



Daddys Kitchen Sorglos-Programm

Feiern Sie mit auf Ihrer eigenen Festivität.

Wir haben hier für Sie eine Auswahl an verschiedenen Buffet- und Menüvorschlägen zusammengestellt.

Selbstverständlich erarbeiten wir auch ein Buffet oder eine Menüfolge nach Ihren eigenen Wünschen und Vorstellungen.

Hierbei sind keine Grenzen gesetzt.

Ob Stehempfang oder Galadinner, - unsere kulinarischen Spezialitäten werden Sie überzeugen.

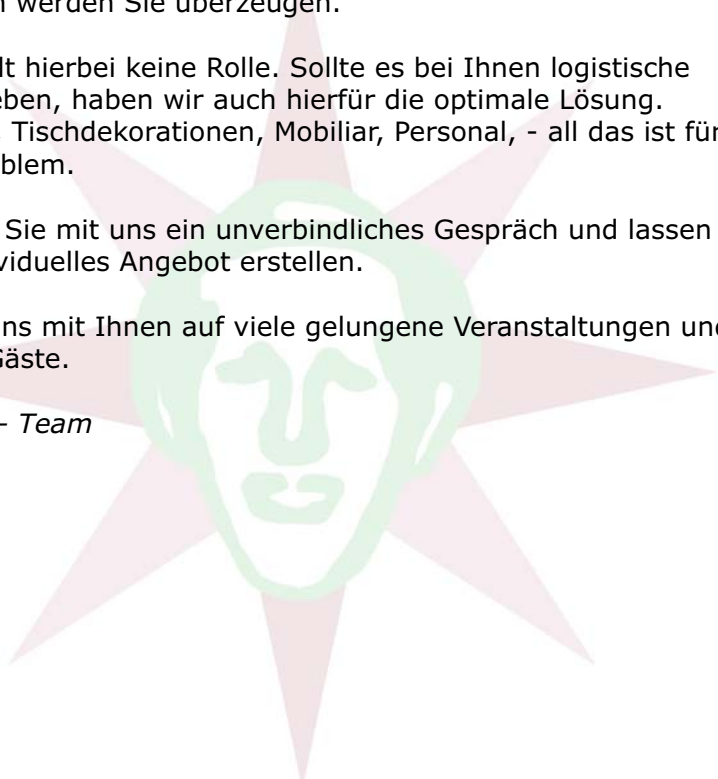
Der Ort spielt hierbei keine Rolle. Sollte es bei Ihnen logistische Engpässe geben, haben wir auch hierfür die optimale Lösung.

Leihgeschirr, Tischdekorationen, Mobiliar, Personal, - all das ist für uns kein Problem.

Vereinbaren Sie mit uns ein unverbindliches Gespräch und lassen Sie sich ein individuelles Angebot erstellen.

Wir freuen uns mit Ihnen auf viele gelungene Veranstaltungen und zufriedene Gäste.

Ihr Daddys – Team



Canapés

Gouda - garniert mit grüner und blauer Traube
Edamer - garniert mit Erdbeerscheiben
Leerdamer - garniert mit Cocktailtomate gelb
Tilsiter - garniert mit Cocktailtomate rot
Camembert - garniert mit Orangenfilets
Pikantje - garniert mit Pfirsichspalten

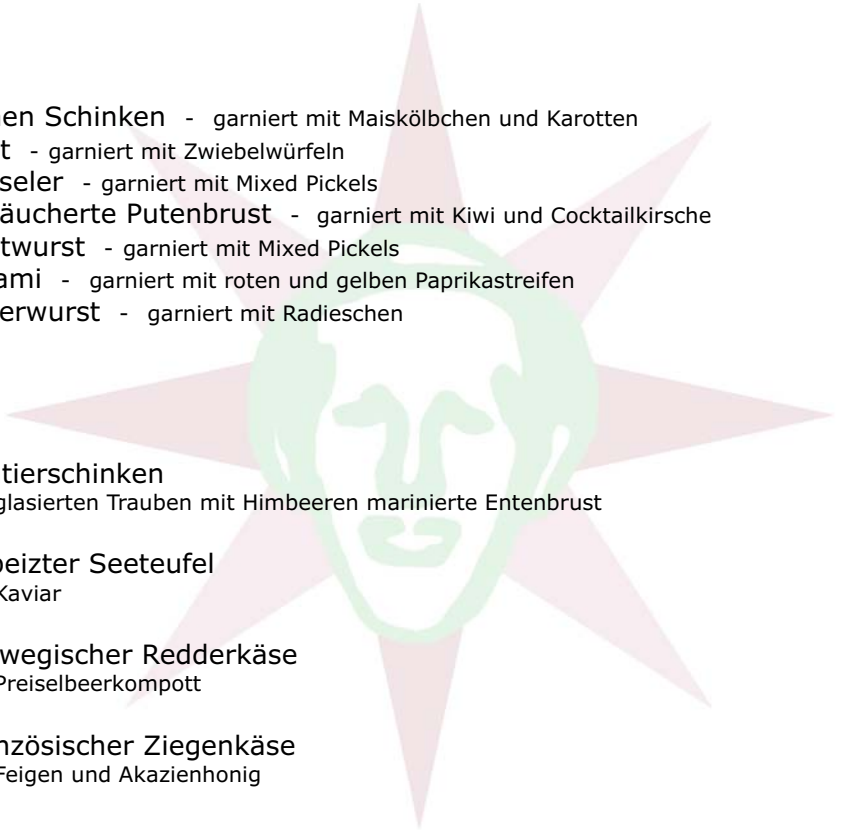
Rohen Schinken - garniert mit Maiskölbchen und Karotten
Mett - garniert mit Zwiebelwürfeln
Kasseler - garniert mit Mixed Pickels
Geräucherte Putenbrust - garniert mit Kiwi und Cocktailkirsche
Mettwurst - garniert mit Mixed Pickels
Salami - garniert mit roten und gelben Paprikastreifen
Leberwurst - garniert mit Radieschen

