

Eat & More

KOCHEN MIT LIEBE

**Ihr Cateringpartner für unvergessliche Momente
Jedes Event ist einzigartig und das spiegelt sich
auch in unserem Catering wider**

Unsere Philosophie

Ihr Event – Unsere Leidenschaft

Wir bei eat & more stehen für Qualität, Kreativität und Liebe zum Detail. Ob Hochzeiten, Firmenfeier oder private Events- wir zaubern kulinarische Erlebnisse und verwandeln Ihr Event in ein Highlight, das ihre Gäste begeistert.


Unsere persönliche Note

- Hohe Qualität und frische Produkte
- Ein qualifiziertes und engagiertes Team
- Individueller und persönlicher Service
- Professionelles Equipment


Kontaktieren Sie uns noch heute und lassen Sie uns ihr Event kulinarisch veredeln! Wir freuen uns von Ihnen zu hören!

Auswahl aus unserem Cateringangebot





Suppen

- ❖ Rinderkraftbrühe mit Leberklößchen, Gemüsekonfit und Backerbsen
- ❖ Gemüsebrühe mit Grießklößchen, Pfannkuchenstreifen und Gemüsekonfit
- ❖ Gemüsebrühe mit veganen Grießklößchen und Gemüsekonfit 
- ❖ Lauchcremesuppe mit Garnele
- ❖ Gulaschsuppe
- ❖ Saisonale Suppen – Bärlauchsuppe, Spargelsuppe, Kürbissuppe, Pfifferlingrahmsuppe

Vorspeisen

- ❖ Tomate-Mozzarella mit hausgemachtem Basilikum Pesto und Balsamico Creme
- ❖ Italienische Antipasti – verschiedene mediterrane Gemüse, gegrillt und mariniert
- ❖ Vitello tonnato
- ❖ Buscetta
- ❖ Rote-Bete-Carpaccio nappiert mit Walnuss-Senf-Dressing und gerösteten Walnuss-Granola 

Salate

- ❖ Salatbuffet mit bunten Blattsalaten und verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Dressing zur Wahl – Senf-Dressing, Kräuter-Joghurt-Dressing, Balsamico-Dressing, Essig-Öl-Vinaigrette, veganes Walnuss-Senf-Dressing 
- ❖ Fränkischer Kartoffelsalat
- ❖ Raviolini-Salat - Raviolini mit Ratatouille-Füllung, getrockneten Tomaten, Rucola und Pesto Rosso, mariniert in weißem Balsamico-Dressing, dazu ein Topping aus Parmesanspänen und gerösteten Pinienkernen
- ❖ Orientalischer Bulgur Salat – Bulgur mit Gurken-, Tomaten- und Paprikawürfel in einer orientalischen Essig-Öl-Marinade 
- ❖ Asiatischer Mie-Nudel-Salat – Mie-Nudeln, Spitzkohl, Paprika, Karotten, Frühlingszwiebeln und Edamame mariniert in einer würzigen Soja-Vinaigrette 
- ❖ Mediterraner Nudelsalat – Penne mit Zucchini, Paprika, Tomate und Gurke mariniert in einer weißen Balsamico-Vinaigrette 
- ❖ Indischer Reissalat – Reis, Erbse, Paprika und Ananas mariniert in einer fruchtigen Curry-Joghurt-Marinade
- ❖ Orientalischer Linsensalat – Belugalinsen, Granatapfel, Apfel, Staudensellerie und Frühlingszwiebel in einer fruchtig-würzigen Marinade

Braten

- ❖ *vom Rind*
 - Fränkischer Sauerbraten
 - Rinderrahmbraten
 - Burgunderbraten
 - Rinderroulade
 - Rindfleisch & Kren
 - Kalbsrahmbraten
- ❖ *vom Schwein*
 - Schweinekrustenbraten (Schweinebauch)
 - Schäuferla
 - Gefüllter Spießbraten
 - Schweinekammbraten
 - Rahmlendenbraten
- ❖ *vom Geflügel*
 - Gänsebrust
 - Entenbrust
 - Barberie-Entenbrust
- ❖ *Vom Wild*
 - Rehbraten
 - Hirschgulasch
 - Wildhasenkeule





Kurzgebratenes

- ❖ Schweinefilet
- ❖ Lende „Toskana“ - Schweinefilet im Speckmantel in einer würzigen Tomaten-Speck-Soße
- ❖ Hähnchenbrust
- ❖ Hähnchenbrust „Roma“ - Hähnchenbrust mit Räucherbauchscheiben umwickelt in einer Frischkäse-Kräuter-Soße

Schöpfgerichte

- ❖ Schweinerahmgeschnetzeltes in verschiedenen Varianten
- ❖ Hähnchenrahmgeschnetzeltes in verschiedenen Varianten
- ❖ Ungarisches Rindergulasch
- ❖ Kalbsrahmgulasch mit Champignons
- ❖ Chili con Carne
- ❖ Italienische Bolognese

