



Für Ihre Gäste

Stand
08/2018

Herzlich willkommen
bei Restaurant Services!

Sehr geehrte Gäste,

mit diesem Katalog möchten wir Sie nichts als neugierig machen! Sie finden hier nur eine kleine Auswahl an Köstlichkeiten, die Ihre Veranstaltung zu einem kulinarischen Höhepunkt machen können. Es ist fast alles möglich!

Bitte sprechen Sie mit unseren Mitarbeitern: Sie planen mit Ihnen zusammen, erstellen Ihr individuelles Angebot inkl. Speisen, korrespondierender Getränke, der Bereitstellung von Equipment, dem Einsatz von Servicepersonal etc. und realisieren Ihr Event mit großer gastronomischer Erfahrung.

Herzliche Grüße -
Ihr Restaurant Services-Team



Klassisch: Buffet	3
Exklusiv: Gala-Menü	7
Unkompliziert: Fingerfood	8
Ansprechpartner	11
Impressum	12



Sie benötigen für Ihre Tagung, Veranstaltung oder für Ihr Event kulinarische Unterstützung? Dann sind Sie bei uns genau richtig!

MINI-BUFFETS

- Tomatencremesuppe mit Pestosahne
- Verschiedene Blattsalate mit Balsamicodressing und Hähnchensaltimbocca oder Piccata Milanese von der Pute
- Dünne Putenschnitzel in Ei-Parmesan-Hülle mit Tomatensoße und Pestospaghetti
- Apfelstrudel mit Vanillesoße

- Klare Rindfleischkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen
- Ofenfrischer Schweinebraten mit Kartoffelkloß und kleinem Salat oder fränkischer Sauerbraten mit Apfelblaukraut und Kartoffelkloß
- Hausgemachte Apfelküchle mit Vanilleeis



FRÄNKISCHES BUFFET

- Aperitif: Hollerblütensekt oder Hugo (gerne auch alkoholfrei)
- Fränkische Hochzeitssuppe
- Tafelspitzsülze mit Radieschen-Schnittlauch-Vinaigrette
- Fränkische Stadtwurst mit Musik
- Forellenfilet mit Preiselbeermeerrettich
- Gerupfter Camembert, wie ihn die Franken lieben, mit roten Zwiebeln
- Verschiedenes Brot
- Ofenfrisches Spanferkelschäufele mit Kartoffelkloß
- Schweinelendchen mit Kräuterfüllung im Speckmantel, dazu Bratenjus, Gemüse der Jahreszeit, Frischeibandnuedeln und abgeschmolzene Semmelbrösel
- Pochierter Waller im Wurzelsud mit Meerrettichsoße und Petersilienkartoffeln
- Bayrisch Creme mit Himbeersoße
- Apfelküchle (zur Hollerzeit: Hollerküchle) mit Vanilleeis oder Vanillesoße
- Obstsalat mit Maraschino



MEDITERRANES BUFFET

- Aperitif: Aperol Spritz (gerne auch alkoholfrei)
- Minestrone
- Mailänder Fischsuppe
- Carpaccio vom Rinderfilet
- Andalusischer Serranoschinken mit gehobeltem Parmesankäse
- Mailänder Salamispezialitäten mit verschiedenen Oliven
- „Caprese“ – Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
- Mediterrane Brotspezialitäten
- Black Tiger-Garnelen am Rosmarinspieß, in Knoblauchbutter gebraten
- „Ossu bucco“ – Geschmorte Kalbfleischscheiben mit Gemüestreifen und Frischeibandnudeln
- Gegrillter Lammrücken mit Kräuterhaube (im Sommer) bzw. Nuss-Honig-Kruste (im Winter) mit Bohnengemüse und Rosmarinkartoffeln
- Gegrillte marinierte Pouladenbrust auf frischen Salaten
- Frische Gnocchi, in Salbeibutter geschwenkt
- Panna cotta mit Aprikosenmark
- Beerentarte
- Cassata



