

Partyservice Anja Randau

Speisekarte



von Basic bis Spezial
Frisch Kompetent Regional



Unsere Kochkunst

Ihr Vergnügen

Herzlich willkommen,

es sind nun fast zehn Jahre, dass ich den, wie ich heute finde, mutigen Schritt in die Selbstständigkeit gewagt habe.

Im Alter von zehn Jahren begann ich am mütterlichen Herd zu „kochen“. Der intuitive und furchtlose Umgang mit saisonalen Lebensmitteln ließ so manche wohlschmeckende Kreation entstehen. Zuerst waren es ganz einfache Gerichte, mit denen ich meine Familie und irgendwann die ganze Verwandtschaft mehr oder weniger regelmäßig „beglückt“ habe.

Im Alter von 18 Jahren übernahm ich die Küche im renommierten Ausflugsziel „Schloss Berlepsch“ in Nordhessen. Mit meinem Team bewirtete ich viele Gäste, unter anderem mit erlesenen Wildspezialitäten.

Danach erweiterte ich meinen Erfahrungsschatz als Köchin in verschiedenen Seminarhäusern. Die Organisation, die Küchentechnik und die Kenntnisse in vegetarischer, ayurvedischer und veganer Zubereitung erweiterten und festigten mein Wissen in nicht unerheblicher Weise.

Das unsere Gerichte vorrangig aus frischen, biologisch erzeugten, Produkten der Saison gefertigt werden, ist ein wichtiger Teil unseres klaren Konzepts. Die vielen, nach diesen Richtlinien wirtschaftenden Betriebe in unserer nahen Umgebung, wie unsere langjährigen Lieferanten die Biolandhöfe Weiland und Lingemann, unterstützen uns dabei mit ihren ausgezeichneten Produkten. Der achtsame Umgang und die schonende Verarbeitung, der von uns verwendeten Lebensmittel, sind die Voraussetzung für die Anfertigung unserer Gerichte.

Das wir dabei auf vorgefertigte Zutaten verzichten, ist selbstverständlich. Alle Gerichte sind Eigenkreationen und werden zeitnah zubereitet. Sie sind unvergleichbar und überraschend im Geschmack und werden Sie und Ihre Gäste begeistern.

Sie finden für jeden Anlass – ob Ihre private Familienfeier, den offiziellen Empfang, das Seminar (auch mehrtägig) und viele andere Anlässe passende Gerichte, für die wir Ihnen sehr gerne ein ganz individuelles Menü oder Buffet zusammenstellen.

Sollten Sie, in unserem umfangreichen Angebot, das passende Gericht nicht entdecken, oder müssen Sie aus gesundheitlichen Gründen auf bestimmte Zutaten verzichten, wollen Sie Ihre ganz persönlichen Vorstellungen realisieren, oder möchten Sie einfach nur für Ihre Gäste da sein und Ihre Feier stressfrei genießen?

Wir können Ihnen alle organisatorischen und logistischen Herausforderungen abnehmen, fast alle kulinarischen Wünsche und Ihre Ideen für den Aufbau und die Dekoration sicher umsetzen.

Die Preise in unserer Speisekarte sind Netto-Preise und verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Und nun wünschen wir Ihnen viel Freude beim Stöbern und Auswählen!
Wir freuen uns auf Sie, rufen Sie uns an.

Anja Randau und Team

Suppen

Als leichte Vorspeise oder deftige Hauptmahlzeit von kalt bis warm, pikant bis süß...

Nr.

(250 ml)

Kalte Suppen

- 101 Melonen-Champagner-Kaltschale, raffiniert spritzig mit Garnelenspieß
- 102 Gurkensüppchen mit Knoblauchcroutons

Klare Suppen

- 103 Rote-Beete-Bouillon mit Cocosschnee
- 104 Klare Tomatenessenz mit Ricotta, Bärlauch & Gnocchi
- 105 Gemüseessenz mit Gemüsejulienne & Eierstich oder Seidentofu

Gemüsecremesuppen

- 106 Pastinaken-Mango-Süppchen mit Sherry & Zitrone
- 107 Zarte Tomatencremesuppe
- 108 Feine Zucchini-cremesuppe mit Bergkäse & Weisswein
- 109 Bärlauchschaumsüppchen
- 110 Anja's Spezial Hokkaido-Kürbissuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen
- 111 Feine Karottencremesuppe mit Apfelrahm
- 112 Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen *Preis nach Jahreszeit*
- 113 Pikante Linsencremesuppe mit Knusperkernen

