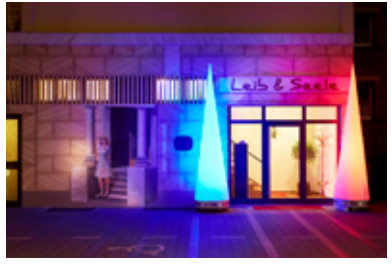
Leib & Seele

ESSEN · TRINKEN & GENIESSEN

- Catering Karte -

BEINSTRASSE 34 · 73430 AALEN · 07361-980 695 2



„Gib jedem Tag die Chance der schönste deines Lebens zu werden."

Für uns ist Gastronomie nicht nur ein Produkt – Gastronomie ist Kommunikation, Kundenpflege, Leben! Den Leib verwöhnen und die Seele baumeln lassen… so die Philosophie von Leib & Seele". Unser Team verwöhnt seine Gäste mit internationaler und saisonaler Küche. Nun möchte das Team von Leib & Seele seine Gäste nicht nur vor Ort verwöhnen sondern ermöglicht seinen Gästen auch den Genuss zu einer besonderen Gelegenheit zu sich kommen zu lassen daher wird ab sofort auch Catering Service angeboten.

Die Leidenschaft mit Familie und Freunden „Genuss" zu teilen, gehört zu den schönen Dingen des Lebens. Völlig entspannt können Sie den Feierlichkeiten entgegen sehen: für besondere Anlässe, wie Hochzeiten, Geburtstagsfeiern, Familienfeste und Firmenfeiern bietet das Team von Leib & Seele die einzigartige Möglichkeit, Veranstaltungen nach individuellen Anforderungen zu gestalten, alles wird mit dem Gast gemeinsam abgestimmt. Aus den mit größter Sorgfalt ausgesuchten Speisen, ganz gleich ob kalt oder warm, zaubert der Küchenchef delikate Kreationen mit frischen Zutaten und erlesenen Kräutern.

Das Catering von Leib & Seele organisiert und liefert auf höchstem Niveau bis hin zur Dekoration und Ausstattung ab 15 bis 400 Personen. Getreu der Philosophie den Leib verwöhnen und die Seele baumeln lassen.

Vincze Juhas

Beispiele für Vorspeisen/ Fingerfood:

Mozzarella Spieße mit Kirschtomaten und frischem Basilikum

Spinat Crepes gefüllt mit Räucherlachs und Frischkäse mit Kräutern

Garnelen Spieße mit Gemüse und Knoblauchöl verfeinert

Hähnchenbrustrouladen Scheiben gefüllt mit Brokkoli und Rotem Pfeffer verfeinert

Hähnchen Sate Spieße mit Mango Chutney mariniert

Manchego Käse und Serrano Schinken auf Rucola gebettet mit Oliven

Datteln im Speckmantel

Basilikum Crepes mit Paprikafrischkäse gefüllt

Tartelettes mit Walnusskäse gefüllt

Spinat Biskuitteig Röllchen gefüllt mit Wildkräuter Frischkäse und Lachskaviar

Champignon gefüllt mit Tomaten Pesto und Parmesan gratiniert

Kartoffelsalat mit Schnittlauch und Hackfleischbällchen im Gläschen serviert

Blini mit Avocado Ingwer Creme

Mini Kartoffel Rote Beete Rösti mit Meerrettichschaum und geräucherter Schwarzwälder Schinken

Beispiele für Suppen:

Hausgemachte Gulaschsuppe

Altbayrische Kartoffel Suppe mit Speckwürfeln

Geräucherte Paprika Tomaten Creme Suppe

Beispiele für Rind-/ Kalbgerichte:

Rinderbraten auf Braten Sauce mit Schalotten, Rotwein und Balsamico verfeinert

Rinderbraten auf Schwarzbier Braten Sauce

Rinderbraten auf einer Auberginen Rahm Sauce mit Estragon verfeinert

Rinderroulade klassisch gefüllt mit Sauergurken, Karotten, Zwiebeln in Bacon Mantel

„Saltimbocca a la Romana“ aus Kalbsrücken mit Salbei und Parmaschinken auf Weißwein Sauce

Mini Wiener Schnitzel aus Kalbsrücken mit Preiselbeeren

Rinderfilet und Roastbeef können wir gerne vor Ort Medium grillen dazu können auch diverse Saucen angeboten werden wie z.B.: Steinpilz Rahm Sauce verfeinert mit Weißwein oder Rote Zwiebel Johannisbeere Rotwein Sauce

Beispiele für Schweinefleisch:

Schweinefilet auf Calvados Rahm Sauce und Apfelspalten

Schweinefilet auf Bourbon Sauce mit Rotem Pfeffer verfeinert

Schweine Krustenbraten auf Aprikosen Chili Braten Sauce

Schweinefilet auf Grüner Pfeffer Cognac Rahm Sauce

Spareribs

Leib
ESSEN • TRINK
WIR WUNSCH
GUTEN

Beispiele für Hähnchen/ Puten Gerichte:

Spieße mit Gemüse auf Champignon Paprika Rahm Sauce

- gefüllt mit Datteln Räucherkäse auf Portwein Anis Braten Sauce

- gefüllt mit Mozzarella und frischem Basilikum auf würziger Tomaten Sahne Sauce auf Buffalo Sauce (BBQ Sauce mit knackigem Gemüse)

- auf Mango Sahne Sauce

Beispiele für Fleischgerichte:

Barbarie Entenbrustfilet auf Preiselbeere Balsamico Sauce mit Thymian verfeinert

Rehbraten auf Portwein Granatapfel Braten Sauce mit Maronenknödel

Gegrilltes Straußensteak aus unserer Region auf Papaya Rote Zwiebel Braten Sauce dazu gedünsteter Brokkoli

Lammrücken auf Zitronen Estragon Sahne Sauce

Beispiele für Hähnchen/ Puten Gerichte:

Gegrilltes Zanderfilet auf Shiitaki Pilze Pistazien Sahne Sauce

Gegrilltes Doradenfilet auf Zucchini Kirschtomaten Paprika Ragout

Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Karotten Safran Sahne Sauce mit Limetten verfeinert

Beispiele für Beilagen/ Vegetarisch:

Süßkartoffel Blumenkohl Erbsen Auflauf mit Gouda gratiniert

Spinat Kartoffel Schafskäse Auflauf

Kartoffelhälften gefüllt mit Champignon und Frischkäse auf Paprika Zwiebel Sauce

Zucchini Hälften gefüllt mit Quinoa und Gemüse mit Mozzarella gratiniert auf würziger Tomaten Sahne Sauce

Antipasti

Spätzle

Gemüsereis / Mandelreis

Kartoffelgratin mit Wildkräutern verfeinert

Mandelkroketten

Gedünstetes Rotkraut mit Apfelstückchen

Beispiele für Beilagen/ Vegetarisch:

Cappuccino Vanille Creme mit Haselnussstücken

„Somloi Galuska“ Schokoladen und Vanille Biskuitteig mit Rosinen und Walnuss verfeinert mit Orangen Vanille Sahne Sauce

Limette Lavendel Creme

Schwarzwälder Kirsch Dessert

Panna Cotta mit frischen Früchten garniert

Schokoladen Kardamom Creme mit Eierlikörsahne

www.leibundseele-aalen.de • www.facebook.com/leibundseeleaalen