Grillplatte

- ❖ Panierte Pfannenschnitzel vom Schwein
- ❖ Panierte Schnitzelröllchen vom Schwein mit O´bazda gefüllt
- ❖ Cordon bleu vom Schwein
- ❖ Panierte Hähnchenschnitzel
- ❖ Hähnchen-Unterkeulen
- ❖ Hähnchen-Flügel
- ❖ Hackfleischküchla
- ❖ Schinken-Spargel-Röllchen
- ❖ Veganes Knusper-Plant-Schnitzel, 100% Weizenprotein 
- ❖ Veganes Knusper-Hähnchen-Schnitzel 
- ❖ Gemüse-Schnitzel
- ❖ Falafel-Bällchen 
- ❖ Rote-Bete-Knuspertaler 

Fisch

- ❖ Zanderfilet in Mandelbutter
- ❖ Mediterraner Haiwels in Limetten-Körner-Butter
- ❖ Forellenfilet

Soßen

- ❖ Zwiebel-Speck-Soße
- ❖ Rahmsoße
- ❖ Cognac-Rahmsoße
- ❖ Pfefferrahmsoße
- ❖ Champignonrahmsoße
- ❖ Paprikarahmsoße
- ❖ Weißweinssoße
- ❖ Käsesoße
- ❖ Frischkäse-Speck-Soße
- ❖ Tomatensoße 
- ❖ Kokos-Curry-Soße mit Ananas 
- ❖ Kokos-Curry-Soße mit Paprika & Lauchzwiebeln 

Dips & Grillsoßen

- ❖ Guacamole 
- ❖ Frankfurter grüne Soße
- ❖ Aprikosen-Curry-Frischkäse
- ❖ Vegane Aioli 
- ❖ Knoblauch-Mayonnaise
- ❖ Kräuter-Paprika-Quark
- ❖ Radieschen-Quark
- ❖ Paprika-Cashew-Dip 
- ❖ Rote-Bete-Hummus 
- ❖ Preiselbeer-Senf-Dip 
- ❖ Mango-Curry-Dip 
- ❖ Tomaten-Relish 
- ❖ Salsa 

Beilagen

- ❖ Kartoffelklöße
- ❖ Semmelklöße
- ❖ Butter-Spätzle
- ❖ Nudeln
- ❖ Reis
- ❖ Pommes frites
- ❖ Salzkartoffeln
- ❖ Kräuter-Ofenkartoffeln
- ❖ Kartoffelgratin
- ❖ Kroketten
- ❖ Herzoginkartoffeln
- ❖ Kartoffel-Mandel-Bällchen

Gemüse

- ❖ Wirsing
- ❖ Blaukraut
- ❖ Fass-Sauerkraut
- ❖ Gemischte Marktgemüseplatte
- ❖ Mediterranes Ofengemüse
- ❖ Saisonal: Spargel, Ofenkürbis





Vegetarische Gerichte

- ❖ Zucchinischiffchen mit mediterranem Gemüse und Mozzarella gefüllt
- ❖ Spinatknödel
- ❖ Frische Champignons in Rahm
- ❖ Pasta mit Rahmspinat und Tomatenconcassée
- ❖ Gemüse-Lasagne

Vegane Gerichte

- ❖ Paprikaschote mit Gemüse und Bulgur gefüllt
- ❖ Pasta mit Gemüse-Bolognese
- ❖ Indisches Gemüse-Curry
- ❖ Chili sin Carne

Brotzeit oder kalte Platten

- ❖ Gemischte Schinkenplatte
- ❖ Gemischte Salamiplatte
- ❖ Gemischte Schinken- und Salamiplatte
- ❖ Gemischte Brotzeitplatte mit fränkischen Wurstspezialitäten
- ❖ Kalter Schweinebauch
- ❖ Kalter Braten
- ❖ Schweizer Wurstsalat
- ❖ Gemischte Räucherfischplatte
- ❖ Geräucherter Lachs
- ❖ Thunfisch-Frischkäse-Creme
- ❖ Käsebrett aus verschiedenen Hart- und Weichkäsesorten
- ❖ O`bazda
- ❖ Weißer Käs
- ❖ Hausgemachter Kochkäs
- ❖ Limburger mit Musik - Limburger in süß-saurem Sud mit Zwiebeln
- ❖ O`pflanzda - vegane Alternative zum O`bazda 
- ❖ Avocado-Creme 
- ❖ Paprika-Cashew-Aufstrich 
- ❖ Rote-Bete-Hummus 

Dessert

- ❖ Panna Cotta mit Fruchtpüree (Himbeere, Mango, Erdbeere)
- ❖ Weiße Schokolade-Panna Cotta mit Fruchtpüree (Himbeere, Mango, Erdbeere)
- ❖ Mousse au Chocolat
- ❖ Bayrisch Creme in verschiedenen Geschmacksrichtungen (Himbeere, Mango, Erdbeere)
- ❖ Amarettini-Mascarpone-Creme mit Kirschen
- ❖ Obstplatte mit frischen Früchten und Beeren
- ❖ Schokolierete Fruchtspieße