
Willkommen beim Störkoch
Eventservice

Sehr geehrter Kunde,

auf den folgenden Seiten haben wir eine Auswahl an Speisen, Menüs und Dienstleistungen **Im Eventbereich** zusammen gestellt.

Für eine unbeschwerte Feier im privaten Umfeld oder in gemieteten Räumlichkeiten.

Wir offerieren Ihnen gerne für jeden Anlass ein Massgeschneidertes Angebot mit Festpreis.

Ganz nach ihrem Geschmack.....

Bis bald – wir freuen uns auf Sie.

Ihr Störkoch und Team

Salate und Vorspeisen



1. Nüsslisalat
„Badische Art“ (in den Wintermonaten) mit Speckcroutons
2. Bruschetta
geröstete Brotstücke mit Knoblauch, Olivenöl und klein geschnittenen Tomatenstücken belegt
3. Selbstgemachter Speckgugelhupf
zum Aperitif
4. Salatteller, gemischter Salat
versch. angemachte Rohkost-Salate
5. Kopfsalat „Mimosa“
Kopfsalatherzen mit gehacktem Ei, gerösteten Pinienkernen & Schnittlauch
6. Mixedsalat
Blattsalate mit Gurkenscheiben und Radischen in einer Schale serviert
Joghurt Dressing separat

7. Kopfsalat „Mediterran“
Kopfsalat und Lachstranche in Sesam mit gerösteten Pinienkernen
8. Marinierter gebratener Frischlachs auf Lauchbeet
im Palmblatt serviert
9. Vorspeisenteller mit Melone & Schinken, Anti pasti, Vitello tonnato,
Tomaten Mozzarella, Salamedì, Dipp und Baguettebrot
10. Bunt es kaltes Vorspeisenbrett
verschiedene Leckereien auf einer massiven Holzscheibe serviert
Gemüsetarte, Quiche Lorraine, Rettich, Gurken, Melone Schinken, ital.
Salami etc. Räucherlachs mit Meerrettich Dip,
reichhaltiger Brotkorb

Suppen



1. Blumenkohl- oder Brokkolicremesuppe mit Einlage und frischem Schnittlauch
2. Doppelte Kraftbrühe (der Klassiker insbesondere in den Wintermonaten) hausgemachte Flädle und/oder Rindfleischstreifen, Schnittlauch
3. Gutedelsüppchen mit Lachstreifen
4. Indische Tomatencremesuppe mit Haube pikant und Orientalisch
5. Mango-Currysüppchen (Curry, Mango, Piment und Kokosmilch) optional mit Garneleneinlage
6. Kürbissuppe (in den Herbstmonaten) mit Brotkräckerle und gerösteten Kürbiskerne

Fingerfood



Eine Auswahl von...

Selbstgemachter Speckgugelhupf

Käsestecker, Quiche Lorraine

Spiess-Quickhäppchen mit Tomätchen und Mozzarella Kugeln

Scrimps und eingelegte Oliven im Glas

Hähnchenspiess Satay mit Erdnuss Dipp

kleine Pizzaschiffchen

Nachos mit Dipp (Guacamole, Sauerrahm & Chili)

Ciabatta belegt, Schinkengipfeli

Laugenstangen mit Butter oder Butterbrezel

Fleischgerichte



1. Pouletgeschnetzeltes "sweet & sour"
Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ananas und Nüssen in süß-saurer Sauce
2. Thaicurry Rot-Gelb-oder Grün
mit Pouletbrustwürfel, Kokosmilch, Bambussprossen und Paprikastücke, im Wok serviert.
Angerichtet auf Palmblattschalen, Basmatireis
3. Rindfleischstreifen Kantonesische Art „Störkoch Leibgericht“
zarte marinierte Rindfleischstreifen, Cashewnüsse, Brokkoli, Karotten, Knoblauch, Ingwer, Chilischoten, Pfeffer, Lorbeer & Korinader
Hoisin-Austern und Pflaumensauce gemischt mit süß-saure Sauce und Reiswein
Basmatireis
4. Krustenspiessbraten mit Dunkelbiersauce
Schweinerücken-Zwischenrippenstück mit Schwarte
5. Prager Schinken
ganze gepökelte, geräucherte Schweinekeule mit Knochen im Ofen gebacken
ideale Beilage; Folienkartoffel mit Kräuterquark oder Kartoffelsalat, Pfeffersauce und Speckbohnen

6. Schweinelendchen im Kräutermantel
Schweinefilet mit Knoblauch und Senf mariniert, mit Toastbrot und frischen Kräutern paniert, im Ofen gebacken
7. Rinder-Entrecote am Stück
am Buffet auf einem Glas-Cerangrill je nach Kundenwunsch fertig gebraten.
S. Bernaise
8. Kalbsrücken am Stück
Kalbsrücken mariniert, scharf angebraten, im Ofen gebacken
ideale Beilage; Breite Nudeln oder Spätzle, Morchelrahmsauce,
9. Kalbshaxen am Stück
Backerinkartoffeln, Ofen Frischgemüse
10. Saltimbocca alla Romana international bekannte Spezialität der römischen Küche
Kalbfleischplätzchen mit Schinken und Salbei gebraten
Tomatenjus und Safranrisotto
11. Paella Andaluca spanisches Nationalgericht
frisch vor Ort in einer grossen Pfanne zubereitet und serviert
12. Ganze Pute ca. 12kg am Buffet tranchiert
das besondere Erlebnis
13. Frischlachs auf Blattspinat
Lachs auf Spinat im Blech geschichtet und gratiniert
14. Zanderfilet
Fischfilet ohne Gräten, leicht mehliert und gebraten
Pilawreis, frisches Mischgemüse, sweet & sour Dipp
15. Grillbuffet mit Fassbier, Plancha-Grillen bei 350°C
Rinderentrecote, Bauchspeck kross, Schweinefilet, Tandoori Hähnchenbrust, Thüringer Rostbratwurst, selbstermachte Hackfleischkugel etc.
2 Dipsaucen & Kräuterbutter, gemischter Brotkorb
Grill-Mixedgemüse frisch zubereitet, Folienkartoffeln mit Kräuterquark

Badische Gerichte wie sie meine Oma liebte und kochte.....

