

Gecko Catering

*Individuell wie Ihre Gäste, ist unser Catering. Alle Nationen, alle Preislagen.
Unser Job ist es, Ihren Aufenthalt in der Gecko Bar & Club kulinarisch perfekt
zu machen.*

Rufen Sie uns an 0163-652 31 64 (Chris Siemers).

*Eine winzige Auswahl an möglichen Speisen erhalten Sie nachfolgend:
Alle Preise sind inkl. Anlieferung & Geschirr, Mwst. etc.*

TexMex & Creole Fingerfood & Chilly

Warm:

Cilly con Carne / Vorspeise (kleine Portionen)

Chiabatta Brot

(passend dazu liefern wir spanische Tonschalen - inkl.)

Kalt:

(auf einer Paella - Pfanne über Bananenblättern - sofern lieferbar - angerichtet)

Avocado / Tomaten Salat

Chicken Wings mit Salsa

Thunfisch - Shrimp & Rindfleisch Pasteten

mit Guacamole & Knobi Creme

Vegetarische Wraps

Poppers, Peperias, Chicken Stripes & Fisch Fingers

mit Honig Senf Sauce & BBQ Sauce

14,00 pro Person ab 30 Personen

Delikatess-Häppchen

mit

*geräucherte Putenbrust

*Schinken

*Roastbeef

*Forellenfilet

*Räucherlachs

*Käse

...liebevoll von uns garniert.

14€ pro Person ab 30 Personen

Gyros-Braten

mit dem typischen Geschmack, heiß aus dem Ofen, mit

Krautsalat,

Tzatziki &

Fladenbrot

14€ pro Person ab 30 Personen

Prager Schinken

vom edlen Hinterschinken, mager & saftig, mit der typischen hausgemachten Würznote, heiß aus dem Ofen...

mit:

warmen **Speckkartoffelsalat & Sauerkraut**, Sauce & Brot

15,50€ pro Person ab 10 Personen

Zartes Roastbeef

auf einer Platte garniert...

mit:

hausgemachter Remoulade & frischen Bratkartoffeln

17,50 pro Person ab 30 Personen

Canapes & elegantes Fingerfood (6 Stk. p.Person)

Canapes mit normalem Wurstaufschnitt

Schweinebraten & Mett

Canapes mit elegantem Aufschnitt

Roastbeef & Entenbrust

Canapes mit Käse

mit Gauda & Brie

Canapes mit Fisch

mit Lachs & Aal

Crostini

mit Geflügel Leber Creme

Kartoffel - Mais - Röstis

mit Guacamole & Nordseekrabbencocktail

Tornedos vom Rinderfilet

an Putenlebercreme und Cherry Tomate

Carpaccio von geräucherter Putenbrust

auf Zwiebelbrot mit Calvados Apfel

Gebackener Roquefort Käse

mit Mango Joghurt Dip

Tatar von Grönlandlachs mit Kaviar

& Meerrettich Creme

auf Vollkornbrot

Gurkensnacks

mit Kräuterquark

26,- pro Person ab 30 Personen

Spanferkel

frisch vom Grill

ganzes Spanferkel

vom Koch vor Ihren Gästen tranchierte

mit

z.B Sauerkraut & Cole Slaw

hausgemachter Remoulade

Senf

Brotkorb

14,- € pro Person ab 30 Personen

Ganzer Puter / Truthahn

Puter

mit

Apfelrotkohl - Kartoffel Gratin - Sauce

16,00€ pro Person ab 30 Personen

Truthahn - amerikanisch

mit

*Süßkartoffeln (auch als Püree), Cole Slaw,
Möhren in Ahorn Sirup & Sauce*

19,50€ pro Person ab 30 Personen

BBQ

Warm :

Sausages

leckere grobe Bratwurst
Ketchup & Senf

New Orleans - Ribs

zarte, mit Gewürzen der New Orleans Kitchen marinierte Rippchen mit
unserer „home made“ pikant süßen Bourbon - BBQ - Sauce