Eintöpfe

- 114 Kartoffelcremesuppe *vegetarisch oder mit Speck*
- 115 Deftige Linsensuppe *vegetarisch oder mit Speck*
- 116 zusätzlich mit Würstchen
- 117 Mexikanischer Bohnentopf feurig-scharf
- 118 Mexikanischer Bohnentopf feurig-scharf mit Hackfleisch

*Auf Wunsch liefern wir Ihnen zu allen Suppen die passende Brotsorte.
Preis nach Auswahl und Rücksprache.*

Kleine Köstlichkeiten – Fingerfood

ab 10 Portionen

Nr.

- 201 Pikante Datteln im Schinkenmantel *2 Stück*
- 202 Tofucroutons im Chili-Zucchini-Mantel *2 Stück*
- 203 Frische Feigen gratiniert mit Ziegenkäse & Marsala *2 Stück*
- 204 Gratinierte Champignons mit Karotten-Käse-Füllung *2 Stück*
- 205 Miniwindbeutel mit Lachscreme *2 Stück*
- 206 Spinat-Mandel-Bällchen mit Zitrone *2 Stück*
- 207 Paprikaschiffchen mit Estragon-Zitronen-Creme *2 Stück*
- 208 Pumpnickeltaler mit Forellenmousse *2 Stück*
- 209 Pumpnickeltaler mit Honigfrischkäse & Erdbeere *Saison 2 Stück*
- 210 Kirschtomaten mit Pfeffercreme *2 Stück*
- 211 Pikante Käsedatteln mit Kürbiskernen *2 Stück*

Unser besonderes Angebot

- 212 Große gemischte Vorspeisenplatte *die fünf Besten der Jahreszeit*

Vorspeisen – Spezialitäten

Nr.

- 213 Honigmelonenbällchen in Tabascosherry
- 214 Lachsroulade mit Spinat (nur ab 20 Portionen möglich)
- 215 Hackbällchen mit feuriger Sauce *5 Stück pro Portion*
- 216 Sesambällchen mit Mango-Chili-Sauce *5 Stück pro Portion*
- 217 Eierplatte mit Dillcreme, üppig garniert
Eier von unseren hofeigenen Bioland-Hühnern
- 218 Papadams (knusprige, hauchfeine Kichererbsenfladen) *2 Stück*
mit drei verschiedenen Dips von süß bis scharf
- 219 Chicoreeschiffchen mit Schafskäsepestocreme, Tomate & Pumpnickel *1 Stück*
- 220 Champignonmürbchen

Unsere Spieße

haben Schaschlickgröße und werden dekorativ als Igel serviert

Nr.

- 221 mit Sesambällchen & verschiedenen Früchten
- 222 mit Honigmelone & Seranoschinken
- 223 mit Hackbällchen, Käse & Gemüse
- 224 mit Kirschtomaten, Mozzarella & Basilikum
- 225 mit Geflügel, Lychi & Physallis

Antipastivariationen & Carpaccio

ab 10 Portionen

Nr.

- 226 Erlesene mediterrane Antipastivariationen mit Auberginen, marnierten Zucchini, Champignons & Borretane Zwiebeln
- 227 Unsere Salatvorspeisenplatte mit Nüssen & Vinaigrette
- 228 Zuchnicarpaccio mit gerösteten Sonnenblumenkernen
- 229 Tomaten-Mozarella-Platte mit frischem Basilikum
- 230 Champignoncarpaccio mit Radieschen & Sonnenblumenkernen
- 231 Rote-Beete-Carpaccio mit Orangen
- 232 Indische Bananenpuris mit Pfirsich-Mandel-Mousse
kann nur vor Ort frisch zubereitet werden

Aufstriche, Dips & Butterspezialitäten

Nr.

