



SLOW FOOD & CATERING MIT HERZ

CATERINGMAPPE

mit Liebe gekocht. **Mit Herz serviert.**



REGIONAL & SAISONAL



FRISCH & HANDGEMACHT



FÜR JEDEN ANLASS



Donnerschweer Str. 184
26123 Oldenburg



info@elvis-speiserei.de



www.elvis-speiserei.de





HERZLICH WILLKOMMEN bei Elvis Speiserei


mit Liebe gekocht. Mit Herz serviert.

Schön, dass Sie sich für unser Catering interessieren.

Mit viel Leidenschaft, frischen Zutaten und einem Blick für das Besondere kreieren wir Speisen, die nicht nur gut schmecken, sondern auch in Erinnerung bleiben.

Ob Firmenfeier, Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum oder ein gemütliches Beisammensein – wir sorgen dafür, dass Ihr Anlass kulinarisch perfekt begleitet wird.

In dieser Cateringmappe finden Sie eine Auswahl unserer beliebtesten Fingerfood-Kreationen, Buffets und saisonalen Spezialitäten. Alle Speisen werden mit hochwertigen Zutaten, regionalen Produkten und viel Liebe zum Detail frisch zubereitet.

-  Regional & saisonal
-  Frisch & handgemacht
-  Für jeden Anlass

Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot zusammen, das genau auf Ihre Wünsche, Ihren Anlass und Ihre Gäste abgestimmt ist.

Wir freuen uns darauf, Ihr Event kulinarisch zu begleiten.

Ihr Team von Elvis Speiserei
Slow Food & Catering mit Herz 



Donnerschweer Str. 184
26123 Oldenburg



info@elvis-speiserei.de



www.elvis-speiserei.de

SLOW FOOD & CATERING MIT HERZ 

Fingerfood

Fingerfood vegan

- Falafel mit Rote-Bete-Hummus
- Gemüsespieße mit Rucola-Tomaten-Pesto
- Veganer Salat mit Crunch
- Sesam-Champignons
- vegane Tartelettes
- Avocado-Salat im Glas
- Rote Linsenbällchen mit Curry-Aioli
- Couscous Salat mit Minze, Zitrone und Granatapfel
- Reispapierrolle mit Avocado und Chili-Limetten Dip
- Gerösteter Kürbis mit Cranberry-Vinaigrette und Kürbiskernen

Fingerfood vegetarisch

- Caprese-Spieße mit Orangen-Balsamico
- Eingelegtes Gemüse
- Gefüllte Kirschtomaten und Peperoni
- Gefüllte Tartelettes mit grünem Spargel
- Gurken-Spieß asiatisch
- Laugenburger mit Zucchini und Rucola
- Mediterrane Wraps mit Zucchini, Mango und Rote-Bete-Hummus
- Mediterraner Gemüsespieß mit Pesto
- Melonen-Erdbeer-Schafskäse-Spieße mit Minze
- Melonen-Feta-Spieße
- Ofen-Blumenkohl mit Dip
- Tomate-Mozzarella-Spieß mit Balsamico-Cranberry-Sauce
- Mini Burger Veggi
- Ziegenkäsepraline mit Rote Beete Tatar, Walnuss Honig und Thymian
- Tartelette mit Zucchini und Ricotta
- Mediterraner Gemüsespieß mit pikanter Schafskäsecreme

Fingerfood mit Fleisch/ Fisch

- Geflügelbällchen
- Hähnchenspieß süß-sauer
- Hähnchenspieße mit Schafskäsesauce
- Kleine Burger mit Pulled Pork
- Matjestatar
- Mediterrane Hackbällchen
- Melone mit Serrano
- Salami-Spieße mit Siracha
- Wraps mit Hähnchen
- Wraps mit Lachs



♥ Antipasti und Salate

- Antipasti Variation
- Gefüllte Champignons
- Spargelsalat mit Erdbeeren
- Zweierlei Blattsalat mit Mango und Erdbeere
- Italienischer Nudelsalat
- Linsensalat mit Limette und Kreuzkümmel
- Couscous Salat mit Minze, Zitrone und Granatapfel
- Gerösteter Kürbis mit Cranberry-Vinaigrette und Kürbiskernen

