

Unser Angebot für Ihr Fest 2026



Essecke n.e.V.

Alexander Fischer

Konrad – Zuse Str. 15

99099 Erfurt

Tel; 0361 / 430 389 01

www.essecke-erfurt.de

Info@essecke-erfurt.de

Fingerfood

Spieße (Kalt)

Tomate – Mozzarella Spieß

Hühnchen – Ananas Spieß

Frikadellen – Spieß mit Salza Dip

Käsespieß mit Trauben

Dattel oder Pflaumen im Speckmantel

Minischnitzel

Belegte Platten

Gemüsestickplatte mit Dip

Chicken Nuggets mit Asia Dip

Schlachte Platte (Wurst, Salami, Schinken (auf Wunsch auch gerne mit gehacktem))

Süßes

Minikuchen platten bunt gemischt

Canapés, Wraps, belegte Brötchen

Belegte Brötchen mit Salami, Wurst und Käse

Belegte Brötchen mit Schinken, Lachs und Brie

Wrap mit Schinken und Ei gefüllt

Wrap mit Getrockneten Tomaten gefüllt

Wrap mit Hühnchen und Gemüse gefüllt

Canapés mit Lachs, italienische Salami, Serrano und Brie belegt

Vorspeisen

Platten

Tomate – Mozzarella

Melone – Serranoschinken

Bruschetta mit Tomate und Basilikum

Antipasti Platte

Hackfleischbällchen mit Dip

Minischnitzel

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Vitello Tonnato

Gemischte Käseplatte

Wurstplatte

Gemischter Brotkorb mit Butter

Halbe gefüllte Eier

Salate

Gurkensalat mit Schmand und Dill

Gemischter Gartensalat

Bayrischer Kartoffelsalat

Sommersalat mit Wassermelone

Italienischer Pasta Salat

Griechischer Bauernsalat

Weißkraut – Salat

Farmer Salat

Suppen

Karotten – Kokos – Ingwersuppe

Tomatensuppe mit Rahm

Gulaschsuppe

Erbsensuppe mit Würstchen

Linsensuppe mit Würstchen

Hauptgerichte

Fleisch und Fisch

Kassler braten mit Sauerkraut und Bratkartoffeln
Schweinemedallions mit Pilzrahmsauce und Spätzle
Krustenbraten an Thüringer Klößen und dunkler Sauce
Hackbraten mit Rahmsauce und Salzkartoffeln
Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln
Rinderbraten in Rotweinsauce und Rosmarinkartoffeln
Ungarisches Rindergulasch mit Spätzle oder Salzkartoffeln
Hähnchenbrust in einer Frischkäsesauce und Basmatireis
Hähnchengeschnetzeltes in Pilzrahmsauce und Spätzle
Putenbrust in Curry – Kokosmilch Sauce und Reis
Lachsfilet mit Wurzelgemüse mit Rahm und Reis
Kartoffelgratin mit grünen Bohnen im Speckmantel
Hühnchen – Saté – Spie mit Erdnusssauce und Reis
Hühnchencurry mit Gemüse, Kokosmilch und Reis

Gemüse

Erbsen – Karotten Gemüse
Rotkraut
Saurerkraut
Gemüseplatte mit (Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Erbsen, Mais)
Erbsen in Rahm
Buntes Gemüse in Sahnesauce

Vegetarisch und vegan

Gemüsepfanne mit Rosmarinkartoffeln (Paprika, Zucchini, Aubergine)

Pasta mit Ratatouille und Parmesan

Falafel mit Couscous – Paprika Salat und Dip

Asiatische Reispfanne

Gemüselasagne mit Käsekruste

Pasta Toskana mit Zwiebeln, Oliven, Zucchini und Cherry Tomaten

Gemüsecurry mit Reis

Buntes Gemüse mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise (Blumenkohl, Brokkoli, Karotten)

Kinder

Nudeln mit Tomatensauce und Reibekäse

Hühnchen Nuggets mit Pommes frites

Fischstäbchen mit Rahmerbsen und Kartoffelpüree

Dessert

Obstplatte nach Saison

Frischer Obstsalat

Klassisches Tiramisu

Rote Grütze mit Vanille Sauce

Mousse au Chocolat

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Käseplatte mit Trauben

Rot Grütze mit Vanillesauce

Bunt Gemischte Kuchenplatte

PREISE (Wir berechnen Ihr individuell zusammen gestelltes Menü, das sind Beispiele)

Menü 1

2 Vorspeisen / Suppen / Fingerfood

2 Hauptgänge

1 Dessert

Preis pro Person 22,90 inkl. MwSt., Anliefern, Reinigung und Abholung

Menü 2

3 Vorspeisen / Suppen / Fingerfood

2 Hauptgänge

2 Dessert

Preis pro Person 28,90 inkl. MwSt., Anliefern, Reinigung und Abholung

Menü 3 (ab 20 Personen)

5 Vorspeisen / Suppen / Fingerfood

3 Hauptgänge

2 Dessert

Preis pro Person 34,90 inkl. MwSt., Anliefern, Reinigung und Abholung

Kein Geschirr und Besteck im Preis enthalten.

Gerne können Sie sich Ihr eigenes Menü zusammenstellen.

Ihre Lieblingsspeise nicht dabei? Lassen Sie es uns wissen, wir können da bestimmt was machen.