

## Angebotsmappe 2017 Gültig ab 01.09.2017

### Speisen, Getränke, Equipment und Services

#### Martha's finest GmbH

##### ▪ Geschäftsführung

Werner Fuchs  
Mobil 0173 / 70 85 915  
werner.fuchs@marthas-finest.de

Markus Langkamm  
Mobil 0151 46 19 26 23  
markus.langkamm@marthas-finest.de

Timo Rinkes  
Mobil 0160 47 24 865  
timo.rinkes@marthas-finest.de

Eine Gesellschaft des  
Kirchlichen Dienstes in der Gastronomie - Frankfurt am Main - e.V.

##### ▪ Offices:

Wilhelm-Leuschner-Str. 12  
60329 Frankfurt am Main  
Tel.: 069 / 27 22 07 87  
Fax: 069 / 23 97 88

Dieselstraße 6  
61476 Kronberg  
Tel.: 06173 / 32 42 860  
Fax: 06173 / 32 42 861

[www.marthas-finest.de](http://www.marthas-finest.de)

##### Bankettleitung & Koordination

Michaela Müller  
michaela.mueller@marthas-finest.de

##### Küche

Marco Friedel

Rainer Hahn

Emil Kuscher

##### ▪ Bankverbindung

Evangelische Bank  
IBAN DE39 2506 0410 0004 0027 84  
BIC GENODEF1EK1

HRB: 74476 Frankfurt am Main  
USt-ID: DE240828214

St.Nr.: 045 277 80102  
Finanzamt Frankfurt am Main

- Alle Preise gelten zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Martha's finest ist das erste kirchliche Catering-Unternehmen Deutschlands.

Im Jahr 1999 aus dem Kirchlichen Dienst in der Gastronomie hervorgegangen, hat sich die junge Firma zum Ziel gesetzt nicht nur kulinarische Erlebnisse und erstklassigen Service anzubieten, sondern gleichzeitig sozial engagierte Projekte zu leiten und zu unterstützen.

Dabei beliefern wir selbstverständlich nicht nur kirchliche Einrichtungen, sondern auch Privatpersonen und Unternehmen.

#### Sie suchen das Außergewöhnliche?

Feste die man nie vergisst, ohne selbst an alles denken zu müssen!

Für Ihre Veranstaltung sind wir der richtige Partner. Sei es die kleine Familienfeier oder das ausgelassenen Betriebsfest.

Möchten Sie Ihre Kunden verwöhnen, Ihre Mitarbeiter belohnen oder Ihre Hochzeit im richtigen Ambiente feiern?

Wir bieten alles was Sie zu einem unvergesslichen Event benötigen. Unser junges, dynamisches Team entwickelt mit Ihnen Konzepte und Ideen für Veranstaltungen jeder Art.

Zugeschnitten auf Ihre persönlichen Wünsche, abgestimmt auf Location und Anlass gestalten wir Veranstaltungen der Extraklasse.

Selbstverständlich beliefern wir Feiern und Veranstaltungen innerhalb der gesamten Rhein-Main-Region.

Stöbern Sie doch einfach ein wenig in dem kleinen Auszug unserer Möglichkeiten auf den folgenden Seiten.

#### Kennzeichnung von Zusatzstoffen

Seit dem 13. Dezember 2014 gilt die europäische Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformations-Verordnung, LMIV), die nationale Regelung zur Allergen Kennzeichnung. 14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können. Eine detaillierte Auflistung finden Sie am Ende dieser Angebotsmappe.

Stand: 1. Oktober 2017

#### Inhalt

Canapés und belegte Brötchen .....	2
Fingerfood.....	3
Frühstückskomponenten...	4
Vorspeisen, Antipasti .....	5-6
Suppen und Eintöpfe .....	7
Vegetarische- und Nudelgerichte.....	8
Fleisch- und Fischgerichte .....	9-10
Beilagen.....	11
Desserts.....	12
Büfettvorschläge .....	13-17
Weine.....	18
Bier, Sekt, Softgetränke und Kaffee.....	19
Mobiliar und Geschirr.....	20
Equipment und Personal .....	21

## Canapés und belegte Brötchen <sup>A,K,1,4</sup>

Appetitliche Happen für jede Gelegenheit

Canapés eignen sich hervorragend für Stehempfang und Veranstaltungen im kleinen Rahmen.

Wir empfehlen dazu einen leichten Weiß- oder Schaumwein und Säfte.



Mindestabnahme:  
10 Stück pro Auswahl

Alle Canapés / halbe belegte Brötchen sind reichlich garniert.

### Fleisch

Gebratenes Hähnchenbrustfilet <sup>A,F,G,8</sup>

Gekochter Schinken <sup>1,3,5</sup>

Geräucherte Putenbrust <sup>1,3,4</sup>

Kassler <sup>1,3,4,5</sup>

Salami <sup>I,J,1,3,4,5</sup>

Schwarzwälder Schinken <sup>1,4,5</sup>

Truthahnsalami <sup>I,J,1,2,3,4,5</sup>

1,90 €

als halbes belegtes Brötchen 2,50 €

Schweinebraten <sup>J</sup>

Roastbeef <sup>J</sup>

Serrano-Schinken <sup>1,5</sup>

Chorizo <sup>C,4,5</sup>

Fenchelsalami <sup>I,J,1,2,3,4,5</sup>

2,50 €

als halbes belegtes Brötchen 3,60 €

Parma-Schinken mit Parmesan <sup>G,1,5</sup>

Gebratene Entenbrust <sup>A,F,G,8</sup>

3,20 €

als halbes belegtes Brötchen 4,30 €

**Dekoration** enthält Laktose <sup>G</sup>

### Käse

Blauschimmelkäse <sup>G</sup>

Brie oder Camembert <sup>G</sup>

Frischkäse <sup>G</sup>

Schnittkäse <sup>G,2</sup>

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum <sup>G,1</sup>

Ziegenfrischkäse mit Tomate und schwarzen Oliven <sup>1,2,9</sup>

1,90 €

als halbes belegtes Brötchen 2,50 €

**Dekoration** enthält Laktose <sup>G</sup>

### Fisch

Thunfischpaste <sup>D,G,1</sup>

Geräucherte Forelle <sup>D,1</sup>

Räucherlachs <sup>D,1</sup>

Gefüllte Lachstaschen mit Frischkäse <sup>D,G,1</sup>

Shrimps <sup>G,H,1</sup>

2,50 €

als halbes belegtes Brötchen 3,60 €

Mousse von Flusskrebse und Rucola <sup>G,H,1</sup>

Gebratene Garnelen <sup>H,1</sup>

Heilbutt <sup>D,1</sup>

Räucheraal <sup>D,1</sup>

Olivenpaste mit Sardellen <sup>D,1,2</sup>

3,20 €

als halbes belegtes Brötchen 4,30 €

**Dekoration** enthält Laktose <sup>G</sup>

### Vegetarisch

Tomate und Ei <sup>C,1,3</sup>

1,90 €

als halbes belegtes Brötchen 2,50 €

Kichererbsen-Mascarponecrème <sup>G,1</sup>

Avocadocrème <sup>1,3</sup>

Bohnencreème <sup>1,3</sup>

3,30 €

als halbes belegtes Brötchen 4,40 €

**Dekoration** enthält Laktose <sup>G</sup>

Selbstverständlich gibt es eine Vielzahl weiterer Möglichkeiten. Gerne richten wir uns nach Ihren Wünschen.