♥ Dips

- Aioli
- Limetten-Aioli/ Erdbeer-Aioli
- Creme von getrockneten Tomaten
- Cashewkern Creme
- Kräuterquark
- Curry-Dattelcreme
- Thai-Basilikum-Dip
- Rucola-Schafskäsecreme

Suppen

♥ Vegan

- Orientalische Linsensuppe
- Kokos - Ingwercreme
- Mango - Currycreme
- Kichererbsen Suppe

♥ Vegetarisch

- Kürbis-Apfel-Suppe mit Zimt und Ingwer
- Sellerie-Pastinaken-Suppe mit Haselnuss
- Maronencremesuppe mit Thymian und Weißwein
- Lauch - Käsesuppe

♥ Fleisch/ Fisch

- Käse-Hackfleischsuppe
- Hackfleisch - Chili Suppe
- Gyros Creme
- Gulasch Suppe
- Geflügel Reis Suppe



Hauptgerichte/ Buffetauswahl

Vegan/Vegetarisch

- Kürbis Quiche
- Lasagne vom Butternut mit Rucola Creme
- Sauerrahm Polenta mit geröstetem Kürbis und karamellisierter Karotte
- Lasagne vom Butternut mit Rucola Creme
- Rotes Thai Curry mit wilden Brokkoli und Tonkabohne
- Pochierte Gnocchi mit Cherrytomaten, Spinat und Parmesan
- Kichererbsen-Linsen Dahl und Blumenkohlreis
- Pasta mit Parmesansauce und grünem Spargel
- Gnocchis mit Kürbiskernen und Burrata
- Gazpacho Lasagne mit Rucola
- Polenta mit Zucchini Ragout
- Spargel-Kirschtomaten-Ragout mit Kurkuma-Reis
- Süßkartoffel-Spinat-Ragout
- Tortellini mit Schmortomaten und Pesto
- Vegetarisches Curry mit grünem Spargel, Tonkabohnen-Balsamico-Tomaten und Chili-Süßkartoffeln

Fisch/ Fleisch

- Grünkohl mit Kochwurst, Pinkel, Kassler und Salzkartoffeln
- Kartoffelgratin, Grillgemüse und Hähnchen im Pankomantel
- Rinderrouladen mit Rotkohl und Butterspätzle
- Hähnchen Saltimbocca mit Ratatouille und Meersalz-Thymian-Kartoffeln
- Hähnchen in Kokos- Limettensauce mit Zuckerschoten, kanarische Kartoffeln und Kartoffel-Mozzarella Gratin
- Lammragout mit Zwiebelstampf und getrockneten Tomaten
- Geschmortes Rindfleisch mit Thymian und Polenta
- Geschmorte Schweinebäckchen in Doppio-Passo-Jus
- Hähnchen in Limettensauce mit karamellisierten wilden Brokkoli
- Lachs unter der Kürbiskernkruste in Parmesansauce



♥ Dessert

- Erdbeer-Blaubeer-Tiramisu
- Panna Cotta mit Amarettini
- Kürbismousse mit weißer Schokolade
- Gebackenes Vanilleeis mit Zimtpflaumen
- Lebkuchen Panna Cotta
- Mini Bratapfel Crumble
- Mousse au Chocolat mit karamellisierten Sonnenblumenkernen
- Weiße Mousse mit Amarettini und Erdbeeren
- Kürbismousse mit weißer Schokolade
- Chia-Pudding mit Himbeeren
- Mango-Tiramisu
- Mini Cheesecake im Glas
- Obstsalat mit Schokolade
- Vanillecreme mit Pastis-Erdbeeren

Kuchen/ Torten (vegan möglich) ♥

- Apfel-Nusskuchen
- Apfel-Schmand-Torte
- Mohn-Vanille-Streuselkuchen
- Multivitamin-Torte mit Pfirsichen
- Pfirsich-Schmand-Torte
- Philadelphia-Torte
- Schokokusstorte mit Mandarinen
- Schokoladenkuchen
- Zitronen-Mohnkuchen