Rentierschinken
mit glasierten Trauben mit Himbeeren marinierte Entenbrust

Gebeizter Seeteufel
mit Kaviar

Norwegischer Redderkäse
mit Preiselbeerkompott

Französischer Ziegenkäse
mit Feigen und Akazienhonig



Suppen

Orangen-Karottensuppe
mit Ingwer und Koriander

Süßkartoffelsuppe
mit Putenstreifen

Klare Consomme
von roten Linsen und Entenbrust

Westfälische Gulaschsuppe
mit Schmand und grünen Bohnen

Chili con Carne

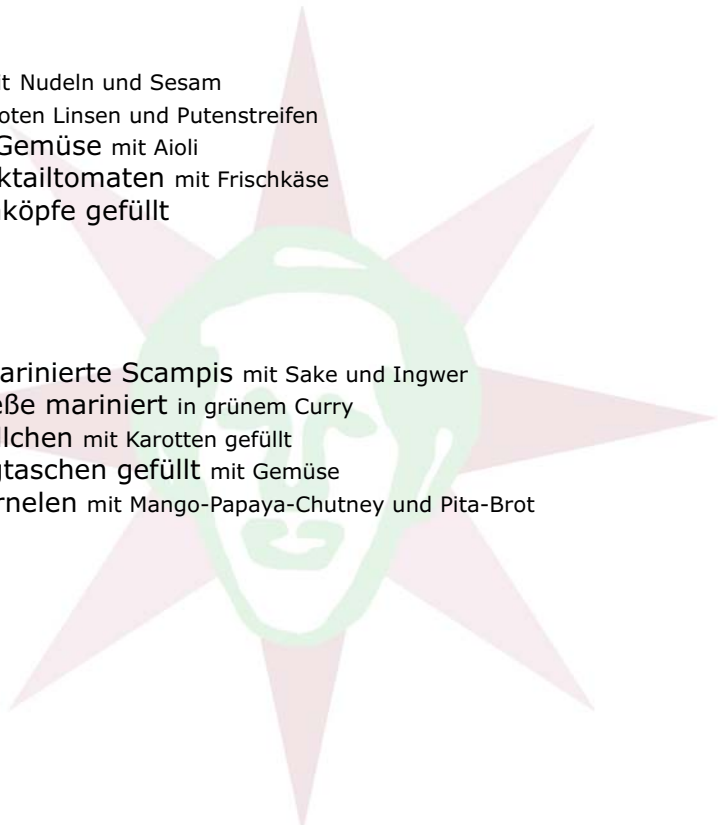


Salate und Fingerfood

Florenzer Hähnchenbrustsalat mit getrockneten Tomaten
Ananas-Hähnchen
Conga Ananas-Hähnchensalat
Kürbis mit Mojo
Auberginen mit Kokoscreme

Chinakohl mit Nudeln und Sesam
Ruccola mit roten Linsen und Putenstreifen
Mariniertes Gemüse mit Aioli
Gefüllte Cocktailtomaten mit Frischkäse
Champignonköpfe gefüllt

Japanisch marinierte Scampis mit Sake und Ingwer
Yakitoorispieße mariniert in grünem Curry
Hähnchenröllchen mit Karotten gefüllt
Samosa Teigtaschen gefüllt mit Gemüse
Gegrillte Garnelen mit Mango-Papaya-Chutney und Pita-Brot



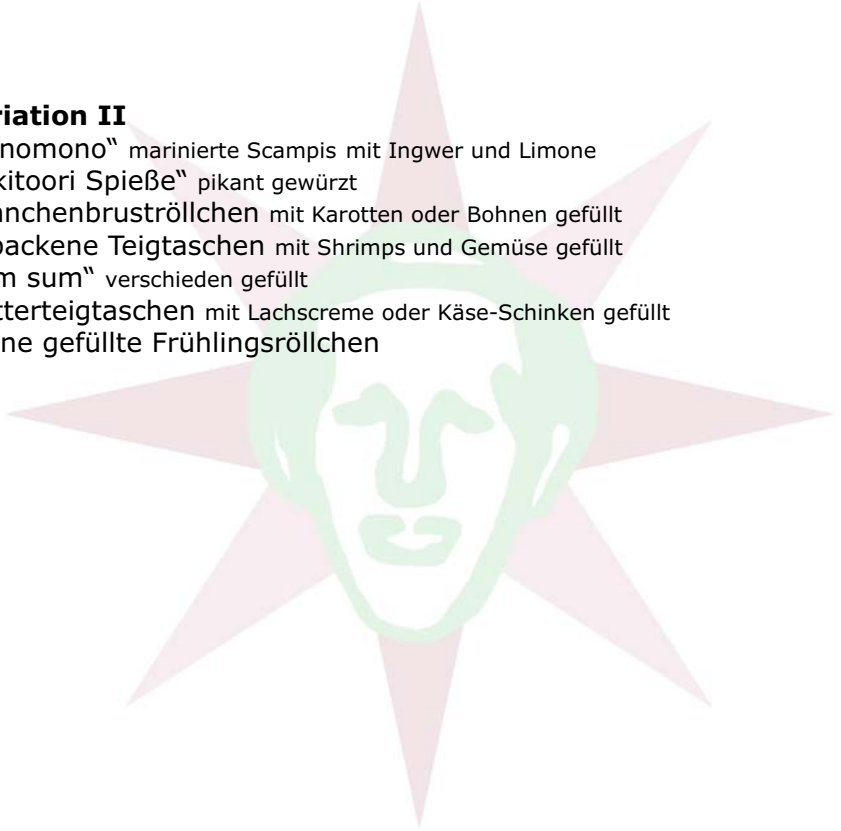
Snackbuffets

Variation I

Scampis mariniert mit Ingwer und Koriander
Kleine vegetarische Teigrollchen
Geflügelbruströllchen gefüllt mit Karotten
Kleine marinierte Hähnchenspieße
Verschiedene Dipps

Variation II

„Sunomono“ marinierte Scampis mit Ingwer und Limone
„Yakitori Spieße“ pikant gewürzt
Hähnchenbruströllchen mit Karotten oder Bohnen gefüllt
Gebackene Teigtaschen mit Shrimps und Gemüse gefüllt
„Dim sum“ verschieden gefüllt
Blätterteigtaschen mit Lachscreme oder Käse-Schinken gefüllt
Kleine gefüllte Frühlingsröllchen



Internationales Fingerfood-Buffer

Ankara

„Hoummus“ – Kichererbsenbällchen
„Kibbe“ – frittierte Gemüse-Fleischbällchen
Hirsetaler mit Koriander

Bordeaux

Jacobsmuschelterrinen
Pikante Croissants gefüllt
„Tarte des demoiselles Tatin“ – Apfel-Karamel Tart

Hongkong

In Reiswein marinierte Scampis
Frittierte Seafood Täschchen
Gedämpfte Dim sum gefüllt

Los Angeles

Kleine Bluebeery Muffins
Chicken Creol
Okra-Tomaten-Spieß

Sao Paulo

„Brasilianische Empanadas“ – gefüllte Blätterteigtaschen
Chik'n Pineappelspieße
„Chilli manchano“ – mariniertes Käse

Singapur

„Noya Popiah“ – Eirollen gefüllt mit Geflügelfleisch
„Telurdada Biasa“ – pikantes Omelett
„Asam Udang“ – Tamainden Garnelen

Tunis

„Yo Yo“ – Apfelsinenkringel
Feigen mit Gorgonzola
„Keufila“ – gebackene Fischbällchen

