneller Speckkuchen mit Kümmel

Hauptspeisen - Fleisch

- Kalbsbraten mit Aprikose und Zitronenthymian
- kleine Kalbs Cordon Bleu mit Kochschinken und Emmentaler
- gegrillte Kalbsschnitzelchen mit Rohschinken und Salbei

- Lammragout mit Lorbeer und Oliven
- Lammbraten mit Grilltomaten und Rosmarin
- Lammcareé mit Kräutern der Provence und Jus

- BBQ Beef - 10h im Smoker - mit BBQ-Bratensoße
- geschmorte Rinderbäckchen mit Apfel-Soja-Soße
- Entrecote am Stück gebacken - Café de Paris -
- Roastbeef mit geschmolzenen Zwiebeln und Zitronenpfeffer

- Schweinefilet -rosa- Sherry-Bratensoße und Basilikum
- glasierter Spanferkelrollbraten mit Honig-Senfkruste
- gepökelter Burgunder Schulterbraten mit Schalotten

- Maispoulardenbrust mit Waldpilz-Kräutersoße
- Entenbrust - aufgeschnitten - Orangen-Bratensoße
- Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat und Ricotta in Weißweinsoße

- Hirschbraten mit Wachholder-Wildjus und Preiselbeeren
- Rehkeule mit Pfefferkirschen und Portweinsoße
- Wildschweinragout mit Waldpilzen und Perlzwiebeln

Hauptspeisen - Fisch

- Forellenfiletpäckchen mit Gurkenrelish und Kräutersalat
- Sailblingsfilet mit Thymianbutter 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 und Tahindressing
- Maultaschen mit Kräuter-Käsefüllung in Safranfond
- Cannelloni mit Ratatouille und Sugo
- Kartoffel-Tortilla mit Manchego und Champignons
- Gratinierte Crepes-Päckchen gefüllt mit Walnuss-Käsecreme
- Saftige Maiskornmuffins mit Pimento Cheese und Lauch

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
- Foul-Hummus mit frittierten Blumenkohl und Granatapfelkernen
- Artischocken-Tempura mit Pink Pepper Aioli
- gegrillter Spargel mit Mandelsauce (saisonal)
- Brokkoli mit koreanischer Paprika-Sesamglasur und Mais
- gebackener Butternut Kürbis mit Ingwer-Tomaten und Limetten-Kokoscreme
- Karotten aus dem Ofen mit Dattelsirup und Mungosprossen mit Rauchpaprika
- getrüffelte Polentawürfel mit Dill-Chimichurri
- Schwarzwurzelragout mit Haselnüssen und Kürbisöl
- gewürzte Wassermelone mit Oliven, marinierte Zitrone und Silken Tofu
- Prinzessbohnen mit frittiertem Fenchel und Miso-Orangendressing
- Tofu, gegrillter Spitzkohl in Kokossahne mit Kumin gebacken
- Romanesco und Blumenkohl mit goldenen Rosinen,
  Pinienkernen und Kaperndressing
- gebrochene Minikartoffeln mit Kapernbeeren, Rosa Pfeffer, Knoblauchchips
- Pakchoy mit Grillpaprika und Sesamdressing mit Knuspertofu
- Gratin aus blauen Kartoffeln und Sellerie mit Kokossahne
- Pfifferlings-Tempura mit Kürbis-Currymayo (saisonal)
- Walnuss gefüllter Tofu im Safranfond, Lorbeer und Olivenöl
- frittierter Tempeh in Pilzbouillon mit Petersilienöl und Steinpilzen
- gebackener weißer Spargel mit Tofu-Bolognese und Thaibasilikum (saisonal)

Beilagen

- Kartoffelgratin, klassisch
- Gratin mit Waldpilzen, Kartoffeln und Kräutern
- kleine Rosmarinbackkartoffeln
- Schwarzwurzel und Süßkartoffel, gebackene Mandeln
- Kürbis-Kartoffelpuffer mit Zimt und Rote Beete
- Herzoginkartoffeln - Pommes Duchesse
- kleine Kartoffelkrapfen mit Lauch
- Patatas Bravas - spanische Gewürzkartoffeln
- Hasselback Kartoffeln mit Nussbutter
- gebackene Kartoffelecken mit Oregano und Rosmarin

- gebackene Polentawürfel mit Salbei
- Saftige Mais-Käsekrapfen

- kleine Kartoffelklöschen, Thüringer Art
- Böhmische Knödel
- Kleine Spinat-Knödel
- Mangold-Haselnusskrapfen
- Gnocchi mit Basilikumcreme
- Kürbisgnocchi mit Salbeibutter
- Spinatgnocchi mit Pecorino
- Käsespätzle mit Lauch
- Safranrisotto mit Parmesan
- Pestorisotto-Käsekroketten
- Basmati Duftreis mit Erbsen und Pfifferlingen

- weißer Spargel mit sautiertem Rucola
- grüner Spargel mit Kirschtomaten
- Blumenkohl mit Panko-Semmelbrösel und Blattpetersilie
- gebackene Butterkarotten mit Dukkah - würziger Sesam-Nussmix
- Zuckererbsen mit Minzebutter
- Prinzessbohnen mit Kräuteröl, Provencal
- Grillgemüse - Paprika, Zucchini, Fenchel
- Brokkoli mit Mandelbutter und Ei
- gefüllte Backtomaten
- gebackene Paprika mit Kräuterreis
- Zucchini mit gerösteten Pinienkernen
- Kohlrabi mit Blattpetersilie und Cremesoße
- Gurken-Dill-Gemüse
- Babyblattspinat mit Olivenöl und Gewürzzwiebeln
- Waldpilzpfanne mit Frühlingszwiebeln und glatter Petersilie

