

Lust auf neue Geschmackserlebnisse?
Originalität und Vielfalt:

Buffets



stäcker
CATERING

Willkommen bei stäcker catering!

Große Vielfalt Buffets

„Wir gehen bei der Planung immer individuell auf Ihre Wünsche ein. Dabei können Sie bereits im Vorfeld alle Speisen verkosten und sich von unserer Qualität, Kreativität und unserem Esprit überzeugen. Nur feiern müssen Sie noch selber! „

Seit 2001 ist Arne Stäcker als Küchenmeister verantwortlich und bietet für Hamburg und Schleswig-Holstein mit seinem Team sowohl zeitgemäße wie auch klassische Kochkunst.

Originalität und Vielfalt sind das Erfolgsrezept unserer Buffets!

Unsere Buffets versprechen Ihnen und Ihren Gästen ein wahrlich fantastisches Ensemble aller Köstlichkeiten, die Sie sich nur vorstellen können. Dabei ist es unser ganz besonderes Anliegen, dass jeder Ihrer Gäste das Gefühl bekommt, das Buffet sei eigens für ihn hergerichtet worden.

Das Geheimrezept lautet dabei vor allem Originalität und Vielfalt! Dieser Anspruch lässt sich ideal damit vereinbaren, das Buffet exakt auf Ihre Veranstaltung, Ihren Anlass oder Ihr Corporate Design auszurichten; denn genau darin finden wir unsere Inspiration, wenn es darum geht ein exzellentes und vor allem erstklassiges Buffet für Sie zu konzipieren!

Dabei ist es vor allem auch die Qualität der Produkte, die dafür Sorgen, dass das Buffet ein wahrer Erfolg wird. Unsere ausgezeichneten Köche wissen aufgrund ihrer langjährigen Erfahrung, dass nur die frischesten Zutaten gut genug sind, um Ihren und unseren Standards gerecht zu werden.

Wir werden das Buffet ganz individuell auf Ihre Vorstellungen hin konzipieren! Gerne zeigen wir Ihnen eine kleine Auswahl dessen, wozu unsere Küche fähig ist und laden Sie herzlich ein, unsere kulinarischen Leckereien zu probieren. Dadurch werden nicht nur Sie einen Eindruck davon bekommen, was Sie und Ihre Gäste erwarten dürfen, sondern auch wir können uns optimal auf Ihre Wünsche und Ihren Geschmack hin einstellen

Wir laden Sie herzlich ein, um unsere Produkte bereits vor Ihrem Event vorzukosten und sich von der beispiellosen Vielfalt zu überzeugen.

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen eine kleine Auswahl aus unserem auch kurzfristig lieferbaren Sortiment vor. Gerne bieten wir Ihnen auch weitere Buffet-Vorschläge an. Sie haben die Wahl!



stäcker
CATERING

Buffets - Eine Auswahl

Beilagen kalt (Auswahl)

- Antipasti aus Zucchini, Champignons, Paprika
- Antipastispieß mit Pesto
- Blattsalat mit Balsamicodressing und Parmesan
- Caesarsalat mit gehobeltem Parmesan und Kräutercroutons, Baguettechips und Putenbruststreifen
- Couscoussalat mit Gemüse süß sauer
- Cremulatakartoffeln mit Ziegenfrischkäse und Schnittlauch
- Gebratene Flugentenbrust an Blaubeerkompott
- Hähnchenspieße mit Limone und Koriander
- Italienischer Farfallnudelsalat auf Currybasis
- Italienischer Schinken mit Honigmelone
- Lauch-Mais-Apfelsalat
- Medaillons vom Rind auf Sellerie-Apfelsalat
- Mint beef salad – erfrischender Salat mit Minze & Reisessig
- Rinderfleischröllchen mit Meerrettichcreme gefüllt
- Rucolasalat mit Balsamicodressing und Parmesan
- Salat von Curry-Nudeln mit getr. Tomate
- Salat von Kirschtomaten und Mini-Mozzarella mit Basilikum-Balsamicodressing
- Salat von Kirschtomaten und Schafskäse mit Pesto
- Spargelsalat grün/weiß sweet chili mit Shrimps
- Stäckerlachs in Gemüse gereift mit Honig-Senf-Dillsauce
- Thailändischer Rindfleischsalat (scharf !!)
- Vitello tonnato von Geflügel

