

Gesamtangebot Catering
– Pepe´s Kitchen

PEPE'S KITCHEN

GENUSSKULTUR + CATERING



PING PING GmbH

Am Kanal 28

04179 Leipzig

Tel.: +49 177 430 72 05

Mail: faber@moertelwerk.de

Web: www.pepeskitchen.de

Steuernummer:

232/116/06819

Handelsregister:

HRB 31410

Amtsgericht Leipzig

Kreissparkasse Leipzig

IBAN: DE98 8605 5592

1090 1101 50

BIC: WELADE8LXXX



Allgemeines

Zur Auswahl stehen alle untenstehenden Speisen.
Die individuelle Kombination bestimmt den Menüpreis pro Gast.
Die Preise sind Bruttopreise.

Eine Auswahl von Vorspeisen:

2 Vorspeisen	17 €
3 Vorspeisen	21 €

Angerichtet auf Platten.

Eine einzelne Vorspeise pro Gast kostet 9,50 €.

Eine Auswahl von Hauptgerichten:

Auswahlkombination von 2 Hauptgerichten

inkl. 4 Beilagen	30 €
inkl. 5 Beilagen	34 €

Auswahlkombination von 3 Hauptgerichten

inkl. 4 Beilagen	38 €
inkl. 5 Beilagen	42 €

Auswahlkombination von 4 Hauptgerichten

inkl. 4 Beilagen	46 €
inkl. 5 Beilagen	50 €
inkl. 6 Beilagen	54 €

Eine Auswahl von Desserts:

2 Desserts	17 €
3 Desserts	21 €
4 Desserts	25 €

Wobei für jeden Gast jedes gewählte Dessert einmal zur Verfügung steht.

Bei der Wahl von einem Dessert ist der Preis dafür pro Gast 9,50 €.

Eine Auswahl von Extras: (nach Absprache)

Salatbuffet mit 3 Salaten und 3 Dressings, 3 Brotsorten	12 €
--	------

Je ein Salat, ein Dressing und ein Brot	4 €
---	-----

Brotauswahl mit 3 Sorten und 2 Dips	7 €
-------------------------------------	-----

Kinder bis zum 3. Lebensjahr essen umsonst, bis zum 10. Lebensjahr zahlen 50%.

Menüs für Kinder empfehlen wir ab ca. 15 Kindern

- wir beraten sehr gern bei der Auswahl anspruchsvoller Kindergerichte.

Vegetarische, vegane oder spezielle religiöse Menüwünsche realisieren wir gern in gemeinsamer Absprache.

Weiter Arrangements, individuelle Menüzusammenstellungen oder Essensabfolgen, können Sie mit uns auf Wunsch vereinbaren.

Salatbuffet

- Junge gemischte Blattsalate
- Feldsalat
- Romanasalat
- Friseesalat
- Endivensalat
- Rukolasalat

- Andalusischer Kartoffelsalat mit Limettendressing
- Dänischer Gurkensalat mit Honig-Senf-Dillcreme
- Grillgemüsesalat mit Oliven und Rosmarinöl
- Melonen-Gurkensalat mit Minze
- Frischer Salat aus Gemüsejulienne
- Koreanischer Karottensalat mit Rettich, Sesam und Lauch
- Tomatensalat mit Basilikum und Trauben
- Panzanella - toskanischer Gemüse-Brotsalat mit Tomaten und Oliven
- Griechischer Pastasalat mit Oliven, Feta
 - vegan oder klassisch - und Oregano
- Cole Slaw - klassisch
- Korean Cole Slaw - gerösteter Sesam, Doenjang-Mayo, Karottenpickels
- Schwedischer Rote Bete-Kartoffelsalat
- Thai-Glasnudelsalat mit jungem Gemüse, Backtofu, Erdnusscrumble und Kräutern
- Obstsalat - klassisch