KЛАSSISCHES BUFFET

- Cremesuppe der Jahreszeit mit Einlage
- Doppelte Rindfleischkraftbrühe mit Sherry
- Kleines Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
- Shrimps-Cocktail mit Radieschen-Dill-Soße
- Gefüllte Roastbeefröllchen mit Kräuterfrischkäse und grünem Spargel
- Gebratene Barberie-Entenbrust mit feiner Ingwer-Preiselbeer-Soße
- Variation von geräucherten Edelfischen mit Apfelmeerrettich
- Rinderfilet, im Ganzen gebraten, mit Sauce Béarnaise, Marktgemüse und Kartoffelplätzchen
- Maispoulardenbrust mit Kräutersoße und Dampfkartoffeln
- Zungenbutt auf Safransoße und Sepia-Nudeln mit Herzmuscheln
- Silvanermousse mit gelierten Vanilletrauben
- Quarkknödel mit Zwetschgenkompott
- Mit Roquefort gefüllte Birne



Sie planen etwas wirklich Exklusives und stellen sich ein Heer von Kellnern vor
weiß gedeckten Tischen mit funkelnenden Gläsern und üppiger Dekoration vor?
Wir stellen uns (fast) jeder Herausforderung!

GALA-MENÜ

Feiner Rucolasalat mit getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen
und gehobeltem Parmesankäse

Jakobsmuscheln auf schwarzem Risotto
mit Orangen-Lauch-Gemüse und Hummerschaum

Cassissorbet, mit Champagner aufgegossen

Gedämpftes Kalbsfilet mit Estragonsoße,
weißen Wiesen champignons und zweierlei Frischebandnuedeln
oder

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Rowein-Schalotten-Soße,
Gemüsekörbchen und Kartoffelplätzchen

Dessertvariation mit Mousse, Gebackenem, Eis und Früchten

Käseauswahl



FINGERFOOD

Von einfach lecker bis exotisch raffiniert, ideal für Stehempfänge, unkonventionell und kommunikativ. Ob als dekoratives Buffet aufgebaut oder stilvoll in edlen Porzellanschälchen, Tassen und Gläsern als Flying Buffet – die Entscheidung treffen Sie!

Vital

- Knackige Gemüsestifte mit Frischkäse und frischen Kräutern
- Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Basilikum
- Tomaten-Bruschetta mit italienischen Kräutern
- Egerlinge mit Bärlauchfüllung
- Couscous-Salat

Rustikal

- Obazda auf Bauernbrotecken mit Zwiebeln
- Schwarzgeräuchertes am Spieß auf Laugengebäck
- Würziges Fleischküchle auf Kartoffel-Gurken-Salat
- Nürnberger Bratwurstchen mit Sauerkraut
- Krustenbraten mit Bratenjus und Kartoffelkloß
- Apfelküchle in Zimtzucker



FINGERFOOD

Jung

- Chicken Wings
- Mozzarella-Sticks
- Chilli Poppers
- Spareribs
- Mini-Hamburger
- Mini-Frühlingsrolle
- Country Potatoes mit Coleslaw

International

- Lachstatar im Glas oder auf Rösti
- Caipirinha-Garnelen-Salat
- Garten- und Kartoffel-Radieschen-Salat
- Sate-Spieß auf warmem Zuckerschotensalat
- Wiener Kalbsschnitzelchen auf Petersilienkartoffeln
- Rinderfilet mit Guacamole
- Black Tiger-Garnele auf Rosmarinspieß mit Pestonudeln
- Mousse au chocolat
- Früchtespieß



FINGERFOOD

für nachmittags

- Fruchtspieß
- Mini-Berliner
- Mini-Muffins
- Mini-Croissants
- Mini-Plunderstücke



IHRE ANSPRECHPARTNER

Alexander Spörl

Telefon: 09131/84-2167

Telefax: 09131/84-6221

Mail: gaesteservice-erl-r1.team@siemens-healthineers.com

Andreas Deising

Telefon: 09131/84-2166

Telefax: 09131/84-6221

Mail: gaesteservice-erl-r1.team@siemens-healthineers.com



HERAUSGEBER

Siemens Healthcare GmbH 2018

HC RE GER RS
Doris-Ruppenstein-Straße 4
91052 Erlangen

Weitere Informationen erhalten Sie von

Anna Schmidt
Telefon: 09131/84-2363
Mail: anna.schmidt@siemens-healthineers.com

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Die Informationen in diesem Dokument enthalten lediglich allgemeine Beschreibungen bzw. Leistungsmerkmale, welche im konkreten Anwendungsfall nicht immer in der beschriebenen Form zutreffen bzw. welche sich durch Weiterentwicklung der Produkte ändern können. Die gewünschten Leistungsmerkmale sind nur dann verbindlich, wenn sie bei Vertragsabschluss ausdrücklich vereinbart werden.