Beilagen kalt (Auswahl)

- Frisch aus dem Parmesanlaib gereicht: Tagliatelle mit drei verschiedenen Saucen, Tomatenolivensauce, Gorgonzolasauce und Pesto
- Gemüse aus dem Wok
- Kartoffel-Kürbis-Curry mit Ingwer
- Kartoffel-Rucola-Gratin
- Penne Regate in Ratatouillegemüse
- Penne Rigatoni mit Basilikumpesto und Tomatenolivensauce
- Rosmarinkartoffeln (klein und rund) gebacken mit Meersalz und Olivenöl
- Sautiertes mediterranes Gemüse

Suppen (Auswahl)

- Hochzeitssuppe
- KarottenIngwersuppe mit Balsamicofaden
- Kürbiscremesuppe
- Pürierte Suppen auf Kartoffelbasis mit Gemüsen Ihrer Wahl
- Tomatencalvadoscremesuppe





Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste. Und dies stets mit frisch zubereiteten Speisen. Dieses Erfolgsrezept runden wir mit Originalität und Vielfalt ab. Sie haben die Wahl:

Hauptgänge (Auswahl)

- Angus Rinderfilet im Ganzen gebraten
- Angus Rinderfilet live aufgeschnitten mit Jus
- Barberie Entenbrust an Backpflaumen-Balsamicosauce
- Exotisch mariniertes Hühnerfleisch mit Kokosmilch und Kräutern
- Gebackener Lachs mit Zitronengrassauce
- Gebratene Flugentenbrust an Blaubeerkompott
- Gebratene Garnelen mit grünem Spargel süß sauer
- Huhn geschwenkt in Melonenspalten
- Medaillons vom Rind auf Sellerie-Apfelsalat
- Piccata vom Kalb auf Ragout von Waldzwerge
- Poulardenbrust auf tomatisiertem Ratatouillegemüse
- Poulardenbruststreifen auf Wokgemüse süß-sauer
- Roastbeef warm aufgeschnitten mit Sauce bearnaise
- Sautierte Rinderfiletwürfel in weißer Trüffelsauce, Kaiserschoten und Fingermöhren an Wasabikartoffelnocken
- Schweinefilet in Calvados-Pfeffersauce, Schnippelbohnen und Kartoffelschiffchen
- Schweinefiletmedaillon auf Selleriepüree
- Steinbeißerfilet mit Erdnussbutter auf Karotten-Ingwer-Curry
- Steinpilzravioli in Salbeisahne
- Streifen von Schweinefilet in Kräutersauce
- Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Wasabikartoffelpüree

Desserts (Auswahl)

- Banane gebraten mit Honig und Mekong-Whiskysabajone
- Bratapfelterine auf Vanillesauce
- Dreierlei Cremes von Schokolade mit exotischen Früchten umlegt
- Erdbeerparfait
- Himbeerbasilikumparfait
- Himbeercreme auf Schokochilisauce
- Köstliches Aftereightparfait mit Waldfrüchten
- Kumquat-Feigen-Kompott
- Lebkuchenmousse
- Limonen-Frischkäse auf Mürbteig
- Mangomascarponecreme
- Mascarponecreme mit Feigenkonfit
- Mousse von heller und dunkler Schokolade
- Nougat-Parfait mit Himbeeren
- Panna Cotta mit Blaubeerkonfit oder mit Himbeermark
- Panna Cotta mit Hippengebäck
- Rosmarin-Ingwer-Parfait
- Rosmarinparfait
- Sauerkirschgrütze
- Schokoladen-Orangen Tarte
- Spekulatius-Mousse mit Punschbirnen und Rotweinsauce
- Waldfruchtgrütze mit Vanilleschaum
- Weißes Minzmousse mit Himbeermark
- Weißes Parfait von Caffeebohnen und Schokolade