Dressing

- César-Dressing
- French Dressing
- Italian Dressing
- Mango-Joghurtdressing
- Honig-Senf-Buttermilchdressing
- Sweet-Chili Korianderdressing
- Tatars dressing mit Kapern, Ei und Kräutern
- Helles Balsamico-Passionsfruchtdressing
- Japanisches Sesamdressing

Dip

- Avocado-Frischkäse - v & g
- Roter Linsendip mit Aprikose - v & g
- Finnische Eibutter mit Schnittlauch - G
- Auberginendip mit Minze - v & g
- Paprika-Walnussdip - v & g
- Fetadip mit Oregano und Oliven - (v) & g
- Parmesandip mit Hummus und geschmolzener Zwiebel - g
- Weiße Bohnen-Tahindip mit Kreuzkümmel und Sesam - v & g
- Mediterraner Blumenkohldip - v & g
- Rote Bete-Linse mit Datteln - v & g
- milder Mango-Harrissadip - g
- Gurken-Kurkuma-Sauerrahmdip - g
- Tomatensalsa mit Gemüse und Limette
- Blue-Cheesdip
- CheddarJalapeno Cheesdip
- Hummusdip mit Zaatar
- Kräuterquark
- Tzaziki
- Mini-Mozzarella und Kirschtomaten

Brot

- Auswahl Minilaugengebäck - drei Sorten
- Olivenciabatta
- Ciabatta - toskanische Art
- Rosmarinfocaccia
- Nizza Baguette - Natursauerteig, kross
- Baguette mit Tomate, Olive und Basilikum
- Pitabrot
- Sauerteig-Olivenbrotstangen
- Schweizer Bürlibrötche
- Strudel mit Feta
- Glutenfreie Varianten - Verfügbarkeit und Preise auf Anfrage

Vorspeisen - auf Platten

- Tartelette mit Zitronen-Olivencreme und Kräuterlachs
- Tartelette mit Camembertcreme und Cranberry

- Canapé mit Mozzarella und Tomatentatar, Basilikum
- Canapé mit Roastbeef und Rucolasalat, Honig-Senfcreme

- Hühnchenspieße mit Erdnusssoße, Sprossen-Gurkensalat - g
- Vitello Tonato mit Kalb und Thunfischcreme - klassisch - g
- Gegrillte Feige mit Tiroler Schinken und gehobelter Bergkäse - g
- Pimentos de Padron, gebraten mit Fleur de Sel - v & g
- Gochujang-Hühnchensalat mit mildem Gurken-Kimchi und Sprossen

- Feta-Creme Brûléé mit milder Harrissa und Cracker - im Glas
- Haselnuss-Focaccia mit Zucchinitatar und Lauch, Mangodip - v
- Süßkartoffeltaler mit karamellisierten Kernen, Jaipur-Curryöl und Papadamchips- v
- Auberginen-Medaillons, gebacken mit Misodressing und Rauchpaprika - v
- Burrata - Büffelmozzarella mit Kürbissalat und Walnusspesto - g
- gegrillter Karotten-Humus mit Minze-Bulgur und Schalottencrunch - v & g

Hauptspeisen - Fleisch

- Kalbsbraten mit Aprikose und Zitronenthymian, Bratenjus
- gegrillte Kalbssteaks mit Rohschinken und Salbei, Sherryjus
- Kalbsragoutbällchen mit Zitronengras-Tomatensugo

- Lammragout mit frischem Lorbeer, Oliven und Grilltomaten

- BBQ Beef - 10h im Smoker - mit BBQ-Bratensoße
- Roastbeef mit geschmolzenen Zwiebeln und Schwarzbiersauce **+5€ p.P.**
- Pulled Beef-Baoburger

- Schweinefilet -rosa- Sherry-Bratensoße und Basilikum
- glasierter Spanferkelrollbraten mit Honig-Senfkruste
- Hongkong Pork Belly Würfel, Austernsoße, Ingwer-Knoblauchcrunch
- Milde Chorizo in Rotwein gebacken mit Kichererbsen und Oliven

