

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 Guest.
Die Preise sind Bruttoreise.

Eine Auswahl von Vorspeisen:

2 Vorspeisen	17 €
3 Vorspeisen	21 €

- in der Regel angerichtet auf einen Teller durch die Küche,
serviert vom Service, am Guest (im Preis inkl.).
Eine einzelne Vorspeise pro Guest 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 Guest jedes gewählte Dessert einmal zur Verfügung steht.
Bei der Wahl von einem Dessert ist der Preis dafür pro Guest 9,50 €.

Eine Auswahl von Extras: (nach Absprache)

Salatbuffet mit 3 Salaten

und 3 Dressings, 3 Brotsorten

Je ein Salat, ein Dressing und ein Brot

Brotauswahl mit 3 Sorten und 2 Dips

Das anrichten der Vorspeisen und der Desserts, auf Geschirr, sowie die Betreuung der Buffets ist inklusive.

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

Menüs für Kinder empfehlen wir ab ca. 20 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.

Vorspeisen

- Tartelette mit Camembertcreme und Feigensenf
- Tartelette mit Rosenkohltatar und Steinpilzcreme - v
- Strudelpäckchen mit Feta und Pistazien, Friesesalat
- Sommerrollen mit Spargel, Mango und Sprossen, Limettendip - v & g
- Miniblini mit Rauchforelle und Forellenkaviar mit Gurke
- Miniblini mit Pfifferlingsmousse und Kerbel - v
- Canapé mit geräuchertem Heilbutt, Bete-Schmand und Estragon
- Canapé mit Mozzarella und Tomatentatar, Basilikum
- Kokos-Linsencreme-Crostini mit Salzzitrone, Ajvar und Petersiliensalat - v
- Lachstatar mit Pumpernickel, Misocreme und Radieschensalat
- hausgebeizter Orangen-Lachs, violette Kartoffel mit Safrancreme - g
- Satay-Hühnchen mit Erdnussssoße, Sprossen-Gurkensalat - g
- gebeizter Kalbstafelspitz und Kresse-Apfelsalat, Crostini mit Eibutter
- Geräucherte Entenbrust, Kastanien-Brioche mit Birnenbutter und Kerbel
- Vitello Tonato mit Kalb und Thunfischcreme - klassisch - g
- Gegrillte Feige mit Tiroler Schinken und gehobelter Bergkäse - g
- Ziegenfrischkäsetaler mit Cherrytomate und Mandarinenpüree - g
- Feta-Creme Brûléé mit milder Harrissa und Focacciasticks
- Haselnuss-Focaccia mit Curry-Lauch und Mangodip - v
- Süßkartoffeltaler mit Kürbiskerncrunch, Dattel und Jaipur-Curryöl - v & g
- Auberginen-Medaillons, gebacken mit Orangen-Misodressing und Rauchpaprika - v & g
- Burrata - Büffelmozzarella mit Tomaten-Zucchinisalat und Pinienkernpesto- g
- Blumenkohl-Walnuss „Panna Cotta“ mit Kräutercroutôns - v & g
- gegrillter Karotten-Humus mit Minze-Bulgur und Schalottencrunch - v & g
- Gebackene Feige mit Himbeer-Vinaigrette und Endive - v & g
- Pimentos de Padron, gebraten mit Fleur de Sel - v & g
- Curry-Blumenkohlbissen mit Mandel-Sesamcreme - v & g
- Marokkanische Karotten mit Ras El Hanout Gewürz, Minze und Orangenfilets - v & g
- Sonnengetrocknete Tomaten mit Safran-Fenchel und Olivensalat - v & g
- Griechische Bohnencreme mit Backaubergine und Sesam-Oreganostreusel - v & g
- Austernpilze mexikanisch - Al Pastor - Maischips - v & g

Salatbuffet - alles vegan

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

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

Dressing

- César-Dressing
- French Dressing
- Italian Dressing
- Mango-Joghurtdressing
- Honig-Senf-Buttermilchdressing
- Sweet-Chili Korianderdressing
- Tatardressing 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, Kichererbsen mit Zaatar und Olivenöl
- Kräuterquark mit Radieschen
- Tzatziki - klassisch

Brot

- Auswahl Minilaugengebäck - drei Sorten
 - Sauerteig-Olivenbrotstangen
 - Rosmarinfocaccia
 - Nizza Baguette - Natursauerteig, kross
 - Zwiebelbrot
 - Landbrot
 - Sechskornbrot
 - Pitabrot
 - Hefezopf
 - Strudel mit Feta
- Glutenfreie Varianten - Verfügbarkeit und Preise auf Anfrage