Kalt – Warme Buffets

Buffet I

Kalt

Gebeizter und geräucherter Wildwasserlachs mit Honigsenfauce

Geräucherter Ostseeaal mit Kräuterrührei

Makrellenfilets und Schillerlocken

Broccoli-Blumenkohlsalat mit Schinkenstreifen

Teufelssalat mit Rindfleischstreifen

Verschiedene Rohkostsalate

Warm

Gedünstetes Lachssteak in einer Weißweinsauce

Geschnetzeltes von der Pute in Pommery-Senfauce

Frische Gemüseauswahl

Kartoffelröstis und schwarz weißer Reis

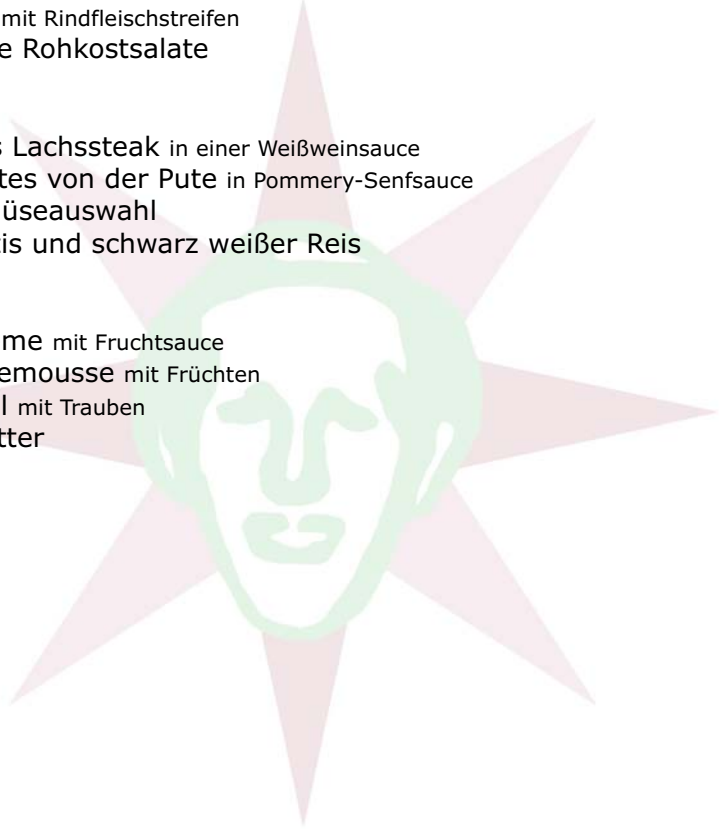
Dessert

Amarettocreme mit Fruchtsauce

Masquapomemousse mit Früchten

Käseauswahl mit Trauben

Brot und Butter



Buffet II

Kalt

Gebeizter Zitronenlachs mit Apfelmeerrettich
Geräucherter Wildwasserlachs mit Dillsenfauce
Meeresfrüchtesalat mit Hummermayonaise
Rosa Roastbeef mit Mixed Pickels
Parmerschinken mit Honigmelone und gehobelten Parmesan
Mariniertes Gemüse mit Knoblauchmayonaise
Teufelssalat
Indischer Geflügelsalat mit Ananas
Rohkost und Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Suppe

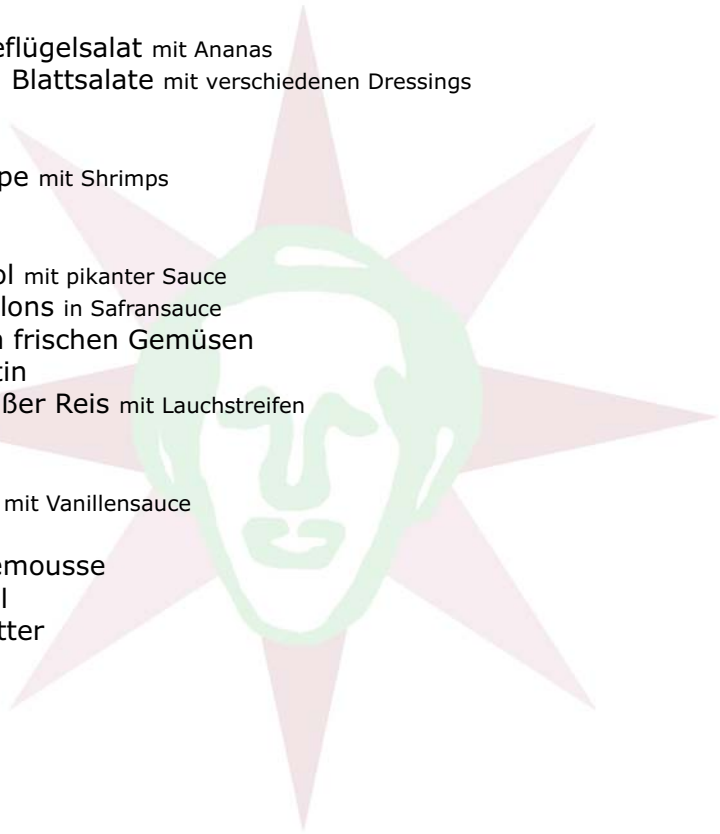
Kartoffelsuppe mit Shrimps

Warm

Chicken creol mit pikanter Sauce
Lachsmedaillons in Safransauce
Auswahl von frischen Gemüsen
Kartoffelgratin
Schwarz weißer Reis mit Lauchstreifen

Dessert

Rote Grütze mit Vanillensauce
Obstsalat
Masquaponemousse
Käseauswahl
Brot und Butter



Buffet III

Kalt

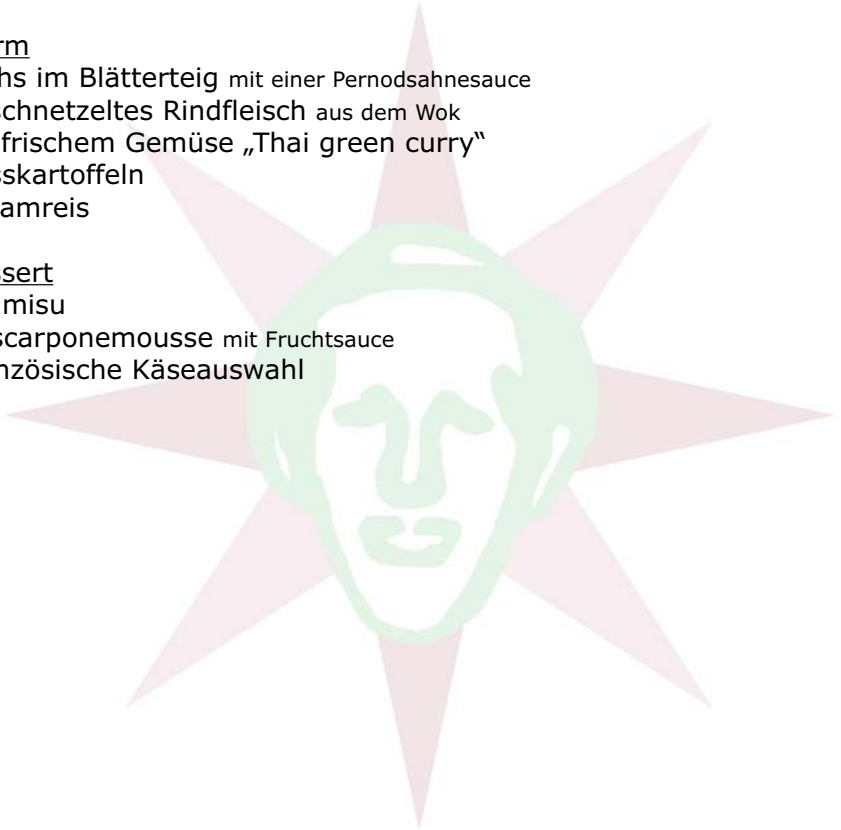
Parma Schinken auf der Honigmelone
Gefüllte Roastbeefröllchen mit einem Paprikaconfit
In Sesam und Honig marinierte Hähnchenbrust
Wildwasserlachs mit Orangen gebeizt
Asiatischer Nudelsalat
Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum

