



ÜBER UNS

Wir, Jule und Jens sind seit über 15 Jahren Gastronomen aus Leidenschaft.

Wir sehen uns nicht als Caterer „von der Stange“, sondern als Dein professioneller Partner, der für Deine vielseitigen Essenswünsche immer eine Lösung bereit hält und sie mit Liebe, regionalen und frischen Produkten umsetzt. Gerne erstellen wir Dir in einem persönlichen Gespräch ein individuelles und exklusives Angebot für Deine Feier.

Wir freuen uns auf Deinen Anruf oder Mail.

info@dreyerskueche.de

Tel. 017670276659

Als Anregung haben wir Dir zwei verschiedene Menüs erstellt.

Zur Vorspeise

Frisch geräucherte Lachsforelle
an Meerrettich-Sahne

*

Ziegenkäse mit Pfälzer Akazien-Honig
auf Wildkrätersalat und kandierten Nüssen

*

Geräucherter Wildschweinschinken
mit Birnen-Senf-Confit

dazu reichen wir Fingersalz, Olivenöl und Brot

Zur Hauptspeise

Bœuf bourguignon mit Wurzelgemüse
Zanderfilet mit Rieslingschaum und glasierten Trauben
Schweinelende mit Rahmsoße und Calvadosäpfel
Sonnenblumenkern-Risotto
mit Sous-Vide gegarter Apfel-Chicoree
und Raddischen-Sproßen

dazu reichen wir
Risoleekartoffeln,
Hausgemachte Spätzle und Gemüse der Saison

Zur Nachspeise

Heidelbeer-Panna-Cotta

*

Campari-Creme mit Blutorange
und gerösteten Mandeln

Ab 38€ pro Person

inklusive Mehrwertsteuer

BBQ

Zur Vorspeise

Mediterranes Bratgemüse mit gehobelten Parmesan

*

Albondigas auf Tomatensalsa und Bratpaprika

*

Vitello tonnato mit Apfelkapern

*

Buratta mit sonnengereiften Tomaten

dazu reichen wir Fingersalz, Olivenöl und Brot

Zur Hauptspeise

Vom Grill

Mit Zitrone und Rosmarin marinierte Hähnchenbrust

Sous-Vide gegarter Schweinenacken

Hausgemachte Wildbratwurst mit Preiselbeersenf

Roastbeef im ganzen mit Chimichurri

Schafskäse mit Tomate, Peperoni und Olive

Gemüse-Spieße, Maiskolben

Pasta aus dem Parmesanleib mit Rucola und Tomatenconcassé

Vor Ort geräucherter Lachs

dazu reichen wir

Ratatouille-Gemüse

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

verschiedene Rohkostsalate und Blattsalat

mit zweierlei Dressing

sowie verschiedene Dips

Zur Nachspeise

Granatapfel-Tiramisu mit Cantuccini

*

Weißer Schokoladencreme mit Himbeeren

*

Obstplatte

Später am Abend

Käsebrett mit Trauben und Brot

Ab 50€ pro Person

inklusive Mehrwertsteuer