US - Farmer - Steaks

sehr zartes Fleisch, raffiniert gewürzt mit milder
Steak Sauce

Pute natur

fettfreie Scheiben Putenbrust

Kalt:

Brotkörbe aus verschiedenen Brotsorten

Dips / Saucen

Gewürzketchup, Tomatenketchup & Senf
Bourbon BBQ Sauce, Honig Senf Sauce & Knoblauch Sauce

Salate

Kartoffelsalate, Nudelsalate, Reissalat,
Porreesalat, grüne Salate,
Cole Slaw

€ 14 pro Person mit 350 gr. Fleisch ab 30 Personen

€ 25 pro Person mit Fleisch „satt“ ab 30 Personen

Koch am Grill € 35,- pro Stunde

Büffet klassisch

Warm:

*zarte **Putenbrust** an Preiselbeeren
Schweinekrustenbraten
verschiedenes **Gemüse der Saison** in zerlassener Butter
Kartoffelgratin
Cognac Sahne Soße*

***Pangasius Rolls**
Langkorn - Wildreis - Mix
Zitronengras Soße*

Kalt:

***Brotkorb** aus verschiedenen Brotsorten*

Butterrösschen

***Käseplatte** bestehend aus
-verschiedenen Käsesorten und Obst*

***Aufschnittplatte** mit
-gekochtem Schinken
-geräuchertem Schinken
-Edelsalami
-geräucherter Putenbrust
-Kasseler
-Mett und Zwiebeln*

***Fischplatte** bestehend aus
-Makrele natur, -Pfeffermakrele
-Forelle natur
-geräuchertem Lachs mit Kaviardeko und Sahnemeerrettich
-Scampi
-Honig Senf Soße
-ganzer Lachs*

„AntiPasti“ bestehend aus

- Zucchini
- Aubergine
- Paprika
- Champignons

**Hackbällchen & Chicken Wings
mit hausgemachter Steaksoße**

Kartoffelsalat „Frankfurter Art“

Salatmix bestehend aus
-verschiedenen grünen Salaten
-Gurken
-Tomaten
-Mais
mit zwei verschiedenen Dressingsorten

Süß:

Tiramisu

**Hamburger Rote Grütze
mit Vanille Sauce**

€ 27,80 pro Person ab 30 Personen

Mediterran - Asia Büffet

warm:

Pangasius Filet Medaillons in
„Laksa“ (Kokos Sauce) zu Langkorn / Wildreis Mix

Scaloppine

dünne Scheiben zartes Kalbs - Fleisch in Sahne Sauce
mit Rosmarin Gemüse

Kalt:

Brotkorb aus verschiedenen frischen Brotsorten

Aioli

spanische Knoblauchcreme aus
Eiern, Öl, Senf, Zitrone, Salz und Pfeffer

Spanischer & portugiesischer Käse- und Aufschnitt auf einer Paella Pfanne bestehend aus
-verschiedenen landestypischen Käse-, Schinken-, und Salamisorten und Obst

Tapas & Anti Pasti:

(alle frisch zubereitet!)

Tomate Mozzarella

mit frischem Basilikum und Balsamico Pesto

Champignons in Sherryessig

marinierte Paprikaschoten

Aubergine in Balsamico Essig

überbackene Zucchini

Oliven Mix

Karotten in Honig Senf Sauce

Dessert:

Flan

katalanische Caramelcreme

Tiramisu

€ 29,- pro Person

Spanisches - Büffet

Suppe:

Knoblauchsuppe

zubereitet aus frischem Knoblauch nach kastilanischem Rezept

oder

Gaspacho

andalusische kalte Gemüsesuppe

warm:

Paella „traditionell“

wir empfehlen die klassische Variante aus:

Huhn, Schwein, Fisch, Muscheln, Riesen Garnelen und Chorizo

Kalt:

Brotkorb aus verschiedenen frischen Brotsorten

Aioli

*spanische Knoblauchcreme aus
Eiern, Öl, Senf, Zitrone, Salz und Pfeffer*

*Barcelonas **Käse- und Aufschnittplatte** bestehend aus
-verschiedenen landestypischen Käse-, Schinken-, und Salamisorten und Obst*

