
Willkommen beim Störkoch
Eventservice

Sehr geehrter Kunde,

auf den folgenden Seiten haben wir eine Auswahl an Speisen, Menüs und Dienstleistungen **Im Eventbereich** zusammengestellt.

Für eine unbeschwerte Feier im privaten Umfeld oder in gemieteten Räumlichkeiten.

Wir offerieren Ihnen gerne für jeden Anlass ein Maßgeschneidertes Angebot mit Festpreis.

Ganz nach ihrem Geschmack....

Bis bald – wir freuen uns auf Sie.

Ihr Störkoch und Team

Salate und Vorspeisen



1. Nüsslisalat
„Badische Art“ (in den Wintermonaten) mit Speckcroutons
2. Asiatische Teigtaschen « Dumplings » mit Dip
oder
Wan Tan mit Gemüsefüllung
3. Selbstgemachter Speckgugelhupf
zum Aperitif
4. Salatteller, gemischter Salat
versch. angemachte Rohkost-Salate
5. Kopfsalat „Mimosa“
Kopfsalatherzen mit gehacktem Ei, gerösteten Pinienkernen &
Schnittlauch
6. Pfannkuchen-Röllchen mit Lachs und Frischkäse
7. Kopfsalat „Mediterran“
Kopfsalat und Lachstranche in Sesam mit gerösteten Pinienkernen

8. Mariniertes gebratener Frischlachs auf Lauchbeet nach Wunsch im Palmblatt serviert
9. **Vorspeisenteller:** Melone & Rohschinken , Antipasti, Vitello tonnato, Tomate mit Mozzarella, Salami, Quiche Lorraine, Quark tomate, Räucherlachs mit Dip



Abb. Vorspeisenteller

10. Vorspeisenbrett
verschiedene Leckereien auf einem Holzbrett serviert.
Gemüse-Tarte, Quiche Lorraine, Rettich, Gurken, Melone Schinken,
ital. Salami, Räucherlachs mit Meerrettich, Quarktomete, Dip etc...
reichhaltiger Brotkorb



Abb: Holzbrett

Suppen



1. Blumenkohl- oder Brokkoli Cremesuppe mit Einlage und frischem Schnittlauch
2. Doppelte Kraftbrühe (der Klassiker) hausgemachte Flädle und/oder Rindfleischstreifen, Schnittlauch
3. Gutedelsüppchen mit Lachstreifen
4. Indische Tomatencremesuppe mit Haube pikant und orientalisch
5. Currysüppchen "Mulligatawny" mit Früchteeinlage, Kokosraspeln
6. Kürbissuppe (in den Herbstmonaten) mit Brotkracherle und gerösteten Kürbiskerne

Fingerfood



Eine Auswahl von...

Selbstgemachter Speckgugelhupf

Käsestecker, Quiche Lorraine

Spiess-Quickhäppchen mit Tomaten und Mozzarella Kugeln

Shrimps und eingelegte Oliven im Glas

Hähnchenspiess Satay mit Erdnuss dipp

kleine Pizzaschiffchen

Nachos mit Dipp (Guacamole, Sauerrahm & Chili)

Ciabatta belegt, Asiatische Teigtaschen

Schinkengipfeli, Wan Tan mit Gemüsefüllung,

Laugenstangen mit Butter oder Butterbrezel

Fleischgerichte



1. Poulet geschnetzeltes "sweet & sour"
Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ananas und Nüssen in süß-saurer Sauce
2. Thaicurry Rot-Gelb-oder Grün
mit Pouletbruststreifen, Kokosmilch, Bambussprossen und Paprikastücke.
angereicht auf Palmblattschalen, Basmatireis
3. Rindfleischstreifen Kantonesische Art „Störkoch Leibgericht“
zarte marinierte Rindfleischstreifen, Cashewnüsse, gerösteter Spitzkohl, Karotten,
Knoblauch, Ingwer,
Hoisin-Austern,-Pflaumen,-süß/saure Sauce
Jasminireis
4. Krustenspiessbraten mit Rotweinsauce
Schweinerücken-Zwischenrippenstück mit Schwarte am Stück
5. Prager Schinken
ganze geräucherte Hinterkeule mit Knochen im Ofen gebacken
ideale Beilage; Folienkartoffel mit Kräuterquark oder Kartoffelsalat, Pfeffersauce und
Speckbohnen

6. Schweinelendchen im Kräutermantel
Schweinefilet mit Knoblauch und Senf mariniert, mit Toastbrot und frischen Kräutern paniert, im Ofen gebacken
7. Rinder-Entrecote am Stück
am Buffet auf einem Glas-Cerangrill je nach Kundenwunsch fertig gebraten.
Ss. Bernaise



8. Kalbsrücken am Stück
Kalbsrücken mariniert, scharf angebraten, im Ofen gebacken
ideale Beilage; Breite Nudeln oder Spätzle, Pfifferling Rahmsauce
9. Kalbshaxen am Stück
Bäckerkartoffeln, Ofengemüse
10. Saltimbocca alla Romana international bekannte Spezialität der römischen Küche
Fleischplätzchen mit Schinken und Salbei gebraten
Tomatenjus und Safranrisotto
11. Paella Andalusien; spanisches Nationalgericht
frisch vor Ort in einer grossen Pfanne zubereitet
12. Gyros Grillbuffet
Schweine- oder Hähnchengyros am Spiess frisch vor Ort tranchiert
Kartoffelchips & Zaziki



13. Frischlachs auf Blattspinat
Lachs auf Spinat im Blech geschichtet und gratiniert
14. Zanderfilet
Fischfilet ohne Gräten, leicht mehliert und gebraten
Pilawreis, frisches Mischgemüse, sweet & sour dip
15. Grillbuffet mit Plancha und Holzkohlengrill
selbstgemachte Fleischküchle, Fleischspiesse, Rinder Entrecote, Schnitzel vom Kräuterschwein, Tandoori-Hähnchenbrust, Thüringer Rostbratwürste,
Vegetarische-Enchiladas, Sate - Spiesse, Currywurst,
Frühlingsrollen, Barbecue-Sauce, Kräuterbutter, Mango Dip

Dazu...