Warm

Lachs im Blätterteig mit einer Pernodsahnesauce
Geschnetzeltes Rindfleisch aus dem Wok
Mit frischem Gemüse „Thai green curry“
Nusskartoffeln
Sesamreis

Dessert

Tiramisu
Mascarpone mousse mit Fruchtsauce
Französische Käseauswahl



Buffet IV

Kalt

In Zitrone gebeizter Wildwasserlachs an Olivenconfit
Rosa gebratenes Roastbeef mit Mixed Pickles
Argentinischer Rindfleischsalat
Mariniertes Gemüse mit Aioli

Suppe

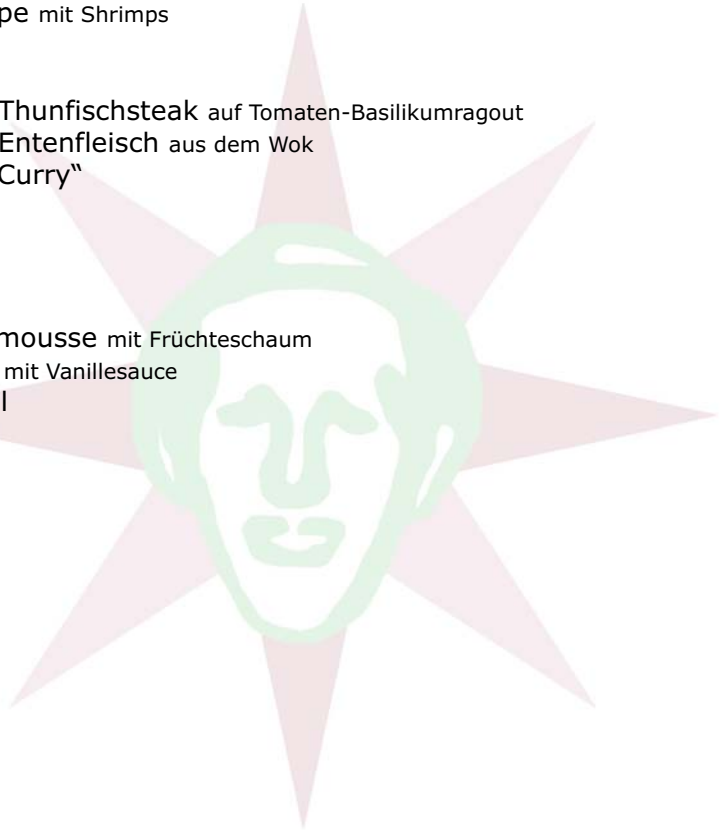
Kartoffelsuppe mit Shrimps

Warm

Gebratenes Thunfischsteak auf Tomaten-Basilikumragout
Gebratenes Entenfleisch aus dem Wok
„Thai green Curry“
Rote Nudeln
Basmatireis

Dessert

Mascaronemousse mit Früchteschaum
Rote Grütze mit Vanillesauce
Käseauswahl



Buffet V

Kalt

Feine Hähnchenbrustrollchen mit Karotten gefüllt an einem pikanten Sprossen-Bohnensalat

Scampis auf japanische Art mariniert in Sake und Ingwer

Schweinerücken im Ganzen gebraten auf einem Apfelgelee

Salat vom Strauß mit roten Linsen pikant gewürzt

Salat mit Flusskrebse in einer Balsamico Vinaigrette

Auswahl an frischen Rohkost- und Blattsalaten mit verschiedenen Dressings

Warm

Entenstreifen pikant gewürzt mit Zuckererbsen

Kleine Thunfischmedaillons auf einer Limonensauce mit geschmolzenen Tomaten

Gemüse der Saison

Grüne Bandnudeln mit Pilzen

Basmatireis

Dessert

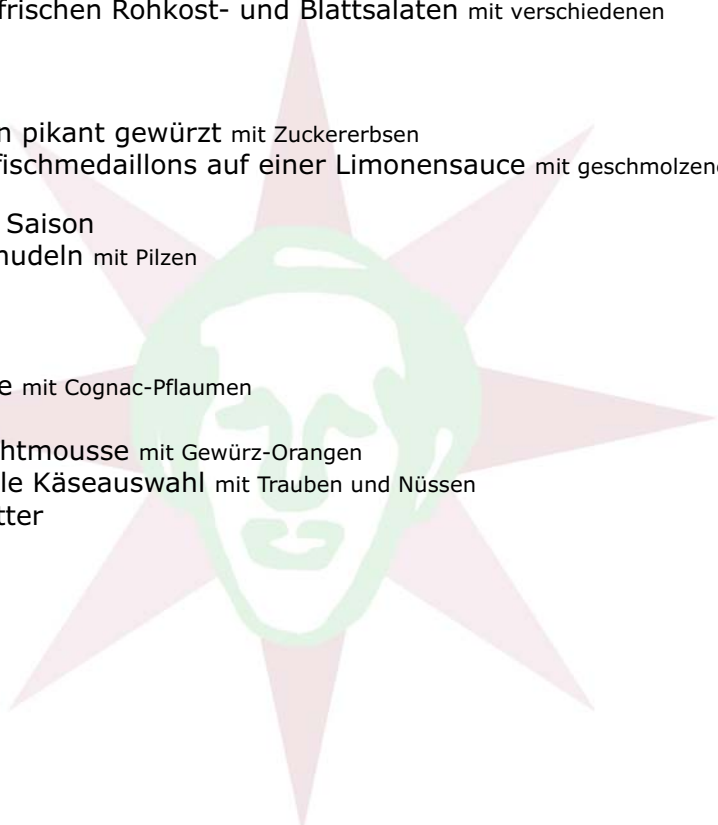
Mandelcreme mit Cognac-Pflaumen

Tiramisu

Passionsfruchtmousse mit Gewürz-Orangen

Internationale Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

Brot und Butter



Buffet VI

Kalt

Rinder und Schweinemedallions reich garniert
Parmaschinken auf Honigmelone
Gefüllte Roastbeefröllchen mit einem Paprikaconfit
In Sesam und Honig marinierte Hähnchenbrust
Geräucherter Ostseeaal mit Kräuterrührei
Wildwasserlachs mit Orangen gebeizt
Schwarzer Heilbutt mit Limonenmayonaise
Asiatischer Nudelsalat
Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum
Nudelsalat mit Broccoli, getrockneten Tomaten und gehobelten Parmesan
Rohkost und Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Warm

Lachs in Blätterteig mit einer Pernodsahnesauce
Gefülltes Schweinefilet auf einem Tomaten-Thymianragout
Marktfrisches Gemüse
Gebackene Herzogin-Kartoffeln
Safrankartoffeln

Dessert

Tiramisu
Masquaponemousse mit Fruchtsauce
Griesflammerie auf Conjac-Pflaumen
Internationale Käseauswahl
Brot und Butter