16. Rinder Sauerbraten
mit selbstgemachten Knöpfli
17. Rindsrouladen
Rinderoberschale ausgerollt mit Senf bestrichen und Zwiebeln, Speck und Essiggurken
belegt dazu frischer Kartoffelstock, Rotkraut
18. Krautwickel
feines Hackfleisch in Wirsingkraut gewickelt im Ofen geschmort und in der eigenen Sauce
serviert, Schwenk-Kartoffeln mit Petersilie und Ofengemüse

Beilagen



Bäckerinkartoffeln (Kartoffelscheiben, Zwiebeln, Bratenjus)

Breite Nudeln mit Butterbrösel

Pilaw Reis (Langkornreis mit Zwiebeln & Weisswein gedünstet)

Basmatireis (asiatischer Softreis)

Baked potatoes mit Schnittlauchquark (Folienkartoffeln)

schwäbische Spätzle oder badische Knöpfle

Pommes Frites (nach örtlicher Begebenheit)

Petersilienkartoffeln

Gratin dauphinoise (Kartoffelgratin)

Würfel oder Westernkartoffeln

Pilzragout leicht gebunden

Gemüse



Frisches Mischgemüse:

Blumenkohl, Kohlrabi, Broccoli, Karotten, Bohnen, Rosenkohl
in Butter geschwenkt und mit Kokosmilch leicht gebunden

Karotten-Lauchgemüse mit Sauerahm

Prinzessbohnen im Speck-Zwiebelsud mit/ohne Knoblauch

Rahmblattspinat

Blumenkohl- Röschen in seiner Sauce leicht gebunden

Wirsing fein gehackt, a la creme (Wintermonate)

Saucen



Steinpilzrahmsauce
Bratenjus (leicht gebundener Bratensaft)
Sweet & Sour
Tomatensauce „Napoli“
Dunkelbier-Honig Sauce
Kantonesische Sauce
Championrahmsauce

Alle Bratensaucen werden von meiner selbstgemachten Demiglace (Knochen Kraftsauce)
abgeleitet und enthalten somit keine Geschmacksverstärker wie Glutamat oder o.ä.

Pastavarianten



Penne "Arrabiata"

Tomatensauce, Basilikum, Peperoncini

Frische Tortellini "Füllung variabel "
in einer leichten Kräutermarinade

Tagliatelle

Zucchini und Gamberetti

Spaghetti

Aglio Olio

Tris di pasta

Penne mit Pesto, Spaghetti Napoli ,Cannelloni al forno

Parmesano a part`

Vegetarisch und Vegan



Zweierlei Thaicurry

Tofu, Paprika, Zuckerschoten, Karotten, Sojasprossen mit Kokosmilch gerundet, Basmatireis

Frühlingsrollen gefüllt

Bandnudeln mit Pfifferlingrahmsauce

Couscous-Pfanne

Kirchererbsen, Paprikawürfel, Weiskraut

Dessert



Selbstgemachte Eisbombe mit Früchten garniert

Frischer geister Obstsalat

Früchteteller mit Eis und Schlag

Belgische Waffeln frisch gebacken, mit Pistazien,-oder Vanilleeis Eis und Schlag, frisch vor Ort zubereitet

Heisse Himbeeren mit Kirsch und Vanille-Eis

Eis-Früchteschale (Erdbeercoupe)

frische Früchte der Saison mit Eis und Schlag im Glascoupe serviert

Panna cotta mit frischen Früchten

Dessertteller mit verschiedenen Leckereien

Dienstleistungen



Apero & Getränkeservice

freundliche Service Damen servieren die Speisen & Getränke

Geschirr Reinigung vor Ort

sämtliches Geschirr und Besteck sowie Gläser werden vor Ort gereinigt

Es besteht die Möglichkeit, das verschmutzte Geschirr in Kisten ab zu transportieren und zu einem späteren Zeitpunkt in der Störkoch Küche sauber zu machen

Zelt und Grillpavillion

wasserdichtes Sommerzelt 6x4.5m in Schnellbauweise (Scherensystem) für bis zu 30 Personen

Grillpavilion 3x3 m

Geschirr, Besteck, Gläser

Wasser,-Bier,-Rotwein,-Weisswein und Sektgläser stehen in ausreichender Anzahl zur Verfügung

Torten und Kuchen Service

Hochzeitstorten, Bildtorten und Feingebäck, eine befreundete Konditorin steht bereit

Bierzapfanlage

Eine Grillparty ohne Fassbier fast unvorstellbar. Kann ohne schwer Kohlensäureflaschen betrieben werden.

Inkl. allen gängigen Anschlüssen

Tischdecken

Weisse Hochzeit Tischdecken 2x1m , Buffet Tischdecken, Brauerei Tischdecken
inkl. Reinigung

Beratung

kostenloses Beratungsgespräch

Hochzeit Planung

Hilfe bei der Suche passender Räumlichkeiten

Hilfe bei der Suche nach der passenden Unterhaltung und Musik

All in One

Alles rund um ihr Fest wird von mir erledigt

Saalmiete, Getränke Einkauf, Bewirtung, Abwasch, Endreinigung, Saal Übergabe

mit freundlichen Grüßen

Ihr

Bernd Trüby & Team

Störkoch