Dessert

- Vanille-Tartelette mit weißer Schokolade und Himbeeren
- Karamellisierte Zitronentartelette
- Salz-Karamellcreme mit Mandel-Hafercake
- Pistazienbisquit mit Orangenmousse und Minze
- Erdbeer-Tartelette mit Nougatmousse - v & g
- Bergpfirsichmousse mit Macarons
- Aprikosentörtchen mit Pistazie und Honigsahne
- Nougatmousse mit Pfirsichtatar und Buttercookies
- Mangomousse mit Mandel-Krokant und Limettencreme - v & g
- Waldbeerensalat mit Mohncreme und Minze - v & g
- Cassisschaum mit Baiser und weiße Schokolade
- Haselnusstörtchen mit Heidelbeermousse - v
- Cheese-Cake-Creme mit Himbeersaft und Cookiecrunch
- Holunderblütencreme mit Honig-Mandelnougat
- Vanille Panna Cotta mit Kirschen und Amarettini
- Kokos Panna Cotta mit Mango - v & g
- Apfelcrumble mit Cassiacreme - v & g
- Karamell-Eclaire mit Torrone und Birnentatar
- Meringue Tartelettes mit Passionsfrucht und Kokos - g

v = vegan; g = glutenfrei

Mitternachtsbuffet (Late Snack) Preis
nach Absprache

Hotdog Station:
Wienerwürstchen (auch vegetarisch möglich) & Hot Dog Buns mit verschiedenen
- Gurkenpickles, Relishes, Senf & Röstzwiebeln

4 € p.P.

- Humus und Auberginendip, Oliven und hausgemachte bunte Pickles, Pita Brot
- Verschiedene Käse und Schinkenauswahl, Dips und Baguette
- Regionale Käseauswahl mit Obst und Biobackwerk +2€

6 € p.P.

Menübeispiele

1. Menü

Vorspeise

- hausgebeizter Lachs, Timbal aus violetter Kartoffel, Safrancreme

Hauptgänge

- BBQ Beef - 10h im Smoker - BBQ-Braten Sauce -
- Maispoulardenbrust mit Waldpilz-Kräutersoße

Beilagen

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

Desserts

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

2. Menü

Vorspeisen

- Serrano Schinken mit Padron Pimentos und Crostini
- Ziegenfrischkäsetaler mit Cherrytomate und Mandarinenpüree

Hauptgänge

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

Beilagen

- Schwarzwurzel und Süßkartoffel, gebackene Mandeln
- Prinzessbohnen mit Kräuteröl, Provencal
- Basmati Duftreis mit Zuckererbsen und Pfifferlingen
- gebackene Kartoffelecken mit Oregano und Rosmarin

Dessert

- Vanille-Tartelette mit weißer Schokolade und Himbeeren

3. Menü - vegetarisch

Vorspeisen

- Padron Pimentos, Fleu de Sel, Manchego-Crostini
- Strudelpäckchen mit Spargel und Mango

Hauptgänge

- gegrillte Auberginen mit Frischkäse und Granatapfel
- Blumenkohl im Currybackteig und Tahindressing
- Gratinierte Crepes-Päckchen gefüllt mit Walnuss-Käsecreme

Beilagen

- gebackene Butterkarotten mit Dukkah - würziger Sesam-Nussmix
- Gratin mit Waldpilzen, Kartoffeln und Kräutern
- Basmati Duftreis mit Erbsen und Minze
- Gnocchi mit Basilikumcreme

Dessert

- Holunderblütencreme mit Honig-Mandelnougat

4. Menü - vegan #1

Vorspeise

- Auberginen-Medaillons, geröstet mit Misodressing und Rauchpaprika

Hauptgänge

- gegrillter Butternut Kürbis mit Ingwer-Tomaten und Limeten-Kokoscreme
- Walnuss gefüllter Tofu im Safranfond mit Zuckererbsen, Lorbeer und Olivenöl

Beilagen

- kleine Rosmarinbackkartoffeln
- Artischocken-Tempura mit Pink Pepper Aioli
- gegrillter Spargel mit Mandelsauce (saisonal)
- Brokkoli mit koreanischer Paprika-Sesamglasur und Mais

Desserts

- Kokos Panna Cotta mit Mango und Cashewnuss Crumble
- Waldbeerensalat mit Mohncreme und Minze

5. Menü - vegan #2

Vorspeisen

- Blumenkohl-Pistazien Panna Cotta mit Kräutercroutôns
- Miniblini mit Shiitakepilzen und Sesamcreme, Kerbel

Hauptgänge

- Artischocken-Tempura mit Pink Pepper Aioli
- gebackener weißer Spargel mit Tofu-Bolognese und Thaibasilikum (saisonal)

Beilagen

- Gratin aus blauen Kartoffeln und Sellerie mit Kokossahne
- Romanesco und Blumenkohl mit goldenen Rosinen, Pinienkernen und Kaperndressing
- karamellisierte Süßkartoffel mit Erdnuss Crumble und Koriander
- Jasminreis mit Zuckererbsen uns Pfifferlingen

Dessert

- Erdbeeren Tartelette mit Nougatmousse

PEPE's KITCHEN
GENUSSKULTUR + CATERING

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

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

Mit freundlichen Grüßen
Dirk Peter & Maximilian Faber