Hanseatisches Buffet

Kalt

Verschiedene Heringsmarinaden
Geräucherte Makrelenfilets, Sprotten und Bücklingsfilet
Gebeizter Lachs und geräucherter Heilbutt
Hamburger Rauchfleischauswahl
Matjestatar
Gemüsesalat

Suppe

Hamburger Krebsuppe

Warm

Hamburger Labskaus mit Spiegelei
Hamburger Pfannfisch
Gemüseauswahl
Salzkartoffeln

Dessert

Rote Grütze mit flüssiger Sahne
Hamburger Brotpudding



Holländisches Buffet

Kalt

Matjessalat und Matjesspezialitäten

Salat von Chicorée mit Wildkräutern und Jacobsmuscheln

Gemüse mit Rinderlende

Käsekroketten

Suppe

Aalsuppe

Grüne Erbsensuppe

Warm

Hühnerbrust „Oskar“

Gefüllte Kalbsbrust in Kräuter-Tomatensauce

Gefüllte Zwiebeln mit Käse

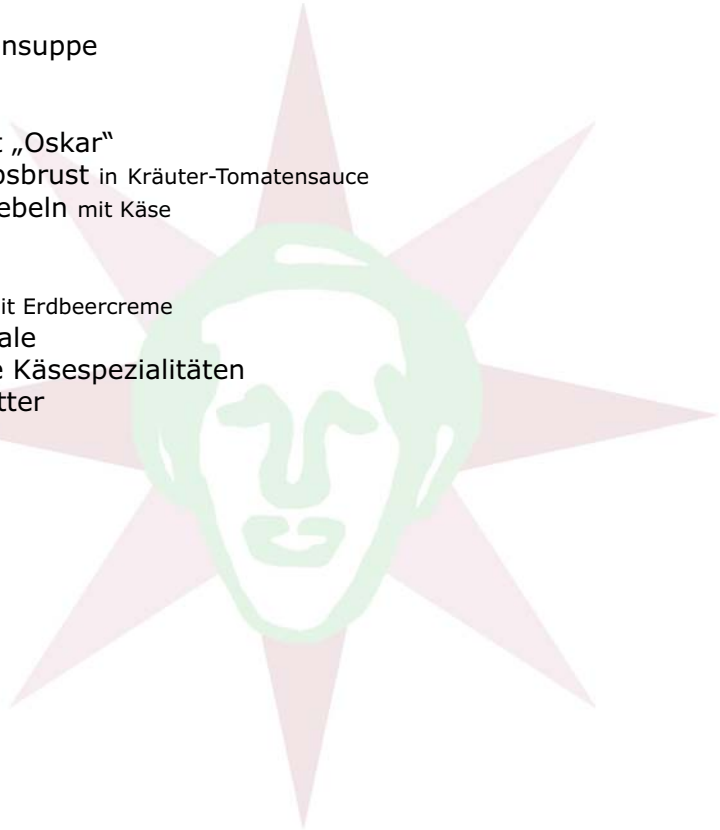
Dessert

Profiterols mit Erdbeercreme

Apfelkaltschale

Holländische Käsespezialitäten

Brot und Butter



Nordisches Buffet

Kalt

Beef Lindström (schwedisches Hackgericht)
Hausgebeizter Graved Lachs mit Dill-Senfsauce
Norwegischer Shrimpsalat
Schleswig Holsteiner Katenschinken mit frischem Apfelconfit
Smörgastorta-Schwedischer Thunfischsalat
Verschiedene Herings- und Sildmarinaden

Suppe

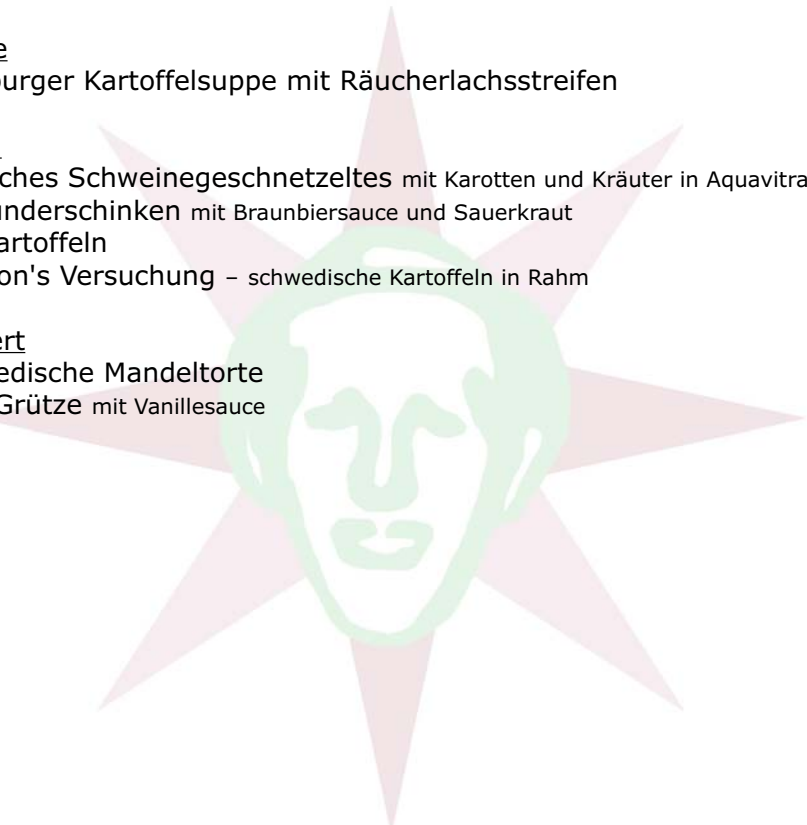
Hamburger Kartoffelsuppe mit Räucherlachsstreifen

Warm

Dänisches Schweinegeschnetzeltes mit Karotten und Kräuter in Aquavitrahm
Burgunderschinken mit Braunbiersauce und Sauerkraut
Bratkartoffeln
Jansson's Versuchung – schwedische Kartoffeln in Rahm

Dessert

Schwedische Mandeltorte
Rote Grütze mit Vanillesauce
Brot



Italienisches Buffet

Kalt

Vitello tonnato gekochtes Kalbsfleisch mit einer Thunfischsauce

Ruccolasalat mit Walnüssen, getrockneten Tomaten und einer Balsamico-Honig Vinaigrette

