

Choose, Taste & Enjoy!



Kommunion, Konfirmation, kleine Feierlichkeiten


BANTSCHOW
FOOD. CATERING. EVENT.

STAND FEBRUAR 2024



WUSSTET IHR
SCHON, DASS IHR
EURE SPEISEN AUCH
DIREKT ABHOLEN
KÖNNT?

Vorspeisen

BEEF MEETS TUNA IM GLAS

Niedertemperatur gegartes Beef in cremigem Tuna-Vitello-Dip, mit Kapern verfeinert auf geschmortem Kartoffelsalat mit Petersilie, Majoran & Schnittlauch verfeinert

FRISCHES ASIATISCHES LACHSTATAR IM WECKGLAS

Feiner, frischer Lachs mit Ingwer, Limette, frischen Kräutern, Ponzu & Misomayonnaise

ERBSENSÜPPCHEN

Mit leckerem Parmacrunch, Minze, blauen Blüten & Erbsensprossen verfeinert

BIO-BROT VARIATION

Von knackigem Baguette bis zum uralten Sauerteigbrot, eine Mischung aus verschiedenen Brotsorten der Biobäckerei Hampel in Dieburg (die nach alter Tradition backt, frei von Zusatzstoffen) und unserem Slowfood-Brot aus Frankreich.

Hauptspeisen

RAHMSAUCE

Wahlweise mit oder ohne Pilzen

AMARENA-KIRSCHJUS

Eine leckere Jus verfeinert mit einer fruchtig süßen Note der Amarena-Kirsche.

MEDITERRANER SCHAFSKÄSECRUMBLE



Aus dem Ofen, in Olivenöl mit griechischen Kalamataoliven, Zwiebeln, frischen Tomaten und sizilianischen Kräutern

LACHS AUF DER HAUT GERÖSTET

Mariniert mit frischen Zitronen und Rosmarin, gebettet in einer Zitronengrassud mit Gemüsejulienne.

BUTTERZARTER BANTSCHATO

Geschmorter Rinderbraten in einer kräftigen Bratenjus, abgerundet mit geschmolzenen Tomaten & mediterranen Kräutern.

GULASCH VOM RIND

In einer kräftigen Soße.

SÜSSKARTOFFEL- AUBERGINEN-MOUSSAKA



Mit cremiger Cashew-Bechamel, gegrillten Auberginen, Süßkartoffeln & einer Füllung aus Tomaten-Kräuter-Tofu-Hack.

RINDERHÜFTE VOM HEREFORD RIND

Saftiges, frisches grünes Gras auf den Weiden von März bis Oktober - das ist das Futter der irischen Hereford Rinder. Ihr Fleisch dient als Grundlage für diese schmackhafte Rinderhüfte. Auf Niedertemperatur 9 Stunden im Ofen gegart.

RESCHE MINI-HÄHNCHEN-SCHNITZELCHEN

GOLDEN GEBACKENE SCHNITZELCHEN VOM ODENWÄLDER SCHWEIN

Beilagen

GEGRILLTES, MEDITERRANES GEMÜSE

z.B. Zucchini, Paprika und Fenchel mariniert mit frischen Kräutern und Olivenöl

Mit Kräuterschmand

Zubereitet mit Knoblauch und frischen Kräutern.

GEGRILLTES KARTOFFELGEMÜSE

Kartoffeln, Paprika, Zucchini, Fenchel, frische Kräuter & Olivenöl

Mit Kräuterschmand

Zubereitet mit Knoblauch und frischen Kräutern.

BUTTERS PÄTZLE

Luftige Butterspätzle passend zu soßenlastigen Gerichten.

KÄESPÄTZLE

Mit Käse vom Odenwälder Käsekeller und gerösteten Zwiebeln.

HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDELTALER

Mit Brezn- & Kräutereinlage sowie zerlassener Butter

FEINER KOKOS-KAFIRREIS

CREMIGES, MEDITERRANES KARTOFFELGRATIN

Verfeinert mit Rosmarin, Thymian & Knoblauch.

FRISCHE LINGUINE

Die Linguine werden fertig gekocht geliefert

TRÜFFELSSOSE

Cremige Soße aus einer Basis von Sahne, verfeinert mit Trüffel, geschwenkten Kirschtomaten, Basilikum & Thymian

ODER

FRUCHTIG, TOSKANISCHE TOMATENSOSSE & HAUSGEMACHTES 3-KRÄUTER-PESTO

Bestehend aus Basilikum, Ruccola & Blattpetersilie. Verfeinert mit einer Nussmischung aus Pinienkernen, Cashewnüssen & Erdnuss, lecker abgeschmeckt mit Knoblauch & geriebenem Parmesan.

BITTE DENKT
DARAN UNS DIE
ANZAHL DER
PERSONEN ZU
NENNEN!

Dessert

RHABARBER-CRUMBLE

Serviert im Blech, getoppt mit einer hausgemachten Vanillesoße

CREMIGES SCHOKOLADENMOUSSE

Eine cremig, zarte Mousse au Chocolat, frisch aufgeschlagen



WIR VERLEIHEN
AUCH GLÄSER,
GESCHIRR &
BESTECK FÜR EURE
VERANSTALTUNG!

FOOD. CATERING. EVENT.

BANTSCHOW

Weitere **interessante Informationen**, finden Sie auf
unserer Website:

www.bantschow.de



>>> Nutzen Sie unser **Online-Anfrageformular** und
geben Sie bei Anmerkungen/Sonderwünsche Ihre
gewünschten Speisen an. Sie erhalten zeitnah &
unverbindlich Ihr individuelles Angebot per E-Mail.
Unser Eventteam steht Ihnen bei Fragen auch
gerne persönlich zur Verfügung!

Bantschow Catering GmbH

Bahnhofstr. 88
64823 Klein-Umstadt

Catering/Eventplanung

Groß-Umstadt
T 06078 96 89 201

event@bantschow.de
www.bantschow.de






BANTSCHOW
 FOOD. CATERING. EVENT.