## Fingerfood

Kleine Verführungen als Appetizer

### Fingerfood



Mindestabnahme:  
10 Stück pro Auswahl

Das Fingerfood wird in  
Portionsschälchen oder  
auf Platten serviert



Mini-Pizzen, Salami, Schinken oder  
vegetarisch<sup>A,F,G,3,4,5</sup>

Mini-Frühlingsrollen  
mit süß-sauer-Dip<sup>A,C,F,1</sup>

Garnierte Käsewürfel mit Obst  
oder saurem Gemüse<sup>G,4</sup>

Gemügestäbchen mit Sauerrahm<sup>G</sup>

Tomate-Mozzarellastück  
im Basilikum-Dip<sup>E,G,H,J,1</sup>

Makrelenhäppchen  
auf Pumpernickel mit Frischkäse<sup>A,D,G</sup>  
1,20 €

Mini Quiche, vegetarisch<sup>A,C,G</sup>

Partyfrikadellen in Salsa-Dip<sup>A,C,G,I,J,1,4</sup>

Schafskäsecreme im  
Gurkenschiffchen<sup>G</sup>  
1,40 €

Auberginenröllchen  
mit Ziegenkäse gefüllt

Backpflaumen, Datteln oder Ananas  
im knusprigen Speckmantel<sup>3,4,5</sup>

Zucchiniröllchen  
mit Schafskäse gefüllt

Antipastispieße

Reisbällchen mit Käse  
in Nusspanade<sup>C,G,H,K</sup>  
1,50 €

### Etwas Süßes

Mini-Muffin-Variationen<sup>A,C,F,H,4</sup>

Profiteroles<sup>A,C,F,H,4</sup>  
0,85 €

Fruchtspieße / Schoko-Fruchtspieße<sup>7</sup>

Mini-Blechkuchen<sup>A,C,F,H,4</sup>  
1,30 €

Kleine Obsttartelettes<sup>A,C,G</sup>  
2,10 €

Blechkuchen<sup>A,C,F,H,4</sup>  
2,60 €

Desserts im Mini-Glas angerichtet<sup>2,4</sup>  
Auf Anfrage

### Fingerfood

Garnelen im Knuspermantel<sup>A,C,H</sup>

Büsumer Krabben  
im Chicorée-Schiffchen<sup>A,C,G,H,1,3</sup>

Mandelschnitzelchen  
mit Curry-Dip<sup>A,C,G,H,2</sup>

Marinierte Champignonköpfe  
mit Sauerrahm<sup>G</sup>

Broccolibällchen mit Parmesan in der  
Mandelkruste<sup>A,C,G,H,3,5</sup>

Melonenschnitze mit Parma-  
Schinken<sup>1,3</sup>

Mini-Wrap Lemon Chik`n oder  
BBQ Chik`n<sup>A,C,H,K</sup>

Rucola-Kartoffelrösti mit feinem  
Kräuterschmand<sup>A,C,G</sup>  
2,30 €

Räucherlachskonfekt<sup>C,D,G,1</sup>

Röllchen von Parmaschinken mit  
Rucola und Frischkäsefüllung<sup>G,3</sup>

Putensaté-Spieße  
mit Erdnuss-Sauce<sup>G,H,K,2,4</sup>

Pochierte Lachswürfel  
in Gemüsevinaigrette<sup>D,G</sup>

Schweinefilet-Spieße  
in Dijonsenf-Honig-Dip<sup>G,J,1,8</sup>

Königscrevetten  
in der Sesamkruste<sup>A,C,H,K</sup>

Entenbrust-Orangen-Spieße

Forellencreme auf Pumpernickel  
mit gebratenen Shrimps<sup>A,D,G,K,N</sup>  
2,50 €

Lammfilet in der Kräuterkruste  
mit Feta-Dip<sup>A,G,2</sup>

Saltimbocca-Spieße mit Salbei<sup>3,8</sup>

Hirschmedaillons mit Wildleberpastete  
und Cumberland-Dip<sup>A,C,G,3,4</sup>

Seeteufelröllchen gefüllt mit  
Backpflaumen im Speckmantel<sup>D,3,5</sup>

Lachstartar mit Dillsenf  
im Pastetchen<sup>A,C,D,G,J,1</sup>

Gebratene Thunfischwürfel  
mit Limonencreme-Dip<sup>D,G</sup>  
2,75 €

### Petits Crolines

Blätterteighäppchen mit Schinken,  
Lachs oder Käse gefüllt<sup>A,C,D,G,3,4,5</sup> 0,80

## Frühstückskomponenten

Alles, was bei einem guten Frühstück nicht fehlen darf

Gerne stellen wir Ihnen  
Ihr persönliches Büfett  
für Ihr geplantes  
Frühstück  
oder Ihren Brunch  
zusammen.

### Herzhafte Snacks

Mini-Laugenkäsestange <sup>A,G,2</sup>	
Mini-Laugenkäseschinkenstange <sup>A,G,2</sup>	1,20 €
Mini-Laugenbrezeln <sup>A,1</sup>	1,40 €
Gebutterte Mini-Laugenstangen <sup>A,G,1</sup>	1,60 €
Laugenbrezeln <sup>A,1</sup>	1,90 €
Gebutterte Laugenstangen <sup>A,G,1</sup>	2,30 €

### Süße Snacks

Mini-Buttercroissants <sup>A,G,1</sup>	
Mini-Schokoladencroissants <sup>A,F,G,H,1,5</sup>	
Mini-Plunder-Auswahl <sup>A,G,1,5</sup>	1,65 €
Muffins, verschieden Sorten <sup>A,C,F,H,1</sup>	
Buttercroissants <sup>A,G,1</sup>	
Schokoladencroissants <sup>A,F,G,H,1</sup>	1,95 €

### Süße Frühstückskomponenten

Fruchtjoghurt <sup>G,2,3,4</sup>	3,90 €
Bircher Müsli <sup>A,G,H</sup>	
Fruchtsalat mit Naturjoghurt <sup>G</sup> (à part)	4,90 €

### Frühstücksplatten

Käseplatte<sup>G,2,3</sup>  
mit verschiedenen Sorten Schnittkäse  
und Weichkäse

Wurstplatte<sup>C,I,J,1,2,3,4,5,11</sup>  
mit Salami, Schwarzwälder Schinken,  
Gekochtem Schinken, Kassler usw.  
6,30 €

Rohkostplatte<sup>3,4,11</sup>  
mit Salatgurke, Gewürzgurke, Paprika,  
Karotten, Tomaten usw.  
5,70 €



## Vorspeisenauswahl

Köstliche, leichte und herzhafte Salate

Mindestabnahme:  
10 Portionen je  
Auswahl

### Blattsalate

Frische Blattsalate der Saison mit  
verschiedenen Dressing<sup>C,G,J,1</sup>  
\_\_\_\_\_ Saisonpreis

Chicoréesalat mit Mandarinspalten  
und Limonendressing<sup>G,1,3,4</sup>  
\_\_\_\_\_ 3,90 €

Rucola -Salat mit Cherrytomaten  
und gerösteten Cashewkernen<sup>H,J,1</sup>  
\_\_\_\_\_ 5,30 €

### Exotische Salate

Orientalischer Bulgursalat  
Asiatischer Gemüsesalat  
mit Erdnüssen<sup>H,1,8</sup>

Blutorangen-Rote Beete-Salat  
mit süß-scharfem Chiliblending  
auf Rucola<sup>J,1,3,4,11</sup>  
\_\_\_\_\_ 5,30 €

Avocado-Shrimps-Salat<sup>G,N,1,3</sup>  
\_\_\_\_\_ 7,50 €

### Leichte Salate

Gurkensalat in Dillschmand<sup>G</sup>  
Tomatensalat in Vinaigrette  
Kalifornischer Karottensalat<sup>1,2,3,4,11</sup>  
\_\_\_\_\_ 3,60 €

Griechischer Bauernsalat  
mit Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebel  
und Schafskäse  
\_\_\_\_\_ 4,60 €

Salat von marinierten Melonenkugeln  
in Portwein und frischer Minze  
\_\_\_\_\_ 5,30 €

### Herzhafte Salate

Krautsalat mit Speck<sup>1,5</sup>  
\_\_\_\_\_ 3,10 €

Champignon-Lauchsalat  
in Kräuterschmand<sup>G</sup>  
Kartoffelsalat  
(wahlweise mit Speck, in Essig und Öl  
oder in Dillschmand)<sup>G,1,3,4,8,11</sup>  
Penne-Salat mit Tomate, Paprika  
und Blattspinat<sup>G,H,2,3,4</sup>  
\_\_\_\_\_ 4,30 €

Rohkostsalat von Karotten,  
Kohlrabi, Zucchini, Rote Beete  
mit Honigvinaigrette und gerösteten  
Nüssen<sup>H,J,1,4</sup>  
\_\_\_\_\_ 5,30 €

Geflügelsalat  
in mildem Kräuterschmand  
mit Ananas und Pfirsich<sup>C,G,J</sup>  
Sachsenhäuser Wurstsalat<sup>C,I,J,2,3,4,5</sup>  
\_\_\_\_\_ 5,90 €