Italienischer Pilzsalat mit marinierten Hähnchenbruststreifen und Pinienkernen

Scampis in Mandel-Pesto und gerösteten Weißbrotscheiben

Orangensalat mit frischen Kräutern

Suppe

Minestrone

Warm

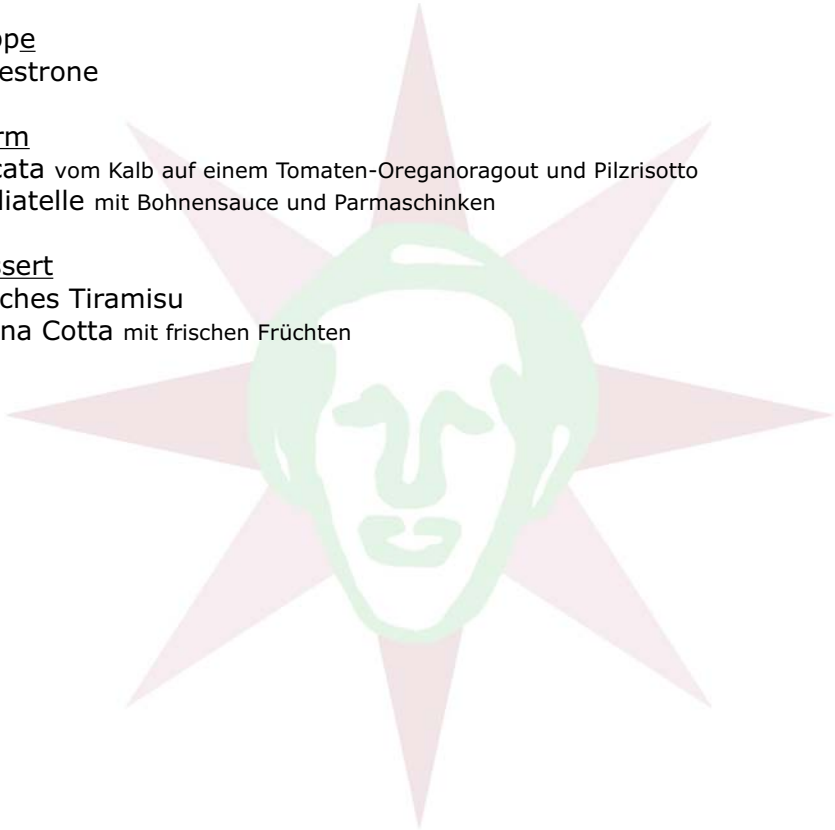
Piccata vom Kalb auf einem Tomaten-Oreganoragout und Pilzrisotto

Tagliatelle mit Bohnensauce und Parmaschinken

Dessert

Frisches Tiramisu

Panna Cotta mit frischen Früchten



Kubanisches Buffet

Kalt

Ananas-Hähnchen
Hähnchensalat
Räucherfischauswahl mit Dillsenfauce
Muschel-Beignets
Kürbis mit Mojo
Auberginen mit Kokoscreme
Gegrillte Garnelen mit Mango-Papaya-Chutney und Pita-Brot
Gebratenes Kasseler mit Mixed-Pickels
Auswahl an Rohkost und Blattsalaten
Mariniertes Gemüse mit Knoblauchcreme
Jackie's Hot Sauce, Creole Sauce, Limetten-Meerrettichsauce

Suppe

Erdnusssuppe

Warm

Knusprige Schweinefleischhappen mit Chilisauce
Gegrillter Thunfisch mit Orangensauce
Vegetarischer Wok mit einer Tandoorisauce
Gemüseauswahl
Currykartoffeln
Bunter Reis
Röstkartoffeln

Dessert

Flammbierte Mangos
Kokosreis mit roten Bohnen
Rote Grütze mit Vanillesauce
Internationale Käseauswahl
Brot und Butter

Internationales Buffet

Kalt

Chiabatta verschieden gefüllt

Sushi mit Ingwer und Wasabi

Yakitoorispieße mit Panang und Mangoconfit

Roter Linsensalat mit Straußenfleisch und Ruccola

Sate-Spieße mit Erdnussauce

Japanisch marinierte Scampis mit Ingwer und Sake

Pikanter Entensalat mit Zitronenblätter und Pfeffer

Salat von Avocados, Orangen und roten Zwiebeln

Pikante Rindfleischpastete mit Nektarinensalsa

Mariniertes Gemüse mit Aioli

Geräucherter Thunfisch mit Oliven-Tomatenconfit

Eingelegte Oliven, getrocknete Tomaten und Zwiebeln

Almogrote – pikante Käsecreme

Alcachofas alinadas con jamon serano - Seranoschinkensalat

Verschiedene Dipps

Warm

Jambalaya vom Huhn mit Garnelen und frischem Gemüse

Grünes Thai-Gemüse-Curry

Tagliatelle mit Bohnensauce und Parmaschinken

Karibischer Reis

Kartoffelcurry

Dessert

Tongabohnenmousse mit Mango-Chutney

Tiramisu

Bananen Mandazi

Panna Cotta

Exotisches Obst

Verschiedene Brotsorten und Butter

Buffet Rustikal

Suppe

Kartoffelsuppe mit Putenstreifen und Kräutercroûtons

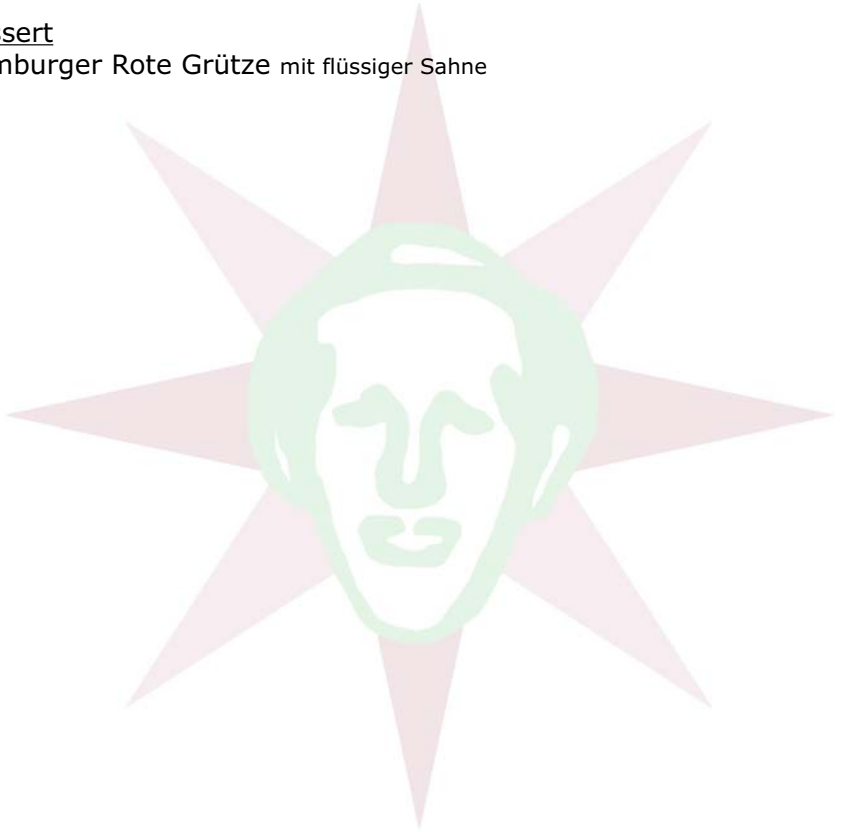
Warm

Zweierlei Braten vom Schwein und der Pute mit Sauerkraut,
dazu Bratkartoffeln und Kartoffelgratin