Hauptspeisen - Fleisch

- Kalbsbraten mit Aprikose und Zitronenthymian, Bratenjus
- gegrillte Kalbsschnitzelchen mit Rohschinken und Salbei, Sherryjus
- Kalbsragoutbällchen mit gebackener Zitronengras-Tomatensugo
- Lammragout mit Lorbeer und Oliven
- Lammbraten mit Grilltomaten und Rosmarinjus
- BBQ Beef - 10h im Smoker - mit BBQ-Bratensoße
- geschmorte Rinderbäckchen mit Portweinsoße
- Entrecote am Stück gebacken - Café de Paris - **+5€ p.P.**
- Roastbeef mit geschmolzenen Zwiebeln und Schwarzbiersoße **+5€ p.P.**
- Schweinefilet -rosa- Sherry-Bratensoße und Basilikum
- glasierter Spanferkelrollbraten mit Honig-Senfkruste
- Karreebraten vom Susländer-Schwein mit Backpfauen-Rahmsoße und Zitronenpfeffer
- Hongkong Pork Belly Würfel, Austernsoße, Ingwer-Knoblauchcrunch
- Milde Chorizo in Rotwein gebacken mit Kichererbsen und Oliven
- Maispoulardenbrust mit Waldpilz-Kräutersoße
- Entenbrust - aufgeschnitten - Orangen-Bratensoße
- Hähnchenkeule gefüllt mit Spinat und Ricotta in Weißweinsoße
- Zitronengrashähnchen mit Knusper-Schalotten und Basilikum
- Tamarind-Cashewnuss Hähnchen mit Frühlingszwiebeln
- Koreanische Chicken Sticks mit Yuja-Teeglasur und Sesam
- Hirschbraten mit Wachholder-Wildjus und Preiselbeeren
- Rehkeule mit Pfefferkirschen und Portweinsoße
- Wildschweinragout mit Waldpilzen und Perlzwiebeln

Hauptspeisen - Fisch - +3€ p.P.

- Forellenfiletpäckchen mit Gurkenrelish und Kräutersalat - g
- Sailblingsfilet mit Thymianbutter und Zucchini - g
- Lachsfilet, gebacken mit Zitronenhaube
- 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 Crepes-Päckchen 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, Tomaten und Limettenblättern - g
- Austernpilz-Schnitzel und Petersiliensalat
- karamellisierte Süßkartoffel mit Erdnuss Crumble und Koriander - g
- Foulbohnen-Hummus mit gebackenem Blumenkohl und Granatapfelkernen - g
- Artischocken-Tempura mit Pink Pepper Aioli
- gegrillter Spargel mit Mandel-Kräutersauce (saisonal) - g
- Warmer Brokkolisalat mit koreanischem Paprika-Sesamressing 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 Karotte, Kokossahne - g
- gebrochene Minikartoffeln mit Kapernbeeren, Rosa Pfeffer, Knoblauchchips - g
- Pakchoy mit Grillpaprika und Sesamressing mit Knuspertofu - g
- Gratin aus blauen Kartoffeln und Sellerie mit Kokoscreme - g
- Pfifferlings-Tempura mit Kürbis-Currymayo (herbstlich saisonal)
- Walnuss gefüllter Tofu im Safranfond, Lorbeer und Olivenöl - g
- gebackener weißer Spargel mit Tofu-Bolognese und Thaibasilikum (saisonal) - g
- Gerstenrisotto mit Waldpilzen und getrockneter Tomate, Petersilien-Salsa

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
- Herzoginkartoffeln - Pommes Duchesse
- Patatas Bravas - spanische Gewürzkartoffeln - v & g
- Hasselback Kartoffeln mit veganer Cremesoße - v & g
- gebackene Kartoffelecken mit Oregano und Rosmarin - 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
- Semmelknödel mit Majoran
- 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 Frühlau - v & g
- grüner Spargel mit Kirschtomaten - v & g
- Blumenkohl mit Panko-Semmelbrösel und Blattpetersilie - v
- 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
- Brokkoli mit Mandelbutter und Ei - 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 Frühlingszwiebeln und glatter Petersilie - v

Dessert

- Vanillecreme-Tartelette mit Himbeeren und Minze
- Karamellisierte Zitronentartelette - v
- Salz-Karamellcreme mit Mandel-Hafercookie
- Pistazienbiskuit mit Orangenmousse und Minze
- Erdbeer-Tartelette mit Nougatmousse - v & g
- Bergpfirsichmousse mit Macarons
- Aprikosentörtchen mit Pistazie und Muscovadozuckercreme
- Nougatcreme mit Pfirsichtatar und Buttercookies
- 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
- Safran Birne mit Baumkuchen und Amarulaschaum
- 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

Mitternachtsbuffet (Late Snack)

Preis
nach Absprache

Hotdog Station:

Wienerwürstchen (auch vegetarisch möglich) & Hot Dog Buns mit

- Hausgemachten Gurkenpickles & Relishes
- Hot Dog Senf & Ketchup
- 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
- Internationale Käse- und Schinkenauswahl, Antipasti, Dips und Baguette
- Regionale Käseauswahl mit Obst und Biobackwerk +2€

je 7,50 € p.P.

PEPE's KITCHEN

GENUSSKULTUR + CATERING

Über eine Beauftragung würden wir uns freuen
und stehen für Rückfragen gern zur Verfügung.



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

Mit freundlichen Grüßen
Dirk Peter & Maximilian Faber