Waldorfsalat<sup>C,G,H,I,J,2,3,4,11</sup>  
\_\_\_\_\_ 5,40 €

Straßburger Wurstsalat<sup>A,I,J,1,2,3,4,5</sup>  
(mit Emmentaler und Bergkäse)  
Brokkoli-Schafskäsesalat  
mit Schinkenstreifen<sup>G,3,5</sup>  
Putencurry im Reissalat<sup>C,G,J</sup>  
\_\_\_\_\_ 5,90 €

Austernpilz-Lauchsalat  
in Balsamicodressing<sup>J</sup>  
\_\_\_\_\_ 6,80 €

## Vorspeisenauswahl

### Fisch & Meeresfrüchte und Antipasti

#### Fisch & Meeresfrüchte

Räucherlachs  
mit Sahnemeerrettich<sup>D,G,1,6.</sup>  
Matjessalat  
nach Hausfrauen Art<sup>C,D,G,J,1,3,4.</sup>  

---

5,80 €

Forellenfilets aus dem Wacholder-  
rauch mit Preiselbeermousse<sup>D,G,1.</sup>  
Flusskrebsterrine an Honigsenf-  
Dillschaum<sup>A,B,C,D,G,J,1,2,3.</sup>  

---

6,10 €

Lachs im Crêpemantel  
an Senf-Dillsauce<sup>A,D,G,J,N.</sup>  
Garnierte Lachsmedaillons  
mit Wachtelei und Shrimps<sup>D,G,N,3.</sup>  

---

6,60 €

Ligurischer Meeresfrüchtesalat<sup>D,N,3.</sup>  
Glasnudelsalat in Sesamöl  
mit Shrimps<sup>K,N,1,3</sup>  

---

7,60 €

Räucherfischplatte<sup>D,G,N,1,3,6</sup>  
mit Lachs, Forellen, Makrelen, Heilbutt  
und Sprotten, dazu leichte Preisel-  
beer- und Meerrettichsahne  
Vitello Tonnato<sup>C,D,G,H,1,3,6.</sup>  

---

8,30 €

Shrimps-Cocktail  
in Orangen-Joghurt-Marinade  
im Glas serviert<sup>C,G,J,N</sup>  

---

9,10 €

#### Vorspeisen und Antipasti

Gefüllte Eier, bunt garniert<sup>C,G,1,2,4</sup>  
Tricolore von Tomate, Mozzarella<sup>G</sup>  
mit frischem Basilikum  

---

4,20 €

Saftige Honigmelone  
mit Serrano-Schinken<sup>3.</sup>  
Frankfurter Grüne Soße<sup>C,G,J,1,2,3,4.</sup>  
mit halben, gekochten Eiern  
Roastbeefröllchen mit Mango-Dip  
<sup>A,C,G,H,2</sup>  
Gefüllte Tomaten  
mit Kidneybohnen-Mais-Salat  

---

4,60 €

Antipastiplatte  
mit gebratenen Zucchini, Auberginen,  
Paprika und marinierten Artischocken  
Blanchiertes Gemüse  
mit leichter Himbeer-Vinaigrette<sup>J</sup>  

---

5,30 €

Wildterrine  
mit Preiselbeermousse<sup>A,C,G,J</sup>  

---

6,80 €

Fleischplatte von Schweinefilet mit  
Backpflaumen gefüllt, kleinen Partyfri-  
kadellen, Backpflaumen im Speck-  
mantel und Putenmedaillons in Honig-  
Ingwer-Sauce, verschiedene Dips  
<sup>A,C,J,K,1,3,4,5.</sup>  

---

7,60 €

Provenzalische Vorspeisenplatte  
mit Wildschweinschinken,  
Ziegenkäse, Oliven, Aioli, Pistou und  
Tapenade<sup>C,G,J,1,3,4,5</sup>  
Marinierte Entenbrust auf Feldsalat<sup>J</sup>  

---

9,10 €

Mindestabnahme:  
10 Portionen je  
Auswahl

## Suppen und Eintöpfe

Als leichtes Zwischengericht oder auch als  
Mittagsverpflegung bei Seminaren geeignet

### Suppen (250ml)

Grie'Soß'-Kräutersuppe  
mit Räucherlachsstreifen<sup>A,D,G,J,1</sup>

Kräftige Kartoffelsuppe  
mit Speck<sup>A,G,I,L,1,3,5</sup>

Kartoffel-Lauch-Crèmesuppe<sup>G,L</sup>

Möhrenrahmsuppe mit  
frischem Ingwer und Zitronen<sup>A,G,I,4</sup>

Rahmsuppe mit Rosmarin  
und Pilzen<sup>A,G,I</sup>

Minestrone<sup>A,C,G,6</sup>  
*Italienische Gemüsesuppe  
mit Spaghetti und Reis*

Sauerkrautsuppe  
mit Speck und Sauerrahm<sup>A,G,I,1,3,5</sup>

Zucchini-suppe mit Kokos<sup>A,D,4</sup>

Winzersuppe  
mit Kartoffeln, Zwiebeln, Lauch, Speck  
und Riesling<sup>A,G,I,L,3,5,6</sup>

Gelbe Linsensuppe mit Birnen und  
Kartoffeln<sup>A,I,L,1</sup>

Ungarische Gulaschsuppe<sup>l</sup> vom Rind  
mit Kartoffel und Paprika<sup>l,J,L,6</sup>

3,80 €

Crèmesuppe mit Waldpilzen<sup>A,G,I</sup>

Schwäbische Maultaschensuppe  
mit Tafelspitz und Gemüsebrunaise<sup>A,C,G,I,4</sup>

Tomatensuppe mit Shrimps und  
Gin<sup>G,I,N</sup>

Zwiebelsuppe Le Halles mit Balsamico  
und Croutons<sup>A,C,I,5</sup>

Hot-Curry-Soup mit Kokosmilch  
und Ingwer<sup>G,H,I,K,1,3,8</sup>

Käse-Lauch-Crèmesuppe  
mit Hackfleisch<sup>A,I,J,2</sup>

Rinderconsommé mit Griesnocken  
und Gemüsejulienne<sup>A,C,I,4</sup>

Vietnamesische Sauerscharfsuppe  
mit Hähnchenbruststreifen<sup>G,J,K,1,3,8,4,6</sup>

4,80 €

Wildgulaschsuppe mit Preiselbeeren,  
Waldpilzen und Crème Fraiche<sup>G,I,J,4</sup>

6,30 €

### Eintöpfe (500ml)

Großmutter's Bester<sup>G,I,J,L,1,3,4,5</sup>

*Erbseintopf mit Rauchfleisch  
und Wurstschnitzeln*

Gaisburger Marsch<sup>A,C,I,J,L</sup>

*Stuttgarter Gemüseeintopf mit Rind-  
fleisch, Kartoffeln und Spätzle*

Chili con Carne<sup>l,J,6</sup>

*Der teuflisch scharfe Eintopf der  
Mexikaner mit Rindfleisch,  
roten Bohnen und Mais*

Landsknechttopf<sup>G,I,J,L,1,3,5</sup>

*Linseneintopf mit Speck und Räu-  
cherwürstchen*

6,80 €

Straßburger Bäckeofe<sup>l,J,L,6</sup>

*Deftiger Gemüseeintopf  
mit Kartoffeln und dreierlei Fleisch  
aus der Weißweinmarinade*

Spanischer Fleischeintopf<sup>C,F,H,J,3,5,6</sup>

*mit Chorizo-Würsten*

Irish Stew<sup>l,J,L,6</sup>

*Lammeintopf mit Kartoffeln, Karotten  
und Pastinaken*

9,50 €

Auf Anfrage stellen wir Ihnen gerne  
eine erweiterte Auswahl  
zur Verfügung.

Alle Suppen bzw.  
Eintöpfe werden im Cha-  
fing-Dish und  
inklusive eines kleinen  
Brotkörbes<sup>1,6,8,11</sup> geliefert.

Mindestabnahme:  
10 Portionen je  
Auswahl.

## Nudel-, Kartoffel- und vegetarische Gerichte

Als leichtes Zwischengericht bei Büfets oder auch als Mittagsverpflegung bei Seminaren geeignet

### Vegane Gerichte

können wir Ihnen selbstverständlich ebenfalls anbieten.