Buffetvorschläge



Variante 1

vegan/ vegetarisch

Mango – Currycreme

Verschiedene Wraps

Mini-Mozzarella Spieße mit Basilikum Pesto

Canapés mit Käsevariation

Veganer Salat mit Crunch

Mini Bratapfel Crumble



Variante 2

vegan/ vegetarisch

Orientalische Linsensuppe

Verschiedene Canapés

Tartelette mit Zucchini und Ricotta

Falafel mit Rote-Beete Hummus

Panna Cotta



Variante 3

Vegan/vegetarisch

Kürbis-Süßkartoffelsuppe mit Baguette

Zweierlei Wrap mit Schafskäse und Süßkartoffel

Canapés mit Rucola Creme und Sesam Hummus

Canapés mit Käsevariation

Rote -Beete-Spinat Salat

Vanille-Amarettini Creme



♥ Variante 4
Vegetarisch

Zweierlei Blattsalat mit Mango und Erdbeere

Gegrilltes eingelegtes Gemüse/ Sesam-Champignons

Gurken- Spieß asiatisch/ Caprese mit Orangen-Limettenreduktion

Gefüllte Kirschtomaten und Peperoni

Verschiedene Wraps „Veggi“ / Mini Burger „Veggi“

Schafskäse-Dip – Baguette

Obstsalat mit Vanillecreme

♥ Variante 5
Kleines Fingerfood

Tomate-Mozzarella Spieße mit Rucola-Creme

Tartelette gefüllt mit Schafskäse

Spanische Hackbällchen mit Limetten Aioli

zweierlei Wraps

Baguette mit Dip

♥ Variante 6

Fingerfood/ Suppe/ Dessert

Buttermilch-Blumenkohl Suppe

Zweierlei Mini Burger

Verschiedene Brötchen mit Kürbis/ Käse / Aufstrich

Mediterraner Gurkenspieß

Gemischter Blattsalat mit süßsauer Dressing

Preiselbeer-Schokocreme



♥ Variante 7

Kombination aus Anti Pasti / Tapas und Fingerfood
mit Baguette und zweierlei Dip

Hähnchen Saltimbocca mit Ratatouille
Meersalz-Thymian-Kartoffeln
Sauerrahm Polenta mit geröstetem Kürbis
und karamellisierter Karotte

Kürbismousse mit weißer Schokolade

♥ Variante 8

Käse-Lauchsuppe mit Baguette

Kartoffelgratin, Grillgemüse und Hähnchen im Pankomantel
Lasagne vom Butternut mit Rucola Creme

Mousse au Chocolat

♥ Variante 9

Hochzeitssuppe

Grünkohl
mit Kochwurst, Pinkel, Kassler
dazu Salzkartoffeln und Kartoffelgratin

Rote Grütze mit Vanillesauce

♥ Variante 10

Anti Pasti mit Dip und Baguette

Hähnchen mit Salbei/ Serrano Schinken und Parmesan
dazu Kartoffelgratin und Sommergemüse
Pasta in Parmesansauce mit Spargel

Panna Cotta mit Amarettini und Erdbeeren



♥ Variante 11

Gefüllte Wraps scheiben/ Anti Pasti/ Baguette/ Dip

Geschmorte Bäckchen / Hähnchen-Orientalisch
 Kartoffel-Spitzkohl Gratin/ Preiselbeer-Rotkohl
 Rahm-Wirsing/ Kräuterjus/ Meersalz-Drillinge

Gebratener Kürbis mit Salbeibutter und Parmesan-Polenta

Spekulatius-Tiramisu

♥ Variante 12

Fingerfood im Glas und am Spieß

Geschmorter Schweinebraten in Thymianjus
 Hähnchen im Pankomantel
 Weißwein-Spitzkohl/ Röstkartoffeln mit Speck
 Kartoffel-Parmesan Gratin/ Grill Champignons