Orangen Spinat Salat

mit gerösteten Pinienkernen und einem Dressing aus Olivenöl & Essig

Spargel Artischocken Salat

mit einem Dressing aus Minze, Olivenöl, Zitronensaft und Pfeffer

Tapas:
(alle frisch zubereitet)

Perlzwiebeln in Sherryessig

marinierte Paprikaschoten

Knoblauchgarnelen

gefüllte Champignons

Leber in Sherry

überbackene Zucchini

ingelegte Sardellen

Oliven Mix

Dessert:

Flan

katalanische Caramelcreme

€ 26,50 pro Person ab 30 Personen

Karibische - Büffets

Variante A:

Warm:

Arroz con Pollo

puertoricanisches Nationalgericht
spicy Rice mit gebratenem Gemüse und Hähnchenbeinen

Kalt:

Wraps Cuba

rote Wraps gefüllte mit Salsa, Guacamole, Salat, Gurken,
Schweinefleischstreifen und Paprika

Wraps Tropical

weiße Wraps gefüllt mit Salsa, Sour Crème, exotischen Früchten,
Salat, Gurke, Mais, Paprika

Chips & Dips

Tortilla Chips mit Salsa und Guacamole

Cesar Salad

knackiger Römersalat mit einem Dressing aus 16 verschiedenen Zutaten
mit Knoblauchcroutons und frisch geriebenem Parmesankäse

Süßkartoffel Salat

Kartoffelsalat mal anders

€ 14,00 pro Person

Karibische - Büffets

Variante B:

Warm:

Black Bean Soup

kubanische Nationalsuppe
hausgemachte Schwarze Bohnen Suppe mit raffinierten Gewürzen

Stamps & Go

Fischküchlein
Spezialität aus Jamaika

Huhn Calypso

jamaikanisch marinierte Hühnchenteile
mit Knoblauch, Champignons, Cashewnüssen, frischem Ingwer und mehr

Pfeffertopf

eine Spezialität aus Guyana
mageres Schweinefleisch in einem Sud aus exotischen Gewürzen

Garnelen / Krebs - Reis

gelber Reis mit Knoblauch, Erbsen, Garnelen und Krebsfleisch
stammt aus Dominica

Aubergine in Kokossauce

ungewöhnlich aber irre lecker
aus Martinique

Lammcurry

eine Indo Karibische Schlemmerei
zartes Lammfleisch zu einem Goulasch ähnlichem Gericht gezaubert

Creole Jambalaya

*was in Spanien die Paella ist, ist in der Cajun Kitchen die Jambalaya
ein Pfannengericht, das durch die Art und Weise der Mischung seiner Zutaten
zu einem Erlebnis wird
mit Schinken, Garnelen, Sellerie, Chaurice, Paprika, Zwiebeln und mehr*

Reis Mix

zu den vielen Leckereien reichen wir drei Sorten Reis als Beilage

Kalt:

Escovitch

*eine Vorspeise aus Barbados
eingelegter Fisch mit Zwiebel, Karotten und Paprika*

Buljol

*Salat mit Salzfisch
aus Trinidad*

Kochbananen Chips

knusprige Kochbananenscheiben zum dippen

Tortilla Chips

Maischips

Dips

Kräuterdip, Mangodip und Avocadodip

süßes Maisbrot

aus der DomRep.

Cole Slaw

feiner Salat aus Karotten, Sellerie und Weißkohl

Cesar Salad mit geschwärztem Huhn

*frischer Römersalat mit einem Dressing aus 16 Zutaten,
Knoblauchcroutons, frischem Parmesan und in einer creolischen
Gewürzmischung gebratenen Hähnchenbrustfilets*

Dessert:

Süßkartoffelschnitten mit Rumsahne

Obstsalat „Tropical“

Ananascreme

43,- € pro Person ab 40 Personen