Diese erfragen Sie bitte direkt bei Ihrer Online-Anfrage oder gerne auch telefonisch.

Eine Übersicht unserer veganen Speisen erhalten Sie in Kürze auch unter

[www.marthas-finest.de](http://www.marthas-finest.de)



### Vegetarische Gerichte

Kartoffel-Karotten-Gratin<sup>G,L</sup>

Kartoffel-Spinatauflauf mit Schafskäse und Tomaten<sup>G,L</sup>

Vegetarische Moussaka<sup>C,G,2</sup>

Nudelauf mit Gemüse in Pesto<sup>A,C,G,H,1,2,4</sup>

Vegetarische Lasagne mit Grünkern-Bolognese<sup>A,C,G,2</sup>

Gemüsestrudel<sup>A,C,G,1</sup>

Bunter Gemüseauflauf mit Sonnenblumenkernen<sup>A,G,2</sup>

Ricotta-Lasagne<sup>A,C,G,2,3</sup>

mit Zucchini und Blattspinat gefüllt

Currykartoffelpfanne<sup>G,L</sup> mit Ananas und Äpfeln

Blumenkohl auf Kartoffelgratin mit Kräuterhollandaise überbacken<sup>C,G,1,2,3,4</sup>

Brokkoli-Gratin mit Mandeln<sup>G,2,6</sup>

Gefüllte Auberginen<sup>G,L,2,4</sup> mit Feta, Tomaten und Kartoffeln, mit Käse gratiniert, mit Tomatensugo

Gratin Dauphinoise<sup>G</sup>

Käsespätzle<sup>A,C,G,2</sup>

Spinat-Tortellini<sup>A,C,G,1</sup> mit fruchtiger Tomatensauce und frischem Basilikum

Indisches Möhrencurry mit Basmati-Reis<sup>A,G</sup>

Gemüsefrikadellen mit Kräuterquark<sup>A,C,G,2,4</sup>

8,10 €

Auberginen-Tomaten-Auflauf mit frischem Parmesan und Butterkartoffeln<sup>G,L,6</sup>

Gefüllte Ofenkartoffeln mit Camembert und Hüttenkäse, dazu Chicoreesalat mit Thousand-Islands-Dressing<sup>C,G,J,6</sup>

9,40 €

### Nudel-, Kartoffel- und Reisgerichte

Lasagne mit Hackfleisch und Tomaten-Mozzarella überbacken<sup>A,C,G</sup>

Gratinierte Kartoffelpfanne mit Dörrfleisch und Marktgemüse<sup>G,L,3,5,6</sup>

Tortellini Carbonara<sup>A,C,G,3,5</sup>

Maultaschenpfanne mit Speck-Zwiebel-Schmelz<sup>A,C,G,1,3,5</sup>

8,30 €

Petto di pollo e bietola<sup>G</sup>  
*Hähnchenbrustpfanne mit Mangoldgemüse und Basmati-Reis*

Hähnchentopf mit Mango und Basmati-Reis<sup>G</sup>

Lachs-Lasagne mit Spinat<sup>A,C,D,G,2</sup>

8,90 €

Sie leiden unter bestimmten Allergien oder Unverträglichkeiten? Gerne bereiten wir die Speisen auch nach Ihren Erfordernissen zu.



## Fleischgerichte

Kalb, Rind und Schwein

### Kalb

Kalbsfrikassee  
mit frischem Marktgemüse  
und Butterkartoffeln<sup>A,G,I,J,L,4,6</sup>  

---

14,80 €

Kalbsbraten mit Steinpilzrahmsauce,  
in Butter gebackene Schupfnudeln  
und frischem Blumenkohl und  
Karottengemüse<sup>A,C,G,I,4,6</sup>

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit  
Rösti und buntem Salat<sup>A,C,G,I,J,L,6</sup>

Kalbsgeschnetzeltes mit leichter Pfefferrahmsauce und schwarzen Nudeln<sup>A,C,G,I,J,9</sup>  

---

17,50 €

Saltimbocca vom Kalbsrücken  
mit Parmaschinken und Salbei in  
Thymianrahm und Kartoffelgratin<sup>A,G,I,J,L,3,5</sup>  

---

23,90 €

### Rind

Rindergulasch mit Kartoffelpüree und  
gemischter Gemüseplatte<sup>A,G,I,J,L,2,6</sup>  
Kokinisto  
*Mageres Rindfleisch in einer fruchtigen  
Tomatensoße mit Rotwein und  
Metaxa abgeschmeckt und überbackene  
Kartoffeln*<sup>A,G,I,J,L,2,6</sup>  

---

12,80 €

Rinderschmorbraten mit Klößen und  
gemischtem Gemüse<sup>A,G,I,J,L,3,4</sup>  
Boeuf Bourguignon mit Salzkartoffeln<sup>G,I,J,L,6</sup>  

---

13,50 €

Hüftgeschnetzeltes  
in Champignonsauce mit Spätzle<sup>A,C,G,I,J,2,6</sup>

Rinderrouladen mit Kartoffelklößen  
und Rotkraut<sup>A,G,I,J,L,1</sup>

Tafelspitz im eigenen Sud mit Meerrettichsauce oder Grüner Soße und Petersilienkartoffeln<sup>A,C,G,I,J,L,6</sup>  

---

15,20 €

### Schwein

Krustenbraten mit Kartoffelklößen und  
Rotkraut<sup>A,G,I,J,L,1,3</sup>

Schweinegeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce mit feinen Tagliatelle<sup>A,C,G,I,J,2,3,6</sup>

Schnitzel mit Champignonrahmsauce  
oder „Wiener Art“, oder mit Pfefferrahmsauce, dazu Bratkartoffeln<sup>A,C,G,I,J,L,3,6</sup>  

---

11,40 €

Spanferkelrollbraten mit Rosmarin-Kartoffeln<sup>A,G,I,J,L,1,6</sup>

Schweinerückensteak mit Gorgonzola-Sauce, Kartoffel-Karottenpüree und Blattspinat<sup>A,G,L,2,6</sup>  

---

12,50 €

Frankfurter Rippchen mit Sauerkraut  
und Salzkartoffeln<sup>I,J,L</sup>

Schweinesteaks mit gratinierten  
Tomaten, Ofenkartoffeln und  
Frühlingsquark<sup>7,B</sup>

Pfannengyros mit Knoblauchsauce  
und Chilisauce, dazu Basmati-Reis<sup>G,I,J</sup>  

---

13,40 €

Schweinefilet in Calvadosrahm,  
oder Pfefferrahmsauce,  
dazu Risolée kartoffeln<sup>A,G,I,J,L,2,6</sup>  

---

14,80 €

Saltimbocca vom Schweinefilet  
mit Parmaschinken und Salbei  
in Thymianrahm, dazu Kartoffelgratin<sup>A,G,I,J,L,3,5</sup>  

---

16,90 €

Schweinefilet  
gefüllt mit getrockneten Tomaten und  
Parmesan in Parmaschinken Mantel  
in Balsamico-Weinsauce, dazu  
Rosmarinkartoffeln<sup>A,C,G,I,J,L,2,3,5,6</sup>  

---

19,60 €

Um eine Top-Qualität unserer Produkte zu gewährleisten, kommen bei uns nur marktfrische Lebensmittel zum Einsatz.  
Insbesondere bei dem Fleisch achten wir auf die Herkunft.

