



**EXTRA  
SERVICE**  
*Event Catering*

**FRISCHE. QUALITÄT. KREATIVITÄT.**

Exzellenter Gastronomie-Service  
mit Spitzenqualität.

Wir machen Ihr Event einzigartig.



**SPEISEKARTE**

**Extra Service  
Event Catering an de Möss**

Weseler Str. 248  
47608 Geldern

Whatsapp: 0178/6097491  
E-Mail: [info@extra-service.net](mailto:info@extra-service.net)

# Event Catering der Extraklasse.

Wir beraten Sie  
gerne persönlich.



## Suppen

1. Nudelsuppe
2. Hochzeitssuppe
3. Borsch
4. Soljanka

## Schweinefleischgerichte

1. Saftiger Schweinebraten mit Bratenjus
2. Zwiebelbraten mit Bratensoße und ausgelassenen Zwiebeln
3. Paprikabraten gefüllt mit Paprika und Zwiebeln
4. Mediterraner Braten gefüllt mit frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und mediterranen Kräutern
5. Schweinemedallions in Pfefferrahmsoße oder Champignonssoße
6. Schweinemedallions mit Füllung aus getrockneten Tomaten, Knoblauch-Olivenöl in Tomatensoße
7. Schweinehaxen mini
8. Schnitzel vom Schwein
9. Krustenbraten in eigenem Saft
10. Honigschinken knusprig gebraten
11. Kasseler mit Pflaumen
12. Kasseler mit brauner Soße
13. Hackbällchen gefüllt mit Mozzarella in Tomatenbasilikumsoße
14. Gyros mit Zaziki
15. Manti - gefüllte Teigtaschen mit Hackfleisch
16. Pelmeni
17. Schaschlik aus Schwein
18. Gefüllte Champignons mit Hackfleisch in Käsesahnesoße
19. Moussaka



**Wir begleiten Ihr  
Event von A-Z.**



## **Rindfleischgerichte**

1. Rinderbraten in Spätburgundersoße oder brauner Soße
2. Rindergulasch
3. Rindergeschnetzeltes nach Stroganoff- Art
4. Rinderrouladen gefüllt mit Gewürzgurken und Speck
5. Rindergeschnetzeltes
6. Plov mit Rindfleisch
7. Rinderleber mit gerösteten Zwiebeln und Äpfeln
8. Rumpsteak mit Kräuterbutter

## **Fischgerichte**

1. Lachsfilet auf Lauchgemüse in Weißweinsauce
2. Lachsfilet mit getrockneten Tomaten und Parmesan in Tomatenrahmsauce
3. Lachsfilet auf Blattspinatsauce
4. Gebratenes Zanderfilet
5. Garnelenpfanne mit buntem Gemüse
6. Garnelenpfanne mit Nudeln und mediterranem Gemüse

## **Vegetarische Gerichte**

1. Gefüllte Champignons mit Frischkäse in Tomatensauce
2. Parmesan- Brokkolipasta
3. Manti gefüllt mit Kartoffeln und Kürbis
4. Gratinierte Canneloni mit Spinat, Ricotta und Pinienkernen





## Gemüse

1. Kaisergemüse mit Soße Hollandaise oder überbacken
2. Speckböhnchen
3. Spargel Saisonweise mit Soße Hollandaise
4. Gegrillte Gemüseplatte mediterraner Art

## Puten- und Hähnchengerichte

1. Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons in Rahmsauce
2. Putengeschnetzeltes indische Art
3. Putenrollbraten gefüllt mit Aprikosen und Pflaumen
4. Putenrollbraten gefüllt mit Champignonscreme
5. Hähnchenbrustfilet in Knoblauchsahnesauce mit Ananas überbacken
6. Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinat und Mozzarella
7. Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Fetakäse und getrockneten Tomaten in Rahmsauce
8. Hähnchenbrustfilet in Sahnesauce mit frischen Champignons
9. Hähnchenkeulen knusprig gebraten
10. Hähnchen- oder Putenschnitzel
11. Schaschlik aus Pute