- 301 Tomatenchilicreme mit Haselnüssen
- 302 Ziegenkäse-Walnuss-Mousse mit Honig
- 303 Radieschenschaum
- 304 Curry-Mandarinen-Creme mit Pinienkernen
- 305 Würziger Berglinsen-Apfel-Aufstrich
- 306 Lachscreme mit Meerrettich & Zitrone
- 307 Fruchtige Schaf-Chili-Creme *scharf*
- 308 Humus *Kichererbsenpaste mit Sesam & Knoblauch*
- 309 Basilikumcreme *herzhaft italienisch*
- 310 Würzige Olivencreme
- 311 Knoblauch-Tomaten-Creme
- 312 Chili-Knofi-Erdnussaufstrich
- 313 Schnittlauchquark
- 314 Kräuterbutter mit Wild- & hauseigenen Gartenkräutern
- 315 Pikante Paprikabutter
- 316 Salzbutter mit grobem Meersalz
- 317 Chili-Honig-Butter
- 318 Orangenbutter mit grünem Pfeffer

Brot

Nr.

- 401 Baguette, Brötchen nach Wahl
- 402 Gemischter Brotkorb nach Wahl
- 403 Unser hausgebackenes Aprikosenbrot
- 404 Unser hausgebackenes Paprikanussbrot

Canapés

Sehr gerne stellen wir Ihnen leckere, sehr dekorativ und üppig garnierte Platten mit verschiedenen belegten Canapés zusammen.

Nr.

405

3 Stück

Neben italienischer Salami, luftgetrocknetem Schinken und ausgewählten Käsen möchten wir Ihnen ganz besonders unsere frischen, selbstgefertigten Brotaufstriche empfehlen, die durch ihren individuellen und köstlichen Geschmack auch den kritischsten Gast begeistern werden.

Große halbierte Baguettes

reich belegt und üppig garniert.

Nr.

406

1 Hälfte

Salate, die das ganze Jahr Saison haben

Nr.

- 501 Salatbar, 6-8 Gemüse- Salatsorten, Kerne, Nüsse, Oliven, Mais, Käse zum Kombinieren, Orangenvinaigrette, Joghurtdressing
- 502 Möhrensalat mit Cocosflocken, Orange, Ingwer & Honig
- 503 Möhren-Buchweizen-Salat mit Apfel-Balsamico
- 504 Kidneybohnsensalat mit roter Paprika & geröstetem Tofu
- 505 Würziger indischer Bulgursalat
- 506 Bandnudelsalat, der andere Nudelsalat

Salate mit Kartoffeln

Nr.

- 507 „Ruth's“ Kartoffelsalat mit Gürkchen, Äpfeln, Trauben & Walnüssen
- 508 Mailänder Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten, Paprika, gerösteten Pinienkernen & Balsamico

Frühlings- & Sommersalate

Nr.

- 509 Blattsalate mit Kräuter- oder Orangenvinaigrette
- 510 Spargel-Erdbeer-Schafskäse-Salat *Preis nach Saison*
- 511 Rucolasalat mit Kirschtomaten, Parmesanspänen & samtigem Balsamico-Oliven-Dressing
- 512 Salat aus jungen grünen Bohnen mit Rotweinzwiebeln
- 513 Oma Frieda's Spitzkohlsalat
- 514 Hirtensalat mit Schafskäse, Hirtenpaprika & Oliven

Herbst & Wintersalate

Nr.

- 515 Rucola-Birnen-Salat mit Pecorino & Madeira-Traubenkern-Dressing
- 516 Feldsalat mit Orangenfilets, gerösteten Mandelblättern & Sahne-Honig-Limetten-Dressing
- 517 Feldsalat mit schwarzen Kaviarlinsen & Walnuss-Balsamico-Dressing
- 518 Fenchel-Apfel-Salat mit Ananas, Kürbiskernen & rahmigem Curry-Ananas-Dressing
- 519 Lauch-Apfel-Salat mit Ananas, Kürbiskernen & rahmigem Curry-Ananas-Dressing
- 520 Brokkoli-Avocado-Mandel-Salat mit Kürbiskern-Orangen-Joghurt-Dressing
- 521 Portulaksalat mit Honig-Orangen-Joghurt-Dressing

Quiche

die herrlich saftigen Gemüse Kuchen aus Frankreich.

Nr.

- 601 Quiche mit Spinat & Schafskäse
- 602 Quiche mit Spinat & Lachs
- 603 Quiche mit Tomaten, Zucchini & Käse
- 604 Quiche mit getrockneten Tomaten, Schafskäse & Lauch
- 605 Quiche mit Blumenkohl, Brokkoli & Speck oder Tofu
- 606 Badischer Zwiebelkuchen

Gratins & Aufläufe

Nr.