## Fleischgerichte

### Lamm, Wild und Geflügel

#### Lamm

Lammragout Provençale  
mit Rosmarinkartoffeln<sup>I,J,L,6.</sup>  
\_\_\_\_\_ 16,30 €

Mit Knoblauch gespickter Lamm-  
braten in Burgundersauce mit  
Speckbohnenröllchen und  
Schwenkkartoffeln<sup>A,G,I,J,L,3,5,6.</sup>

Lammrückentranchen mit Zucchini  
und Tomaten in Thymianjus, dazu  
Risolée-Kartoffeln<sup>A,G,I,J,L,6.</sup>  
\_\_\_\_\_ 20,70 €

#### Wild

Hirschragout in Wacholderrahm  
mit Preiselbeeren & Spätzle<sup>A,C,G,I,J,2,4,6</sup>

Wildschweinragout in Wacholderrahm  
mit Preiselbeeren und Spätzle  
<sup>A,C,G,I,J,2,4,6.</sup>  
\_\_\_\_\_ 13,80 €

Hirschbraten in Portweinsauce mit  
Priselbeer-Birne und Spätzle  
<sup>A,C,G,I,J,2,4,6</sup>  
\_\_\_\_\_ 15,50 €

Rehulasch in Wildrahm  
mit Spätzle und Rotweinbirne<sup>A,C,G,I,J.</sup>

Wildhasenkeule im Rotweinjus  
mit Knoblauch-Kartoffelgratin<sup>A,C,I,J,L,6</sup>  
\_\_\_\_\_ 16,70 €

Rehrückenmedaillons  
in Rotwein-Wacholderjus  
mit Kartoffelaltern<sup>A,C,G,I,J,2,3,6</sup>  
\_\_\_\_\_ 22,70 €

#### Geflügel

Feines Putenragout in Thymiansauce  
mit feinen Bandnudeln<sup>A,C,G,I,J,2,3,6.</sup>  
\_\_\_\_\_ 9,80 €

Putenrollbraten mit Macaire-Kartoffeln  
und Romanesco-Gemüse<sup>A,C,G,I,J,2,6.</sup>  
\_\_\_\_\_ 10,60 €

Hähnchenbrustfilet in Kerbelrahm  
oder in Champignonrahm  
mit Basmati-Reis<sup>A,G,I,J,8</sup>

Putensteaks in Orangensauce mit  
Duftreis<sup>A,G,I,J</sup>

Indisches Putencurry mit Ananas und  
Pfersich, dazu Basmatireis<sup>A,G,I,J,1,8.</sup>  
\_\_\_\_\_ 12,30 €

Maispoularde in Estragonsauce  
mit Kartoffelgratin<sup>A,C,G,I,J,L</sup>  
\_\_\_\_\_ 12,90 €

Hähnchenbrust karibische Art mit  
Ananas , Ingwer und Süßkartoffeln  
<sup>A,G,I,J,8.</sup>  
\_\_\_\_\_ 14,50 €

Coq au vin  
*Marinierte, in Weißwein geschmorte  
Poularde mit Champignons*<sup>A,G,I,J,6.</sup>  
\_\_\_\_\_ 15,20 €

Gebratene Entenbrust  
in Pomeranzensauce<sup>A,I,J</sup>  
oder in Portweinsauce  
mit frischen Feigen<sup>A,I,J</sup>  
oder in Cassis-Sauce<sup>A,I,J,2</sup>  
wahlweise mit Polenta  
oder Reisvariationen<sup>G,1</sup>  
\_\_\_\_\_ 18,50 €

Regionale und saisonale  
Angebote  
finden Sie auf unserer  
Homepage unter  
[www.marthas-finest.de](http://www.marthas-finest.de)

## Fischgerichte

### Fisch

Gebratene Lachsmedaillons  
in Shrimp-Dillrahmsauce<sup>A,D,G,N,3,6</sup>  
oder Dijonsensauce<sup>A,G,J,2,3,6</sup>  
oder mit einer feinen Butter-  
Zitronensauce<sup>G,3,6</sup>  
oder auf Sauerampfersauce<sup>A,D,G,I,J,2,3,6</sup>  
dazu Reisvariationen<sup>G</sup>

---

14,50 €



Lachsragout in Pernod-Sahne-Sauce  
mit Gemüse und Shrimps  
dazu schwarzer Tagliatelle  
<sup>A,D,G,N,2,3,6,9.</sup>

---

15,60 €



Variationen vom gegrillten Fisch  
mit Zucchini-Knoblauchsauce<sup>A,D,G,6.</sup>  
wahlweise mit feinen Bandnudeln  
oder Basmati-Wildreis<sup>A,G,2,3.</sup>

---

18,50 €

Gebratener St. Petersfisch mit  
Tomaten-Concassée und Shrimps in  
Kräuterbutter mit Kartoffeln<sup>A,D,G,L,N,2,3,6.</sup>

---

19,90 €



Seeteufelmedaillons auf Blattspinat  
in Hummersauce, mit feinen Gemüse-  
streifen  
oder in Weißweinsauce<sup>A,D,G,N,6,9</sup>  
dazu schwarze Tagliatelle<sup>A,D,G,N,6,9</sup>

---

22,90 €



Dies ist eine kleine  
Zusammenstellung  
unserer Fischgerichte.

Wir arbeiten gerade an  
einem erweiterten  
Angebot, welches  
wir Ihnen baldmöglichst  
präsentieren werden.

## Beilagen und Side-Dishes

Gemüse, Nudeln, Kartoffeln und Reis

### Gemüse-Beilagen

Blumenkohl<sup>G</sup> und Brokkoli<sup>G</sup>  
 Karotten<sup>G</sup>  
 Fenchel<sup>G</sup>  
 Lauch<sup>G</sup>  
 Paprika  
 Zucchini  
 \_\_\_\_\_ pro Portion 2,80 €

Speckbohnen<sup>G,1,5</sup>  
 Wirsing in Rahm<sup>A,G</sup>  
 \_\_\_\_\_ pro Portion 3,20 €

Bohnen im Speckmantel<sup>G,1,5</sup>  
 Gemischte Gemüseplatte<sup>G,H</sup>  
 Ratatouille  
 \_\_\_\_\_ pro Portion 3,90 €

### Kartoffel-Beilagen

Gebratene Kartoffelscheiben<sup>6</sup>  
 Gebratene Serviettenknödel<sup>A,C,G</sup>  
 Gnocchi<sup>1,3,7</sup>  
 Petersilien- oder Dill-Kartoffeln<sup>G,6</sup>  
 Risolée<sup>G,6</sup>  
 Röstinchen<sup>C,G,L</sup>  
 Schupfnudeln<sup>A,C,G,2</sup>  
 \_\_\_\_\_ pro Portion 2,10 €

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln<sup>G,L,1,5</sup>  
 Ofenkartoffel mit Sauerrahm<sup>G,6</sup>  
 Bäckerinkartoffeln<sup>G,6</sup>  
 Kartoffelgratin<sup>G,6</sup>  
 Kartoffel-Salbei-Plätzchen<sup>A,C,G,L</sup>  
 Rosmarinkartoffeln<sup>G</sup>  
 \_\_\_\_\_ pro Portion 2,50 €

Bitte beachten Sie, dass die Hauptgänge bereits mit einer Beilage angeboten werden.

### Nudel-Beilagen

Penne<sup>A,C,G</sup>  
 Schwäbische Spätzle<sup>A,C,G,2</sup>  
 Spaghetti<sup>A,C,G</sup>  
 Tagliatelle<sup>A,C,G</sup>  
 \_\_\_\_\_ pro Portion 2,10 €

### Reis- und Vollwert-Beilagen

Basmatireis  
 Wilder Reis  
 Gelber Reis mit Rosinen und Mandeln<sup>G,H</sup>  
 Gemüsereis<sup>G</sup>  
 \_\_\_\_\_ pro Portion 2,10 €  
 Grünkernplätzchen<sup>A,C,G</sup>  
 Pinienkernrisotto<sup>G,H</sup>  
 Tomatenrisotto<sup>G</sup>  
 Gebratene Reistaler<sup>C,G</sup>  
 \_\_\_\_\_ pro Portion 2,50 €

## Mousse, Desserts und mehr...

### Leckeres zum Abschluss

#### Kalte Desserts

Tiramisu <sup>A,C,G,H,2,3,4.</sup>	
Marinierte Ananas in Kokoscrème	
	4,30 €
Apfel-Tiramisu mit einem Hauch von Zimt und frischer Minze <sup>A,C,G,H,2,3,4.</sup>	
Erdbeertiramisu (Saisonal) <sup>A,C,G,H,2,3,4.</sup>	
	4,70 €
Frischer Fruchtsalat	
	4,95 €
Exotischer Fruchtsalat	
	5,30 €

