



UNSER CATERING-ANGEBOT

Von Gut-Bürgerlich bis Fine-Dining

- ★ Partyservice für private Feiern, Hochzeiten, Geburtstage
- ★ Menues & Buffets, Feinkost & Fingerfood
- ★ Business Caterings & Firmenevents
- ★ Verleih von Geschirr, Besteck, Warmhalteplatten, Party-Equipment

Alles aus einer Hand!

Leibbrand's Catering steht für ideenreiche und handwerkliche Kochkunst. Mit bevorzugt regionalen Produkten stellen wir in unserer Küche kulinarische Köstlichkeiten für unsere Gäste und Kunden her. Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne im Vorfeld Ihrer Veranstaltung.



Ruiter Str. 23 · 73734 Esslingen-Berkheim · Telefon: 0711.3 45 20 93 · Email: info@metzgerei-leibbrand.de

Fingerfood

- Canapés - reich belegt mit Braten, Schinken, Rohschinken, Lachs, Forellen, Garnelen und Lachstartar
- Käse-Traubenspieße
- Blätterteig-Twister - gefüllt mit Spinat, Paprika, Käse
- Mini-Flammkuchen
- Mini-Frikadellen / auch auf Kartoffelsalat im Glas
- Tomaten-Mozzarella-Spieße, Antipasti-Spieße, Hähnchen-Ananas-Spieße
- Schweizer Wurstsalat im Glas
- Vitello Tonnato Spieße

Fingerfood-Platte

Minischnitzelchen, Minifrikadellen, Hähnchen-Ananas-Spieße, Mozarellasticks, Jalapenos, Garnelen im Kartoffelteig an süß-saurer Soße

Vorspeisen-Platten

- Antipasti Platte mit gegrilltem & mit Frischkäse gefülltem Gemüse
- Rucolasalat, Kirschtomaten & Trauben an Bergkäse & Cashewkernen
- Fisch-Platte mit Forelle & Räucherlachs an Sahnemeerrettich Dip
- Vitello Tonnato mit Thunfischsoße und Kapern
- Tomate-Mozzarella Platte

Vegetarische & Vegane Gerichte

- machen wir Ihnen gern auf Anfrage!

Fleischgerichte

- Kalbshaxenragout
- Schweinehals „Spezial“
- Schweinefilet gefüllt
- Schweinefilet (am Stück gebraten)
- Sauerbratenragout
- Gefüllte Kalbsbrust
- Schweinemedallions im Speckmantel auf Gemüsebett
- Putenbrust gefüllt mit Spinat, Gemüse oder Pilzen
- Poulardenbrüstchen Suprême - an Calvadosrahmsöble
- Kalbsgeschnetzeltes im Pilzrahmsöble
- Schnitzel vom Schweinerücken oder -hals
- Filetgeschnetzeltes
- Rinderfiletgeschnetzeltes Stroganoff mit Steinpilzen, Gürckchen und Creme Fraîche
- Kalbsrücken
- Schweinebäckchen in Trollingersoße

Fischgerichte

- Gebratenes Zanderfilet auf jungem Blattspinat
- Lachsfilet in Meerrettichkruste

Suppen

- Gulaschsuppe
- Tomatencremesuppe
- Schwäbische Hirnsuppe
- Maultaschensuppe
- Gaisburger Marsch
- Kartoffelsuppe mit Trüffelöl oder Lachsstreifen

Beilagen

- Spätzle
- Kartoffelgratin
- Semmelknödel
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelsalat
- Reis

Köstliche Desserts

- Panna Cotta mit Himbeermark
- Joghurtcreme mit Passionsfruchtgelée
- Bayerische Creme
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Schwarzwälder Kirschcreme
- Mousse-Variationen
- Bunter Obstsalat

- Käsespezialitäten mit frischen Früchten

*Gerne erstellen wir Ihnen
Ihr individuelles Angebot!*