Auswahl an Gemüse

Dessert

Hamburger Rote Grütze mit flüssiger Sahne



Weihnachtsbuffet I

Kalt

Ruccolasalat mit Parmesan und Entenstreifen
Scheiben vom Schwein mit Apfelconfit

Suppe

Walnußcèmesuppe mit Feigen

Warm

Gebratene Gänsekeule mit Backobst und Rotkraut,
dazu Semmel- und Kartoffelklöße

Dessert

Zimtmousse mit Pflaumenkompott
Walnußmousse



Weihnachtsbuffet II

Kalt

In Zitrone und Honig marinierte Hähnchenbrust

Rosa Roastbeef mit Mixed Pickles

Nordische Fischauswahl von geräuchertem und gebeiztem Fisch

Argentinischer Rindfleischsalat

Salat von der Geflügelbrust mit roten Linsen

Suppe

Süßkartoffelcrème mit Frischkäse

Warm

Gebratene Entenkeule mit Walnuß-Specksauce

Lachswürfel mit frischem Gemüse aus dem Wok „Sweet and Sour“

Rosenkohlgemüse, Mohnspätzle, Basmatireis

Dessert

Mousse von der Macadamiernuß

Holländische Poffertjes mit Vanillesauce



Spanferkel

Spanferkel im Ganzen

mit Sauerkraut und Kartoffelgratin oder wahlweise Bratkartoffeln,
dazu wird Brot gereicht



Barbecue

Vom Grill

Spare ribs

Rinderteaaks

In Honig marinierte Schweinesteaks „Cajun Art“

Salat

Cole Slaw

Ceaser's Salad

Ruccolasalat mit getrockneten Tomaten und Balsamico

Beilagen

Röstkartoffeln „American Style“

Backed Potatas mit Sour Cream

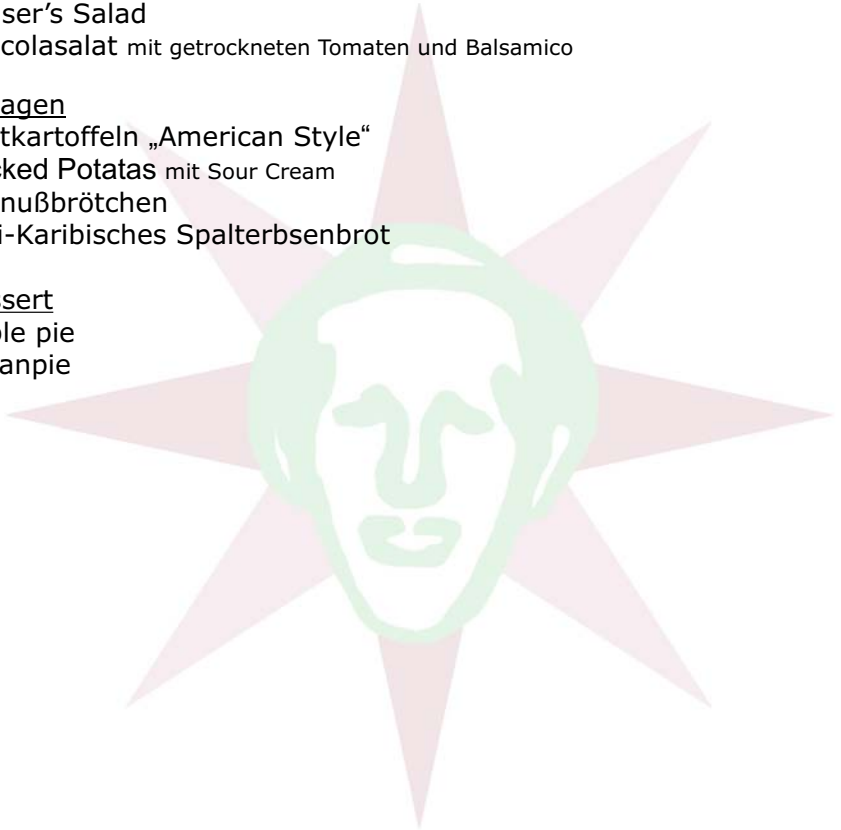
Walnußbrötchen

Röti-Karibisches Spalterbsenbrot

Dessert

Apple pie

Pekanie



Menüs

Menü I

Klare Consomme von der Kirschtomate
mit feinen Gemüsestreifen

Entenbrust
in Honig und Orange mariniert auf einer Thymiansauce
Frisches Gemüse und kleinen Kartoffelrösti

Erdbeerparfait an einer Minzsauce
mit frischen Früchten umlegt

Menü II

Suppe von der Süßkartoffel
mit Frischkäse

Medaillons vom Seeteufel
in Sesamkruste auf Sprossenschaum

Junges Gemüse
mit Pilzrisotto

Orangen-Quarkmousse
auf dreierlei Saucen

Menü III

Afrikanischer Salat von roten Linsen
mit mariniertem Straußenfleisch und Ruccola

Gegrillte Servanenbrust

auf einer Kap Kirschsauce mit Gemüse im Crêpeteig und buntem Reis

Zweierlei Mousse von der Kokosnuss
im Filoteig mit einer Granatapfel-Sabayone

Menü IV

Klare Consomme von Pilzen
mit Schnittlauchklößchen

Gebackener Lachsstrudel auf einer Limonensauce
mit feinen Gemüsestreifen und wildem Reis umlegt

Gebratene Perlhuhnbrust auf einer Trauben-Specksauce
mit frischem Gemüse und Macairekartoffeln

Creme von der Clementine
auf zweierlei Saucen und exotischen Früchten

Menü V

Salatbouquet auf roten Linsen
mit Streifen mariniertes Entenbrust und gefüllten Wan Tan Beuteln
mit einer Mandel-Balsamico Vinaigrette

Medaillons vom Red Snapper und Jacobsmuscheln an zweierlei
Saucen mit frischem Gemüse und kleinen Lauch-Reisplätzchen

Trio vom Früchtesorbet
mit einer klaren Orangen-Ingwer-Sauce

Menü VI

Carpaccio von der Ochsenlende
an Ratatouilli und Pfefferschmand

Klare Consomme von roten Linsen
mit Streifen von der Entenbrust

Dialog von der Seezunge und Lachs
auf zweierlei Saucen mit feinem Gemüse und Wildreisplätzchen

Dreierlei vom frischen Waldmeister unter dem Zuckernest

Menü VII

Mariniertes Känguruh Carpaccio
auf Salat von grünen Linsen

Muscheln in Safran-Currysauce
im Nest von schwarzer Pasta

Medaillon vom Straußenfilet
mit Pfefferananas an einer Balsamicosauce und Cous Cous mit Rosinen

Buttermilchpudding
mit Beerenkompott

Menü VIII

Salatgesteck
mit Frühlingslauch dazu ein Ragout von der Geflügelbrust im Strudelteig

Jacobsmuscheln auf Gemüsestreifen
und einer Rieslingsauce an bunten Nudeln

Tournedos von der Ochsenlende
auf einer Johannisbeer-Thymiansauce
Gemüseblume und Herzoginkartoffeln