#### Moussevariationen

Variationen von Schoko-, Vanille- und Cassismousse mit frisch filetierten Früchten <sup>A,C,F,G,H,2,3,4.</sup>	
Vanille- und Feigenmousse mit frisch filetierten Früchten <sup>A,C,F,G,H,2,3,4.</sup>	
Cappuccinomousse mit Kaffeebohnen <sup>A,C,F,G,H,2,3,4.</sup>	
Weißes Schokoladenmousse mit Fruchtsoße und Schokoraspelein <sup>A,C,F,G,H,2,3,4.</sup>	
Batida de Coco-Mousse <sup>A,C,F,G,H,2,3,4</sup>	
	5,20 €
... Nougatmousse mit karamellisierten Nüssen <sup>A,C,F,G,H,2,3,4.</sup>	
	5,60 €

#### Crèmes und Terrinen

Vanillecrème an Erdbeermark <sup>A,C,F,G,H,2,3,4.</sup>	
Panna Cotta an Himbeermark <sup>G</sup>	
Feine Zitronencreme mit Zartbitter-Schokolade-Raspeln <sup>A,C,F,G,H,2,3,4.</sup>	
	3,70 €
Bayrisch Crème mit Beerenfrüchten <sup>A,C,F,G,H,2,3,4.</sup>	
Crème Caramel <sup>A,C,F,G,2,2</sup>	
Joghurt-Limonen-Terrine mit Mangosauce <sup>A,C,F,G,H,2,3,4.</sup>	
	4,50 €
Amarettocrème mit Pistazien <sup>A,C,F,G,H,2,3,4.</sup>	
	5,20 €

#### Grützen

Apfelweingrütze mit Pflaumensauce <sup>G,4.</sup>	
	3,90 €
Rote Grütze mit Vanillesauce <sup>A,G,2,3,4.</sup>	
Beerenschmaus mit geschlagener Sahne <sup>G,3,4.</sup>	
	3,40 €

#### Warme Desserts

Grießflammerie an Himbeermark <sup>A,C,G,2,3,4.</sup>	
	4,10 €

#### Kuchentheke

Verschiedene Blechkuchen nach Wahl <sup>C,F,G,2,3,4.</sup>	
	Auf Anfrage

#### Käse

Auswahl von marktfrischem Käse mit Weintrauben und Baguette <sup>A,C,G,H,2</sup>	
	pro Portion 7,40 €

#### Unser Extra-Tipp:

Nach einem guten Essen, genießen Sie doch einfach einen kräftigen Espresso mit einem vollmundigen Grappa.

## Büfettvorschläge

### Italien & Provence

#### Italienisches Büfett

##### Ab 30 Personen

Gebratene Auberginen, Zucchini,  
Paprika und marinierte Artischocken

Melonenschnitze  
mit Parmaschinken

Rucola-Salat mit kleinen Tomaten,  
gerösteten Pinien- und Cashewkernen  
und feinem Balsamicodressing

Tomaten-Mozzarella  
mit frischem Basilikum

Großer gemischter Brotkorb

—★—

Saltimbocca vom Schweinefilet  
in Thymiansauce  
mit Kartoffelgratin

Variationen von gegrillten Fischen  
mit feinen Bandnudeln  
in leichtem Knoblauchrahm

Auberginen-Tomaten-Auflauf mit fri-  
schem Parmesan und Butterkartoffeln

Gemischte Gemüseplatte

—★—

Frischer Fruchtsalat

Tiramisu

Panna Cotta  
an Himbeermark

#### Provenzalisches Büfett

##### Ab 20 Personen

Provenzalische Vorspeisenplatte  
mit Wildschweinschinken,  
Ziegenkäse, Oliven,  
Aioli, Pistou und Tapenade

St.Petersfischfilet auf Chicorée  
mit Kürbisvinaigrette

Grüne Blattsalate mit Tomate, Gurke,  
Paprika und Croûtons

Großer gemischter Brotkorb

—★—

Geschmortes Kaninchen  
in Rotweinjus  
mit Knoblauch-Karoffelgratin

Tranchen vom Lammrücken  
in Rosmarinjus  
auf feinem Ratatouille

—★—

Crème Caramel

Vanillemousse mit Erdbeermark

Frischer Fruchtsalat

Kalkulation nach ange-  
meldeter Personenzahl.

#### Allergeninformation

Seit dem 13. Dezember  
2014 gilt die europäische  
Verordnung (EU) Nr.  
1169/2011 (Lebensmittelin-  
formations-Verordnung,  
LMIV), die nationale  
Regelung zur  
Allergenkennzeichnung.  
14 Zutaten und Stoffe, die  
Allergien und Unverträglich-  
keiten auslösen können.

Eine detaillierte Auflistung  
dieser Büfettvorschläge  
können wir Ihnen gerne  
separat zukommen lassen.

## Büfettvorschläge

### Vegetarisches & Griechisches Büfett

Kalkulation nach angemeldeter Personenzahl.

#### Allergeninformation

Seit dem 13. Dezember 2014 gilt die europäische Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformations-Verordnung, LMIV), die nationale Regelung zur Allergenkennzeichnung. 14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.

Eine detaillierte Auflistung dieser Büfettvorschläge können wir Ihnen gerne separat zukommen lassen

#### Vegetarisches Büfett

*Ab 30 Personen*

Großes Brotbüfett mit Ciabatta, Vollkorn- und Sesambaguette, dazu Butter, Möhren- und Paprikacrème



Marinierter Fenchel, Karotten, Zucchini, Blumenkohl und Staudensellerie mit Schafskäse, Mojosauce und Tzatziki

Rohkost- und Blattsalate mit Honigvinaigrette



Gefüllte Auberginen mit Feta, Tomaten und Kartoffeln, mit Käse gratiniert, dazu Tomatensugo

Indisches Möhrencurry mit Basmati-Reis

Nudelaufauf mit Gemüse in Pestorahm



Mousse au Chocolat

Beerenschmaus mit geschlagener Sahne

Frischer Fruchtsalat

#### Griechisches Büfett

*Ab 30 Personen*

Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebel und Schafskäse

Griechische Oliven

Griechischer Krautsalat

Herzhaft gewürzte und gebratene Zucchini und Auberginen dazu Tzatziki

Großer gemischter Brotkorb



Bifteki

Hackbraten gefüllt mit Ziegenkäse, griechischen Nudeln

Kokinisto

Mageres Rindfleisch in einer fruchtigen Tomatensoße mit Rotwein und Metaxa abgeschmeckt und überbackene Kartoffeln

Vegetarische Reispfanne mit Zucchini und Schafskäse



Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen

Baklawa Blätterteig mit Nüssen

Vanille- und Feigenmousse garniert mit frisch filetierten Früchten

## Büfettvorschläge

### Frankfurter & Hessisches Büfett

#### Frankfurter Büfett

Ab 30 Personen

Frische Blattsalate  
mit Joghurtdressing

Räucherfischplatte  
mit Lachs, Forelle und Makrele

Bunter Kartoffelsalat

Sachsenhäuser Wurstsalat

Großer gemischter Brotkorb

—★—

Kräftige Kartoffelsuppe

—★—

Frankfurter Grüne Soße mit  
gekochten Eiern  
und Kartoffeln

Kalbsgestöffttes in Apfelweinrahm  
mit Bandnudeln  
und Möhren-Erbesen-Gemüse

oder

Tafelspitz im eigenen Sud  
mit Meerrettichsauce  
und Petersilienkartoffeln

—★—

Apfelweingrütze mit Pflaumensauce

Beerenschmaus mit Sahne

Schokoladenpudding  
mit Mandeln

#### Hessisches Büfett

Ab 30 Personen

Fleischplatte  
von Schweinefilet mit Backpflaumen  
gefüllt, kleinen Partyfrikadellen, Back-  
pflaumen im Speckmantel und Puten-  
medaillons in Honig-Ingwer-Sauce

Heringssalat mit Roter Beete

Apfel-Sellerie-Salat

Gefüllte Eier, bunt garniert

Großer gemischter Brotkorb

—★—

Winzersuppe  
mit Kartoffeln, Zwiebeln, Lauch und  
Riesling

—★—

Frankfurter Grüne Soße mit  
halben gekochten Eiern  
und Kartoffeln

Deftiger Sauerbraten mit Klößen  
und feinem Apfelrotkraut

oder

Lauterbacher Schlachtplatte  
mit Kesselfleisch und Würsten,  
Sauerkraut und Kartoffelpüree

—★—

Saisonaler Fruchtsalat

Pflaumengrütze mit Vanillesauce

Apfel-Tiramisu mit einem Hauch  
von Zimt und frischer Minze

Kalkulation nach ange-  
meldeter Personenzahl.