# Stellen Sie Ihr individuelles Menü zum Festpreis selbst zusammen.



## Beilagen

1. Petersilienkartoffeln
2. Kartoffelgratin
3. Schmörkes
4. Kartoffelecken mit Schale
5. Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln
6. Spätzle
7. Penne oder Bandnudeln
8. Reis
9. Gemüsereis
10. Wildreis
11. Gretschna

## Kaltes Buffet

1. Fischplatte verschiedene Variationen (eingelegt und geräuchert)
2. Meeresfrüchteplatte verschiedene Sorten
3. Aufschnittplatte verschiedene Wurstsorten
4. Käseplatte verschiedene Sorten dekoriert mit Früchten
5. Mozzarellaplatte mit Tomaten und Basilikum
6. Auberginenplatte mit Tomaten und Aioli
7. Partyfrikadellen

## Fingerfood

1. Garnelen Spieße
2. Tomaten- Mozzarella Spieße
3. Käse- Trauben Spieße
4. Datteln im Speckmantel
5. Asiatische Hähnchen-Ananas Spieße
6. Räucherlachs mit Gurken auf Dill Creme in Gläschen
7. Bulgursalat in Gläschen
8. Rucola mit Fetakäse, Cherrytomaten und Pinienkerne in Gläschen
9. Garnelen in Teigmantel auf Coctaildip
10. Wrapröllchen mit Hähnchen und Gemüse
11. Mini Frikadellen gefüllt mit Mozzarella in Dijon Senf
12. Gurkenröllchen mit Graved Lachs und Frischkäse
13. Honigmelonen Kugeln mit Serrano Schinken
14. Chinakohlröllchen mit Kräuterfrischkäse in Dressing
15. Frische Gemüse Sticks mit Dip
16. Wassermelonen Würfel mit Fetakäse in Balsamico-Creme





# EXTRA SERVICE

---

## Event Catering

### Salate

1. Möhrensalat
2. Pod Schuboj (Hering, gekochte rote Bete, Kartoffeln und Eier)
3. Podsolnuch (Hähnchenfilet, Ananas, Käse, Mais und Chips)
4. Pilzsalat mit eingelegten Pilzen und Kräutern
5. Gribnaja Poljana (Hähnchenfilet, gekochte Kartoffeln, Käse, eingelegte Möhren, Gewürzgurken, eingelegte Champignons)
6. Mimosa mit Thunfisch
7. Krabbensalat
8. Olivije (gekochte Kartoffeln, Eier, Möhren, Wurst, Gewürzgurken, eingelegte Erbsen)
9. Nudelsalat
10. Brokkolisalat
11. Lauchsalat mit Ananas und Schinken
12. Funzösa (Glasnudeln)
13. Griechischer Salat
14. Frische Gemüseplatte mit verschiedenen Dressings
15. Porreesalat
16. Salat mit Granatapfel

### Dessert

1. Schwarzwäldercreme
2. Pfirsich-Melba
3. Herrencreme
4. Quarkspeise mit Früchten
5. Schokoladencreme mit Sahne
6. Vanillecreme garniert mit Früchten
7. Caramelcreme
8. Rote Grütze mit Vanillesoße
9. Panna Cotta mit fruchtiger Soße
10. Obstplatte mit Schokobrunnen
11. Mousse au chocolate
12. Dessert mit Cookies und Weintrauben
13. Kirschmandelcreme
14. Krokantcreme

### Sonstiges

1. Brotkorb - verschiedene Sorten mit mini Partybrötchen
2. Kräuterbutterrosen
3. Antipasti verschiedene Sorten

Liebe Kunden, wir verwenden nur Lebensmittel von hoher Qualität und versuchen beim Einkauf auf eine regionale Herkunft zu achten. Die meisten Speisen produzieren wir selbst und können somit auf die häufigsten Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe verzichten. Leider gibt es jedoch Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind. Auch finden wir in vielen Speisen Allergene, die für die meisten Menschen völlig ungefährlich, für einige jedoch unverträglich sind. Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie eine Nahrungsmittelunverträglichkeit haben, wir helfen Ihnen gerne bei der Menüzusammenstellung. Dennoch können wir nicht garantieren, dass sich trotz sorgfältiger Arbeitsweise Spuren, von bei anderen Speisen verwendeten Lebensmitteln, in von Ihnen augesuchten Gerichten befinden.