- Maispouardenbrust mit Waldpilz-Kräutersoße
- Hähnchenkeule gefüllt mit Spinat und Ricotta in Weißweinsauce
- Parmesan-Zitronenhähnchen mit Knusper-Schalotten und Basilikum
- Tamarind-Cashew Chicken mit Frühlingszwiebeln
- Koreanische Chicken Wings mit Yuja-Teeglasur und Sesam

- Hirschbraten mit Wachholder-Wildjus und Preiselbeeren
- Wildschweinragout mit Waldpilzen und Perlzwiebeln

Hauptspeisen - Fisch - +3€ p.P.

- Forellenfiletmedaillons mit Gurke, Salzzitrone und Kräutersalat - g
- Sailblingsfilet mit Thymianbutter und Zucchini - g
- Lachsfilet, gebacken mit Orangen-Misoglasur
- Zanderfilet, gebacken mit Haselnuss-Olivenbutter
- Doradenfilet mit Paprika-Pesto und Pecorino - g

Hauptspeisen - Vegan

- gegrillte Auberginen mit Mandel und Granatapfel - g
- Curry-Blumenkohl, gebacken und Tahindressing und Kräutersalat - g
- Maultaschen mit Kräuter-Gemüsefüllung
- Gratinierte Kräuter-Crêpespäckchen gefüllt mit Walnusscreme
- Moussaka mit Aubergine, Kartoffeln und Tomaten - g
- Kürbis-Lasagne mit Spinatbechamel
- Champignons aus dem Wok mit Thaibasilikum und rotem Paprika - g
- Kürbis-Kokoscurry mit grünen Bohnen und Tomaten, Limettenblätter - g
- Austernpilz-Schnitzel mit Petersiliensalat
- karamellisierte Süßkartoffel mit Erdnuss Crumble und Koriander - g
- Foulbohnen-Hummus mit gebackenem Blumenkohl und Granatapfelkernen - g
- gegrillter Spargel mit Mandel-Kräutersauce (saisonal) - g
- Warmer Brokkolisalat mit koreanischem Paprika-Sesamdressing und Mais - g
- gebackener Hokkaido Kürbis mit Ingwer-Tomaten und Limetten-Mandelcreme - g
- Karotten aus dem Ofen mit Dattelsirup und Mungosprossen mit Rauchpaprika - g
- Schwarzwurzelragout mit Haselnüssen und Kürbisöl - g
- Prinzessbohnen mit frittiertem Fenchesalat und Miso-Orangendressing - g
- Spitzkohl aus dem Ofen mit Backpflaumen und Möhre, Kokossahne - g
- gebrochene Minikartoffeln mit Kapernbeeren, Rosa Pfeffer, Knoblauchchips - g
- Gratin aus blauen Kartoffeln und Sellerie mit Kokoscreme - g
- Walnuss gefüllter Tofu im Safranfond, Lorbeer und Olivenöl - g
- Gerstenrisotto mit Waldpilzen und getrockneter Tomate, Petersilien-Salsa

g = glutenfrei

Beilagen

- Kartoffelgratin - v
- Gratin mit Waldpilzen, Kartoffeln und Kräutern - v
- kleine Rosmarinbackkartoffeln - v & g
- Schwarzwurzel und Süßkartoffel, gebackene Mandeln - v & g
- Kürbis-Kartoffelpuffer mit Zimt und Rote Beete - v
- Hasselback Kartoffeln mit veganer Cremesoße - v & g