#### Allergeninformation

Seit dem 13. Dezember  
2014 gilt die europäische  
Verordnung (EU) Nr.  
1169/2011 (Lebensmittelin-  
formations-Verordnung,  
LMIV), die nationale  
Regelung zur  
Allergenkennzeichnung.  
14 Zutaten und Stoffe, die  
Allergien und Unverträglich-  
keiten auslösen können.

Eine detaillierte Auflistung  
dieser Büfettvorschläge  
können wir Ihnen gerne  
separat zukommen lassen



## Büfettvorschläge

### Riviera & Internationales Büfett

#### Riviera Büfett

*Ab 30 Personen*

Ligurischer Meeresfrüchtesalat

Gefüllte Champignons  
mit Gorgonzola und Pecorino  
überbacken

Saftige Honigmelone  
mit Parmaschinken

Chicoréesalat mit Mandarinspalten  
und Limonendressing

Großer gemischter Brotkorb

—★—

Petto di pollo e bietola  
*Hähnchenbrustpfanne  
mit Mangoldgemüse  
und Basmati-Reis*

Lammrückenbraten in Thymianjus  
mit Rosmarinkartoffeln

Ricotta-Lasagne  
mit Blattspinat gefüllt

Mediterrane Gemüseplatte

—★—

Tiramisu

Frischer Fruchtsalat

Crème Caramel

#### Internationales Büfett

*Ab 30 Personen*

Bunte Blattsalate mit  
zweierlei Dressings

Avocado-Shrimps-Salat

Salat von Cherrytomaten, Mozzarella  
und frischen Basilikumblättern  
mit mildem Balsamico

Rohkostsalat mit Honigvinaigrette  
sowie gerösteten Nüssen

Großer gemischter Brotkorb

—★—

Maispoularde  
mit Kartoffelgratin  
und frischem Gemüse

Kalbsgeschnetzeltes  
in leichter Pfefferrahmsauce  
mit schwarzen Nudeln

Mit Spinat gefüllte Tortellini  
in fruchtiger Tomatensauce  
mit gerösteten Pinienkernen  
und frischem Basilikum

—★—

Saisonaler Fruchtsalat

Panna Cotta an Himbeermark

Amarettocrème mit Pistazien

Kalkulation nach angemeldeter Personenzahl.

#### Allergeninformation

Seit dem 13. Dezember 2014 gilt die europäische Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformations-Verordnung, LMIV), die nationale Regelung zur Allergenkennzeichnung. 14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.

Eine detaillierte Auflistung dieser Büfettvorschläge können wir Ihnen gerne separat zukommen lassen

## Büfettvorschläge

### Frühlingsbüfett & Karibisches Büfett

#### Frühlingsbüfett

*Ab 20 Personen*

Rohkostsalat  
von Karotten, Kohlrabi,  
Zucchini, Rote Beete mit  
Honigvinaigrette und  
gerösteten Nüssen

Trikolore von Tomate,  
Mozzarella und Avocado

Buntes Salatebüfett  
mit dem Besten aus Omas Garten  
mit zweierlei Dressings

Großer gemischter Brotkorb

—★—

Schweinerückensteaks  
mit gratinierten Tomaten  
und Ofenkartoffeln mit Frühlingsquark

Kartoffel-Spinat-Auflauf  
mit Tomaten und Schafskäse  
überbacken

—★—

Joghurt-Limonen-Terrine mit  
Mangosauce

Vanillecrème  
an Erdbeermark

#### Karibisches Büfett

*Ab 20 Personen*

Kresse-Tomatensalat  
mit Chilidressing

Marinierte Garnelen  
mit Carambola  
und Joghurdip

Würziges Avocadomousse  
mit Tortillachips

Großer gemischter Brotkorb

—★—

Gegrillte Hähnchenbrust  
mit Ananas, Ingwer  
und karibischen Kartoffeln

Gegrillte Meeresfische karibischer Art  
mit bunten Reisvariationen

—★—

Batida de Coco Mousse

Exotischer Fruchtsalat

Kalkulation nach ange-  
meldeter Personenzahl.

#### Allergeninformation

Seit dem 13. Dezember  
2014 gilt die europäische  
Verordnung (EU) Nr.  
1169/2011 (Lebensmittelin-  
formations-Verordnung,  
LMIV), die nationale  
Regelung zur  
Allergenkennzeichnung.  
14 Zutaten und Stoffe, die  
Allergien und Unverträglich-  
keiten auslösen können.

Eine detaillierte Auflistung  
dieser Büfettvorschläge  
können wir Ihnen gerne  
separat zukommen lassen

## Weine

### Weißwein

Chardonnay<sup>L</sup>  
Giotti, Veneto / Italien  
I.G.T. 2015, 0,75l  
*Chardonnay der leichten, eleganten Art aus dem nördlichen Veneto. Passt zu fast allen Speisen.*

9,30 €/Fl.

Pinot Grigio<sup>L</sup>  
Giotti, del Veneto / Italien  
I.G.T. 2015, 0,75l.  
*Mit seiner sortentypischen Kraft, seiner schmelzigen Frucht und einer beachtlichen Länge ragt der Gorgo Pinot Grigio turmhoch aus dem Meer nichtssagender Pinot Grigio aus Norditalien hervor.*

9,80 €/Fl.

Riesling<sup>L</sup>, trocken  
Graf Neipperg, Württemberg  
2015, 0,75l  
*Leichter, frischer Weißwein mit rassischer Säure, schöne Finesse, mit sehr frischem Ausklang.*

11,50 €/Fl.

Sauvignon Blanc<sup>L</sup>,  
Brancott Estate, Blenheim, NZL  
2016, 0,75l  
*Fein fruchtiger, typischer Sauvignon Blanc mit dezenter Säure. Duft nach tropischen Früchten.*

14,10 €/Fl.

"Unsere neuen Weine sind angekommen"

**Kloster Eberbach<sup>L</sup>**  
-Pinot Noir- Cresentia 2014-  
Qualitätswein -trocken-  
19,80 €/ Fl.

**Kloster Eberbach<sup>L</sup>**  
-Riesling Classic 2015 -  
Qualitätswein -trocken-  
16,20 €/ Fl.

### Rotwein

Merlot<sup>L</sup>  
Giotti, Veneto / Italien  
I.G.T. 2015, 0,75l.  
*Unkomplizierter, weicher Merlot.*

9,10 €/Fl.

Primitivo<sup>L</sup>  
Terre di Campo Sasso, Puglia / Italien  
I.G.T. 2014, 0,75l  
*Star der apulischen Weine ist der Primitivo, ein kraftvoller, fruchtkonzentrierter Wein mit dezenter Gerbstoffen. Ein Wein ausgestattet mit viel Fruchtsüße.*

9,90 €/Fl.

Salento Rosso<sup>L</sup>  
Terre di Campo Sasso I.G.T. Puglia  
Italien  
I.G.P. 2014, 0,75l  
*50% Primitivo, 50% Syrah. Dunkelrot, intensive und volle Nase, viel Beerenfrucht, Lakritze, saftig und dicht am Gaumen, dezente Fruchtsüße bei sanftem Tannin.*

12,50 €/Fl.

Lemberger<sup>L</sup>,  
Graf Neipperg, Württemberg  
2012, 0,75l  
*Dieser Württemberger darf nicht fehlen. Ausgeglichene Säure feine Frucht. Leichte erdige pfeffrige Gewürznote.*

13,20 €/Fl.

Barbazul<sup>L</sup>  
Huerta de Albala, Cadiz, Spanien  
2013, 0,75l  
*50% Tintilla de Rota, 30% Syrah und 20% Merlot, 5 Monate in Barriquefässern aus französischer Eiche ausgebaut. Sattes Kirschrot mit violetten Reflexen. Reife Früchte, aromatischer Kaffee, Eichenholzanklänge, Kräuter. Am Gaumen mit starkem Auftritt, kraftvoll, fleischig, geschmackvoll, reife Früchte.*

15,20 €/Fl.