- 607 Kartoffelgratin mit Sahne & Käse überbacken
- 608 Kartoffelgratin mit Sahne & Zwiebeln
- 609 Kartoffelgratin Toskana mit Zucchini & Tomaten
- 610 Auberginengratin mit Mozzarella & Bergkäse
in einer fruchtig-würzigen Tomatensauce
- 611 Blumenkohlgratin in Gorgonzolaschaum im Reisbett überbacken mit Bergkäse
- 612 Lachsspinatlasagne mit Sektbéchamelsauce
- 613 Lasagne mit Rinderhack, Zucchini & Tomatensauce
- 614 Ziegenkäsesoufflé mit Blaubeeren überbacken & frittiertem Salbei
kann nur vor Ort zubereitet werden

Unsere feinen Ayurvedisch-Indischen Spezialitäten

Nr.

- 701 Reis mit Paneer & grünen Erbsen
Indischer Frischkäse aus eigener Herstellung
- 702 Gemüsecurry aus Bohnen, Möhren, Spargel & Cocosmilch
- 703 Gemüsecurry aus Bohnen, Paprika & Süßkartoffeln
nach Wunsch mild-pikant bis feurig-scharf
- 704 Mildwürziger, marinierter Tofu mit Spargel in Cocossauce
- 705 Pfirsich-Bananen-Ingwer-Curry
- 706 Königsdhal rote Linsen mit gewürztem Ghee & Tomaten

Unsere besonders geschmackvollen Currys mit Fleisch

Nr.

- 707 Hühnercurry mit Ananas & roter Paprika
- 708 Pfeffercurry mit Rind, Zwiebeln & Ingwer
Dazu unbedingt ein(e) gut gekühlte, frische
- 709 Gurkenraita Joghurtgetränk mit unserer exotischen Gewürzmischung &
frisch geraspelten Gurken
- 710 Joghurtlassi würziges Joghurtgetränk mit Kreuzkümmel & Salz

Rind, Lamm, Schwein & Wild

Nr.

- 801 Rinderschmorbraten in pikanter Rotweinsauce
- 802 Saftiger Schweinebraten in Weißweinrahmsauce
- 803 Italienischer Kräuterbraten in rahmiger Sauce
- 804 Zwiebel-Apfel-Braten in deftiger Sauce
- 805 Hackfleischkuchen mit Paprika-Zwiebel-Decke
- 806 Feuriges Goulasch ungarische Art
- 807 Orientalischer Lammtopf mit mediterranem Gemüse
- 808 Lammfilets in Honig, Safran & Ceyennepfeffer
- 809 Lammfilets mit Rosmarin & Tomaten
- 810 Wildschweinbraten in Portweinsauce
- 811 Wild-Rahm-Wachholder-Ragout
- 812 Rehrückenmedaillons im Pumpnickelmantel mit glasierten Möhren
- 813 Edler Rehrücken in sanfter Hagebutten-Rosen-Sauce

Geflügel

Nr.

- 901 Hühnerbrustfilets mit Cashewkernen & Orangenfilets in Weißweinsauce
- 902 Provenzalisches Huhn mit Rosmarin, Knoblauch & Zitrone
- 903 Zitronenhuhn mit Ingwer in duftender Sahnesauce

Fisch

Nr.

- 1001 Lachsfilet mit Zitrone & Pimpinelle aus dem Ofen
mit zarter Schmand-Dill-Sauce
- 1002 Lachs-Garnelen-Pfanne mit Dill-Schalotten-Haube
- 1003 Pikante Fischpfanne mit Tomaten, Zucchini
in einer fruchtig-leichten Weißweinsauce

Beilagen

Nr.

- 1101 Unsere Gemüseplatte aus saisonalen Gemüsen
- 1102 Apfel-Kirsch-Rotkraut *sehr fruchtig und lecker*
- 1103 Geschmorte Karotten in Korianderhonig
- 1104 Kürbisspelten vom Blech *nussig und vollmundig*
- 1105 Pastinaken in Weißwein mit Pfeffer & Honig überbacken
- 1106 Zartes Fenchelgemüse in Weißweinsahne
- 1107 Grüne Bohnen mit Zimt & Ceyennepfeffer
- 1108 Grüne Bohnen mit Bohnenkrautbutter & Bröselkruste
- 1109 Tomaten mit Olivenöl & Rosmarin gedünstet
- 1110 Zucchini mit schwarzem Senf gedünstet
- 1111 Tofucroutons
- 1112 Sesamkartoffeln
- 1113 Rosmarinkartoffeln
- 1114 Salzkartoffeln mit duftender Petersilie
- 1115 Kartoffel-Karotten-Püree
- 1116 Knusprige Ofenkartoffeln
- 1117 Kartoffelklöße 2 *Stück*
- 1118 Nudeln, Spätzle, Bulgur
- 1119 Basmatireis pur

Unsere besonders leckeren Ayurvedisch-Indischen Reis- & Beilagengerichte

Nr.