Süßkartoffel-Spinat Ragout mit knuspriger Kichererbse

Lebkuchen Creme

♥ Variante 13

Verschiedene Anti Pasti und Fingerfood
 mit Baguette und zweierlei Dip

Zitronen-Limetten-Hähnchen auf Sommergemüse
 mit Parmesansauce und Meersalz Drillinge
 Geschmorte Schweinebäckchen in Doppio Passo Jus
 dazu Fenchel Gemüse und Sauerrahm Polenta
 Spargel-Kirschtomaten Ragout mit Kurkuma Reis

Vanillecreme mit Pastis-Erdbeeren





Variante 14

Anti Pasti mit Dip und Baguette

Hähnchen mit Ratatouille und Rosmarin Drillinge

Schweinebäckchen in Rotweinjus dazu Ofenkartoffeln und Brokkoli

Mediterrane Lasagne mit Rucola creme

Gemüsevariation und Couscous

Erdbeere Tiramisu

Passionsfrucht Creme mit Keks



Variante 15

Zweierlei Blattsalat mit Mango und Erdbeere

Hähnchen mit Salbei/ Serrano Schinken und Parmesan

dazu Spätzle und Sommergemüse

Schweinefilet in Kräuter-Weißweinsauce

dazu Grillgemüse und Kartoffelgratin

Pasta in Parmesansauce mit Spargel

Weißer Mousse mit Blaubeeren



Variante 16

Variation von Canapé und Tapas

Rinderrouladen in Rotweinjus/ Hähnchen im Speckmantel

Orangen-Rotkohl/ Speckbohnen

Gratin/ Butterkartoffeln

Linsen-Dahl mit Gewürz-Karotten

Bratapfel Tiramisu



♥ Variante 17

Verschiedene vegetarische und vegane Tartelettes
 Melonen-Erdbeer-Schafskäse-Spieße mit Minze
 Mediterrane Wraps mit Zucchini/ Mango und Rote Beete Hummus
 Caprese-Spieße mit Orangen-Balsamico
 Anti Pasti mit Baguette und zweierlei Dip

Vegetarisches Curry mit grünem Spargel, Tonkabohnen-Balsamico Tomaten und Chili-Süßkartoffel
 Hähnchen in Limettensauce, karamellisierte wilder Brokkoli dazu Kartoffel-Zucchini-Gratin
 Lachs unter der Kürbiskernkruste in Parmesansauce,
 Sommergemüse und Asiatischem Couscous
 Ratatouille-Quiche mit Rucola creme

Erdbeer-Tiramisu vs. Weißes Mousse mit Blaubeeren

♥ Variante 18

Gefüllte Tartlette / Spieße/ Baguette/ Dip

Geschmorte Entenkeule/ Zitronen-Thymian Jus
 Schalotten-Rotkohl/ Hähnchen in Parmesansauce
 Gratin/ Winter-Grillgemüse/ Kanarische Kartoffel

Bratpfel Creme



ALLES FÜR IHR EVENT AUS EINER HAND

Wir hoffen, Ihnen mit unserer Cateringmappe einen Einblick in unsere Auswahl geben zu können und freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung ganz nach Ihren Wünschen zu gestalten.

Neben unseren frisch zubereiteten Speisen bieten wir Ihnen auch das passende Equipment für eine rundum gelungene Veranstaltung. So erhalten Sie bei uns alles bequem aus einer Hand.

Unser zusätzlicher Service:

- Leihgeschirr & Besteck
- Gläser für jeden Anlass
- Stehtische
- Stuhlhussen für eine stilvolle Atmosphäre
- Pavillons für Veranstaltungen im Außenbereich
- Buffet- und Präsentationszubehör
- Weiteres Event-Equipment nach Absprache

mit Liebe gekocht. Mit Herz serviert.



SLOW FOOD & CATERING MIT HERZ

Donnerschweer Str. 184 · 26123 Oldenburg
info@elvis-speiserei.de · www.elvis-speiserei.de
Tel.: 0441/34092483

USt-IdNr.: DE455848751

SLOW FOOD & CATERING MIT HERZ ♥



Donnerschweer Str. 184
26123 Oldenburg



info@elvis-speiserei.de



www.elvis-speiserei.de

SLOW FOOD & CATERING MIT HERZ ♥