Tertre du Moulin<sup>L</sup>  
Saint-Emilion Grand Cru,  
2011, 0,75l  
*Komplexer, sehr ausgewogener Wein. Kraftvoller, typischer Saint-Emilion*

16,30 €/Fl.

## Bier, Sekt, Softgetränke und Kaffee

### Sekt

Prosecco Treviso Vino Frizzante <sup>L</sup> , Bianco Secco, I.G.T. 2012, 075l	8,60 €/Fl.
Rotkäppchen trocken <sup>L</sup>	9,10 €/Fl.
Mumm-Sekt dry <sup>L</sup>	10,10 €/Fl.
Apfelspekt von Possmann <sup>L</sup>	11,20 €/Fl.

### Bier<sup>A</sup>

Krombacher Becks Radeberger	Premium Pils 0,33l 2,50 €/Fl.
Fassbier (Tucher Pilsner- selbstkühlend – 20l)	Literpreis 8,20 €

### Apfelwein<sup>B</sup>

Apfelwein von Possmann 1,0l	3,60 €/Fl.
-----------------------------	------------

### Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser 1,0l	2,30 €/Fl.
Volvic 1,5l	3,30 €/Fl.
Apfelsaft / Orangensaft <sup>4</sup> 1,0l	3,60 €/Fl.
Cola <sup>2,5,7</sup> / Fanta <sup>2,4</sup> / Sprite <sup>4</sup> Cola Zero <sup>4,7,11</sup> 1,0l	3,80 €/Fl.
Bionade 0,33l Kräuter, Ingwer-Orange, Litschi und Holunder	1,80 €/Fl.

### Kaffeeservice

Kanne Filterkaffee <sup>7</sup> (entspricht 17-18 Tassen) Pump-Isolierkanne 3,0l	19,80 €
--	---------

## Mobiliar und Geschirr

### Für Seminare und Veranstaltungen aller Art

#### Tische und Bestuhlung

Bankett-Universaltische  
75 x 150 cm  
\_\_\_\_\_ à 12,70 €

Bankett-Tische rund (8 Personen)  
150 cm Ø inkl. Tischdecke  
\_\_\_\_\_ à 32,80 €

Bankett-Tische rund (10 Personen)  
183 cm Ø inkl. Tischdecke  
\_\_\_\_\_ à 38,40 €

Bankettstuhl  
\_\_\_\_\_ ab 4,95 €

Festzeltgarnitur (8 Personen)  
2 Bänke / 1 Tisch (50cm)  
\_\_\_\_\_ à 11,60 €

Bistro-Stehtische  
\_\_\_\_\_ à 9,80 €

Bistro-Stehtische inkl. bodenlanger  
Rundtischdecke, weiß  
\_\_\_\_\_ á 18,50 €

Garderobenständer  
\_\_\_\_\_ 14,30 €

Kleiderbügel, Holz  
\_\_\_\_\_ à 0,35 €

Tafel- und Büfettischdecken  
(inkl. Reinigung)  
\_\_\_\_\_ ab 9,20 €

Rundtischdecken (inkl. Reinigung)  
\_\_\_\_\_ ab 9,80 €

Mundservietten (inkl. Reinigung)  
weiß (50 x 50 cm)  
\_\_\_\_\_ à 2,50 €

Alle weiteren **Dekorationselemente**  
sowie **Blumenschmuck**  
\_\_\_\_\_ auf Anfrage

#### Teller, Gläser und Besteck

Teller, Dessertschalen  
\_\_\_\_\_ à 0,30 €

Platzteller, Porzellan  
\_\_\_\_\_ à 0,35 €

Suppengedeck, inkl. Löffel  
\_\_\_\_\_ à 0,70 €

Kaffeegedeck, inkl. Löffel  
\_\_\_\_\_ à 0,70 €

Besteckteile aller Art  
\_\_\_\_\_ à 0,30 €

Gläser - Bechergläser für Softgetränke  
\_\_\_\_\_ à 0,30 €

Gläser – Wein  
\_\_\_\_\_ à 0,30 €

Gläser – Sekt  
\_\_\_\_\_ à 0,30 €

Gläser – Champagner  
\_\_\_\_\_ à 0,30 €

Gläser – Biertulpen  
\_\_\_\_\_ à 0,30 €

Gläser – Digestif  
\_\_\_\_\_ à 0,30 €

Chafing-Dishes mit zwei Brennern  
\_\_\_\_\_ à 15,20 €

Geschirr- und Gläserpauschale  
(ausreichende Menge gewährleistet)  
wird bei Anfrage individuell kalkuliert

#### Lieferservice

Pauschalen für reine Speisen-  
Anlieferung oder Abholung ohne Auf-  
bau richten sich nach dem Lieferort.

Stadtgebiet Frankfurt a.M. pro Fahrt  
18,00 €

Bei Auf und Abbau richtet sich der  
Preis nach dem tatsächlichen  
zeitlichen Aufwand.

Mit unseren Warm-  
haltevorrichtungen und  
unseren Kühlwagen  
garantieren wir Ihnen  
eine fachgerechte Anlie-  
ferung Ihrer Speisen.

Beachten Sie, dass zu  
einem Menü auch eine  
Vielzahl von Geschirr-  
und Besteckteilen  
benötigen.

Gerne stellen wir Ihnen  
die passende Auswahl  
zusammen.

## Equipment & Personal

### Unsere Extras

Martha's finest Catering wird empfohlen vom Journal Frankfurt.

Einkaufsführer "Feste feiern in Frankfurt und Rhein-Main 2009"

Übrigens finden sie in dem Journal auch eine der umfangreichsten Übersichten zu Locations, Ausstattern & Künstler-agenturen.

Alles was Sie benötigen ... Tische und Stühle ... Geschirr und Besteck ... Wäsche und Kerzen ... Servicekräfte und Köche ... Speisen und Getränke ... Entertainment und Dekoration ... organisieren wir Ihnen gerne!

### Lebensmittelzusätze

Wir verwenden für unsere Speisen generell frische Zutaten. Bei Verwendung von Convenience-Produkten können jedoch folgende Lebensmittelzusätze enthalten sein: Geschmacksverstärker, Aroma, Mononatriumglutamat, Maltodextrin und/oder Farbstoff.

Weitere Angebote und Neuigkeiten über unsere Cateringdienste finden sie zu jederzeit auf unserer Homepage:

[www.marthas-finest.de](http://www.marthas-finest.de)

### Equipment

Kühlwagen  
\_\_\_\_\_ ab 265,00 €

Flaschenkühlschränke  
\_\_\_\_\_ à 57,00 €

Event-Getränketheken (klappbar)  
\_\_\_\_\_ ab 125,00 €

Champagner-Bowls für Empfänge  
(mit Crushed-Ice)  
\_\_\_\_\_ à 17,60 €

Sekt und Weinkühler  
\_\_\_\_\_ à 3,20 €

Rednerpult Buche (klappbar)  
\_\_\_\_\_ ab 85,00 €

### Pavillons und Zelte

3x3m Faltpavillon à 35,00 €

6x3m Faltpavillon à 125,00 €

4x8m Partyzelt  
inkl. Auf- & Abbau à 250,00 €

5x10m Partyzelt  
inkl. Auf- & Abbau à 390,00 €

### Service

Servicekraft  
\_\_\_\_\_ pro Stunde 23,80 €

Koch (Büfett- oder Tellerservice)  
\_\_\_\_\_ pro Stunde 32,80 €

Logistiker  
\_\_\_\_\_ pro Stunde 21,60 €

Serviceleitung  
\_\_\_\_\_ pro Stunde 34,90 €

## Allergeninformation & Kennzeichen von Zusatzstoffen

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

A = glutenhaltiges Getreide

B = Krebstiere

C = Ei

D = Fisch

E = Erdnuss

F = Soja

G = Milch/Laktose

H = Schalenfrüchte

I = Sellerie

J = Senf

K = Sesam

L = Sulfite

M = Lupinen

N = Weichtiere

1 = mit Konservierungsstoff

2 = mit Farbstoff

3 = mit Antioxidationsmittel

4 = mit Süßungsmittel

5 = mit Phosphat

6 = geschwefelt

7 = coffeinhaltig

8 = mit Geschmacksverstärker

9 = geschwärzt

10 = gewachst

11 = enthält Phenylalanin