- 1120 Bengalischer Duftreis mit Kardamon, Cocos, Zitrone & Palmöl
- 1121 Ingwerreis mit Cocosflocken
- 1122 Indischer Gemüsereis mit Cashewkernen & Koriander
- 1123 Kartoffel-Auberginen-Pfanne mit Bockshornklee

Desserts

Nr.

- 1201 Exotische Obstplatte mit Mandel-Vanille-Sahne
- 1202 Dekorative Obstsalatplatte mit gerösteten Mandeln
- 1203 „Anja's“ Rote Grütze mit Vanillesauce oder -sahne
- 1204 Cassisfeigen mit Rotweincassissauce, gerösteten Mandelblättern & Zitronen-Vanille-Rahm
- 1205 Himbeerschaum
- 1206 Mangomousse mit Mangospelten
- 1207 Muskateller-Zabaione mit frischen Birnen
kann nur vor Ort zubereitet werden
- 1208 Pistaziencreme mit Heidelbeerfruchtspiegel
- 1209 Kirsch-Schokoladen-Schichtcreme mit Kirschwasser & geraspelter Schokolade
- 1210 Mousse au chocolat *hell oder dunkel*
- 1211 „Birgit's“ Orangencreme
- 1212 „Melli's“ Spezial-Tiramisu
- 1213 Caramelcreme mit Pflaumencognacsauce *auch ohne Alkohol möglich*
- 1214 Schokoladenweinbrandcreme *auch ohne Alkohol möglich*
- 1215 Himmlische Creme mit Cocosmilch, Safran & Erdbeermark
- 1216 Luftige Quarkcreme mit Erdbeermark, Beersauce oder Zimtapfelmark
nach Wahl
- 1217 Russischer Honigschaum mit gerösteten Mandelblättern
- 1218 Apfelgratin mit Vanillesahne oder halb-geschlagener Zimtsahne *warm*
Unser besonderer Tipp
- 1219 Bananenpuris mit Pfirsich-Mandel-Mousse

Getränkesspezialitäten

Nr.

- 1301 Mangolassi (Joghurtgetränk mit Mango, Vanille & Rosenwasser) *250ml*
- 1302 Himbeerlassi (Joghurtgetränke mit Himbeere, Vanille & Rosenwasser) *250ml*
- 1303 „Otmar's“ Erdbeer-Bananen-Lassi (Joghurtgetränk mit Zimt Vanille & Akazienhonig) *250ml*
- 1304 Lassi *salzig* (Joghurtgetränk mit Kreuzkümmel & Zitrone) *250ml*
- 1305 Shikanjee *erfrischend, spritzig* (Ingwerlimonade) *250ml*

Rund um Ihr gelungenes Fest

Unser Service

Sie können Ihr Buffet, sicher in die entsprechenden Transportverpackungen verpackt, zum von Ihnen gewünschten Termin bei uns abholen.

Selbstverständlich liefern wir Ihnen Ihre Speisen auch bis Haustür.

Auf Wunsch bauen und dekorieren wir Ihr Buffet fachmännisch und zuverlässig am gewünschten Ort auf.

Vereinbaren Sie mit uns Ihre individuellen Servicewünsche.

Die benötigten Tafeltücher, Kerzen, Tischbänder und den passenden Blumenschmuck für die Tafel und die Räumlichkeiten können wir wunschgemäß und nach Absprache kostengünstig zur Verfügung stellen.

Selbstverständlich liefern wir Ihnen auch die gewünschten Getränke.
Sehr gerne arbeiten wir mit der Firma „Wein & Geist“ (biologische Weine, etc.) aus Witzenhausen zusammen.

Gerne vermitteln wir Ihnen Kontakte zu Entertainment, Tanz- & Musik-Darbietungen.

Besteck und Geschirr können bei uns entliehen werden.

Die komplette Endreinigung und die Retoure sind nach Rücksprache möglich.