- Grillgemüse: Karotten, Spargel, Paprika, Champions, Zwiebeln und Spitzkohl, leicht mit Sesamöl mariniert, frisch in separater Paella Pfanne zubereitet.

- Folienkartoffeln: mit Kräuterquark & selbstgebackenes Brot im Korb
- Pizza- oder indisches Fladenbrot vor Ort im Pizzaofen gebacken



Abb. Grillbuffet



Abb. Planchagrill

Badische Gerichte wie sie meine Oma liebte und kochte...

16. Rinder Sauerbraten
mit selbstgemachten Knöpfli
17. Rindsrouladen
Rinderoberschale ausgerollt mit Senf bestrichen und Zwiebeln, Speck und Essiggurken belegt, frischer Kartoffelstock, selbstgemachtes Rotkraut
18. Krautwickel
feines Hackfleisch in Wirsingkraut gewickelt im Ofen geschmort und in der eigenen Sauce serviert, Schwenk-Kartoffeln mit Petersilie und Ofengemüse

Beilagen



Bäckerin Kartoffeln (Kartoffelscheiben, Zwiebeln, Bratenjus)

Breite Nudeln mit Butterbrösel

Pilaw Reis (Langkornreis mit Zwiebeln & Weisswein gedünstet)

Jasminreis

Bake Potatoes mit Kräuterquark (Folienkartoffeln)

schwäbische Spätzle oder badische Knöpfe

Pommes Frites (nach örtlicher Begebenheit)

Petersilienkartoffeln

Kartoffelgratin

Würfel oder Westernkartoffeln

Pilzragout leicht gebunden

Gemüse



Frisches Mischgemüse:

Blumenkohl, Kohlrabi, Broccoli, Karotten, Bohnen, Rosenkohl
in Butter geschwenkt und mit Kokosmilch leicht gebunden

Karottengemüse in Creme`

Prinzessbohnen im Speck-Zwiebelsud mit/ohne Knoblauch

Rahmblattspinat

Blumenkohl- Röschen in seiner Sauce leicht gebunden

Wirsing fein gehackt, a la Creme (Wintermonate)

Saucen



Steinpilzrahmsauce
Bratenjus (leicht gebundener Bratensaft)
Sweet & Sour Dipp
Tomatensauce „Napoli“
Rotwein Sauce
Kantonesische Sauce
Championrahmsauce

Alle Bratensaucen werden von meiner selbstgemachten Demiglaze (Knochen Kraftsauce) abgeleitet und enthalten somit keine Geschmacksverstärker wie Glutamat oder o.ä.

Pastavarianten



Penne "Arrabiata"

Tomatensauce, Basilikum, Peperoncini

Frische Tortellini "Füllung variabel "
in einer leichten Kräutermarinade

Tagliatelle

Zucchini und Gamberetti

Spaghetti

Aglio Olio

Tris di pasta

Penne mit Pesto, Spaghetti Napoli, Cannelloni al forno

Parmesano a part`

Vegetarisch und Vegan



Zweierlei Thaicurry

Tofu, Paprika, Zuckerschoten, Karotten, Sojasprossen mit Kokosmilch gerundet, Basmatireis

Frühlingsrollen gefüllt

Bandnudeln mit Pfifferlingrahmsauce

Rotes Dal

von roten Linsen, Kokosmilch, Spinat, Kurkuma
gebackene Samosa mit Joghurt Dip
Blutorangen-Karottensalat

Dessert



Selbstgemachte Eisbombe
mit Früchten garniert

Frischer Geister Obstsalat

Früchteteller mit Eis und Schlag

Belgische Waffeln frisch gebacken,
mit Pistazien,-oder Vanilleeis Eis und Schlag

Heisse Himbeeren mit Kirsch und Vanille-Eis

Eis-Früchteschale (Erdbeercoupe)
frische Früchte der Saison mit Eis und Schlag im Glas Coupe serviert

Panna cotta mit frischen Früchten

Dienstleistungen



Apero & Getränkeservice

freundliche Service Damen servieren die Speisen & Getränke

Geschirr Reinigung vor Ort

sämtliches Geschirr und Besteck sowie Gläser werden vor Ort gereinigt

Es besteht die Möglichkeit, das verschmutzte Geschirr in Kisten abzutransportieren und zu einem späteren Zeitpunkt in der Störkoch Küche sauber zu machen

Grillpavilion 3x3 m Geschirr, Besteck, Gläser, Stehtische, Bierbänke mit Lehne

Wasser,-Bier,-Rotwein,-Weisswein und Sektgläser stehen in ausreichender Anzahl zur Verfügung



Torten und Kuchen Service

Hochzeitstorten, Bildtorten und Feingebäck, eine befreundete Konditorin steht bereit



Bierzapfanlage

Eine Grillparty ohne Fassbier fast unvorstellbar. Kann ohne schwer Kohlensäureflaschen betrieben werden.

Inkl. allen gängigen Anschlüssen

Tischdecken

Weisse Hochzeit Tischdecken 2x1m, Buffet Tischdecken, Brauerei Tischdecken
inkl. Reinigung

Beratung

kostenloses Beratungsgespräch

Hochzeit Planung

Hilfe bei der Suche passender Räumlichkeiten

Hilfe bei der Suche nach der passenden Unterhaltung und Musik

mit freundlichen Grüßen

Ihr

Bernd Trüby & Team

Störkoch