- Creme-Polenta mit Salbei - v & g
- Saftige Mais-Käsekrapfen

- kleine Kartoffelklöschen, Thüringener Art - v
- Böhmisches Knödel - v
- Kleine Spinat-Käse-Knödel
- Schupfnudeln mit Kräuter-Semmelbrösel - v
- Süßkartoffelschupfnudeln mit Kresse - v
- Gnocchi mit Basilikumcreme
- Süßkartoffelgnocchi mit Salbeibutter - v & (g)
- Spinatgnocchi mit Pecorino - v & (g)
- Käsespätzle mit Lauch
- Safran-Basmatireis mit Erbsen - v

- weißer Spargel mit sautiertem Frühlauch - v & g
- grüner Spargel mit Kirschtomaten und frisches Kräuteröl - v & g
- Blumenkohl mit Panko-Semmelbrösel und Blattpetersilie - v
- Gebratener Rosenkohl mit Cranberry und Rosmarin - v & g
- gebackene Butterkarotten mit Dukkah - würziger Sesam-Nussmix - g
- Zuckererbsen mit Minze-Olivenöl - v & g
- Prinzessbohnen mit Kräuteröl, Provencal mit geschmorten Schalotten - v & g
- Grillgemüse - Paprika, Zucchini, Fenchel - v & g
- gefüllte Backtomaten mit Buchweizen und Champignos - v & g
- gebackene Paprika mit Kräuterreis und Gemüsesugo - v & g
- Zucchini mit gerösteten Pinienkernen - v & g
- Kohlrabi mit Blattpetersilie und Cremesoße - v
- Gurken-Dill-Gemüse - v & g
- Babyblattspinat mit Gewürzkartoffelwürfeln und Oliven - v & g
- Waldpilzpfanne mit Frühlingzwiebeln und glatter Petersilie - v

v = vegan möglich

g = glutenfrei

Dessert

- Vanillecreme-Tartelette mit Himbeeren und Minze
- Karamellisierte Zitronentartelette - v
- Salz-Karamellcreme mit Mandel-Hafercookie
- Pistazienbiscuit mit Orangenmousse und Minze
- Erdbeer-Tartelette mit Nougatmousse - v & g
- Bergpfirsichmousse mit Macarons
- Aprikosentörtchen mit Pistazie und Muskovadozuckercreme
- Preiselbeerküchlein mit Schokolade und Gewürzcreme
- Mangomousse mit Mandel-Krokant und Limettencreme - v & g
- Waldbeerensalat mit Mohncreme und Minze - v & g
- Cassisschaum mit Baiser und weiße Schokoladensoße
- Haselnusstörtchen mit Heidelbeermousse - v
- Cheese-Cake Creme mit Himbeersaft und Cookiecrunch
- Holunderbeercreme mit Honigsahne und weißem Mohn
- Vanille Panna Cotta mit Kirschen und Amarettini
- Kokos Panna Cotta mit Mango - v & g
- Apfelcrumble mit Cassiacreme - v & g
- Meringue Tartelettes mit Passionsfrucht und Kokos - g
- Mandeltartelette mit Kokos-Karamellcreme und Rhabarber - v
- Holunderblütenmousse mit Mandel-Cantuccini und Erdbeersalat - v
- Nougat-Orangentartelette mit Weinschaum
- Tonkabohnencreme mit Erdbeeren und Sanddorn - v & g
- Weißes Schokoladen Mousse mit Blutorangengelee - v & g

v = vegan möglich
g = glutenfrei

Mitternachtsbuffet (Late Snack)

Preis
nach Absprache

Hotdog Station:

- Wienerwürstchen (auch vegetarisch möglich) & Hot Dog Buns mit verschiedenen
- Gurkenpickles, Relishes, Senf & Röstzwiebeln

4,50 € p.P.

- Currywurst mit unserer hausgemachten Soße
- Baguette, aufgeschnitten

6,00 € p.P.

- Humus und Auberginendip, Oliven und hausgemachte bunte Pickles, Pita Brot
- Verschiedene Käse und Schinkenauswahl, Dips und Baguette
- Regionale Käseauswahl mit Obst und Biobackwerk +2€

je 7,50 € p.P.