

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

Hähnchen – 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 Hähnchen 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
Tomatenuppe mit Rahm
Gulaschsuppe
Erbsensuppe mit Würstchen
Linsensuppe mit Würstchen

Hauptgerichte

Fleisch und Fisch

Kassler braten mit Sauerkraut und Bratkartoffeln
Schweinemedaillons 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
Hähnchen 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.