Mascapone-Orangenparfait
an einer weißen Schokoladen Sabayone

Menü IX

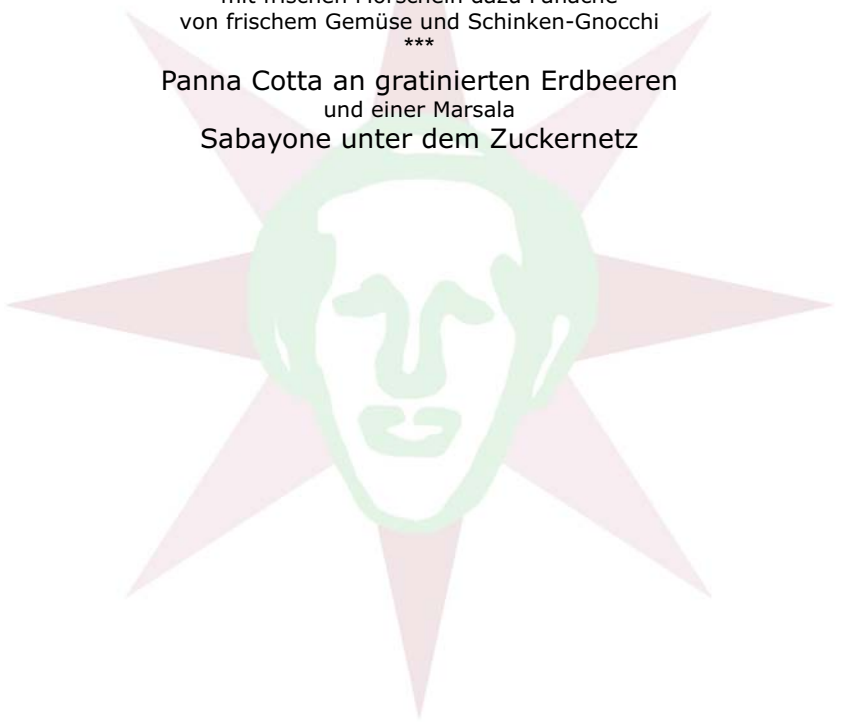
Terrine von der Entenbrust
mit Linsen an einem Salatbouquette mit Himbeer-Honig Vinaigrette

Cremesüppchen von der Walnuss
mit frischen Feigen

Schwarze Nudeln mit Pinienkernen
dazu Flusskrebse und ein Tomatenconfit
an einer leichten gebundenen Zitronen Buttersauce

Gebratenes Kaninchenfilet auf einer Balsamicojus
mit frischen Morscheln dazu Panaché
von frischem Gemüse und Schinken-Gnocchi

Panna Cotta an gratinierten Erdbeeren
und einer Marsala
Sabayone unter dem Zuckernetz



Vegetarische Menüs

Menü I

Orangen-Karottensüppchen
mit gerösteten Mandeln

Spinatcrêpes gefüllt
mit feinem Gemüse und Pilzen in einer pikanten Sauce
an einem Salatgesteck mit einem Joghurt-Minz Dressing

Melonen-Ingwerparfait
an einer Schokoladen Sabayone und frischen roten Früchten

Menü II

Salatbouquet
mit einer Himbeer-Honig Vinaigrette und frischen Pfifferlingen

Frisches Gemüse
im Strudelteig an einer Frischkäsesauce mit feinen Lauch-Reisplätzchen

Mascarpone Pflaumenmousse
auf einem Fruchtsaucenspiegel und frischen Beerenfrüchten

Menü III

Klares Süppchen von der Kirschtomate
mit Pistazienklößchen

Nest von grünen Bandnudeln
mit Wan-Tan Säckchen gefüllt mit Pilzen und Nüssen an einer Tandoorisauce

Passionsfruchtsorbet in der Hippenblüte
mit Cassis Sabayone



3-Gänge - Wahlmenü für 15,00 € (ab 15 Personen)

Suppe

Französische Zwiebelsuppe
mit Croutons und Parmesan gratiniert

oder

Karotten-Orangensuppe
mit frischem Ingwer, Koriander und Putenstreifen

oder

Gebundene Kartoffelsuppe
mit fein gewürfeltem Gemüse und geräuchertem Lachs

Hauptspeise

Tagliatelle
mit Putenstreifen und Sprossen in Limonensauce

oder

Putensteak
Gefüllt mit Oliven und Tomaten auf Paprika-Ricotta Ragout mit Röstkartoffeln

oder

Rindfleischstreifen
mit Pilzen und Kartoffeln, „Thai green Curry“ im Nest von Mie Nudeln

oder

Scampis
auf japanische Art mit Sake und Ingwer im Gemüsebeet und gebratenen Nudeln

Dessert

Hamburger rote Grütze
mit Vanilleeis

oder

Kaiserschmarrn
mit Apfelkompott

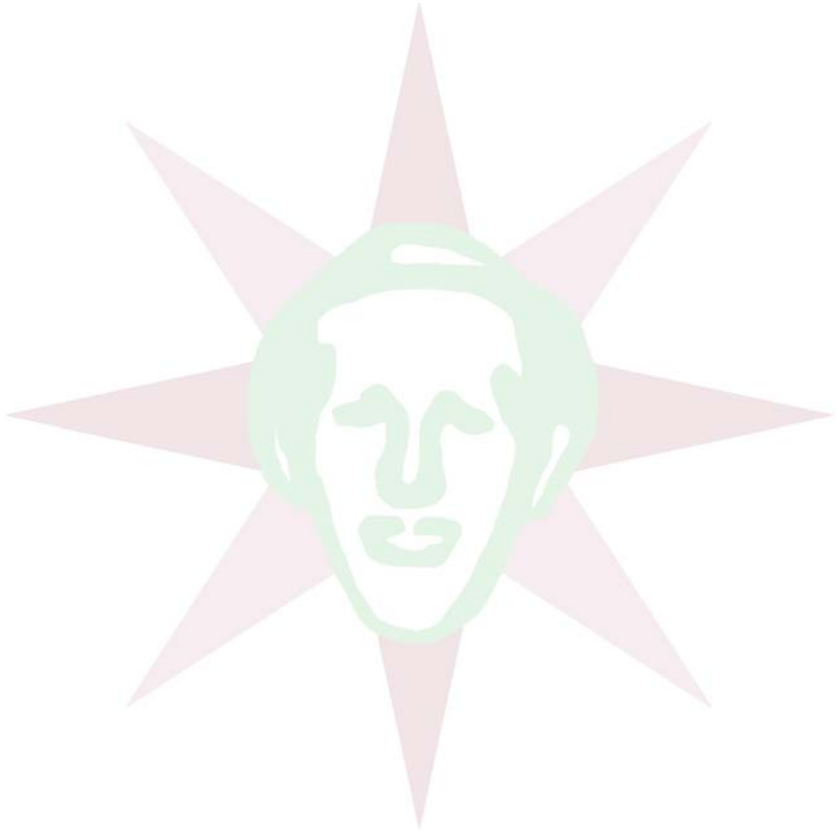
oder

Zweierlei Mousse
von der Kokosnuss an Granatapfelsabayone

oder

Tongabohnenparfait
mit frischen Früchten





DADDYS BAR~BISTRO~LOUNGE
OSTERBROOKSWEG 25
22869 SCHENEFELD

TELEFON: 040 / 84054110
E-MAIL: DADDYS@JUKS-SCHENEFELD.DE