



Moccar Pompidou

Catering Katalog 2011/2012

Selbstverständlich gestalten wir Ihnen
auch gerne ein ganz individuelles, saisonal
abgestimmtes Angebot.





Ob geschäftlich oder privat,
Firmen- oder Hochzeitsfeier,
klassisch oder als Live-Event...

—

Wir entwickeln für Sie zu jedem Anlass das
passende Konzept.





Ausgewählte Köstlichkeiten – lassen Sie sich inspirieren...

Inhaltsverzeichnis:

1. Feinstes Fingerfood
2. Hot & Spicy aus dem Glas
3. Canapés & Co
4. steirischer Hüttenzauber
5. Italienische Versuchungen
6. Spanische Spezialitäten
7. Asia Exklusiv
8. Kulinarische Highlights aus Amerika
9. Jazz- & Soulfood
10. Diverses



1. Feinstes Fingerfood – internationale Leckerbissen

Tapas fino auf Ciabatta mit Jamon, Lachs, Queso & Filet vom Schwein mit Sweet Onions

Quiche de Mer mit Meeresfrüchten & Mozzarella überbacken

Crispy Mini Toast mit Kerbelfrischkäse

Crostini mit gegrilltem Thunfisch, Mango Chutney & Wasabi-Schaum

Bruschetta mit Strauchtomatenkonfit & Basilikum

Gegrillte Kalbsfleischbällchen mit Chili & Thaikräutern



Gebackenes Brioche mit Entenlebermousse & Sauerkirsch-Chutney

Backhendl auf Kartoffel-Gurkensalat

Gebackene Wan-Tan-Säckchen, gefüllt mit asiatischem Gemüse

Datteln oder Backpflaumen im Speckmantel

Crépinette mit Wildlachs, Schnittlauchschaum & Limette

Gemüsespießchen in weißem Balsamico & Rosmarinöl gebraten



Grissini mit Seranoschinken umwickelt & Tomatencreme
gefüllt

Luftige Blätterteigtaschen mit pikanten Füllungen wie
Lachs, Olive oder Käse

Spanische Empanadas aus dem Ofen - gefüllte
Kartoffeltaschen mit Rind

Avocadoquark & Strauchtomaten mit Wiesenkräutern auf
Oliven-Ciabatta

Hausgemachte Tortelloni, gefüllt mit grünem Spargel,
Oliven-Tomaten & Parmesan überbacken

Marinierter Thunfisch mit Sesam & Wasabi – Sojasauce



NGGEAR

Im Bananenblattkörnchen serviertes thailändisches Curry –
vegetarisch oder mit Hähnchenfleisch

Sugar-Cane-Shrimps – gebackenes Krabbenfleisch auf
echtem Zuckerrohr

Teriyaki-Spieße vom Huhn mit Hon Sin Sauce

8 ausgesuchte Köstlichkeiten: 19,50€ pro Person;
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.



2. HOT & SPICY aus dem Glas

Spezialitäten der internationalen & heimischen Küche serviert im Weckglas

Warmer Salat vom Taschenkrebs & grüner Papaya,
mariniert mit Zitronengras,
Koriander und Sesam

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta,
sonnengetrockneten Tomaten
& Salbeibutter

Zanderstücke kross gebraten auf Rote Bete-Salat

Im Kräutersud gedämpfte Filetscheiben vom Rind auf
Bouillongemüse mit
Schnittlauchschaum



Hummerschaumsuppe mit frischem Estragon & kurz
gebratenem Hummerfleisch

Aromatischer Ziegenkäse aus dem Backofen mit
Lavendelblütenhonig

Hausgemachtes italienisches Risotto mit Muskatkürbis &
mariniertem Thunfisch

Tafelspitzsülze mit Gemüse, Apfelremoulade & frischem
Meerrettich

Hamburger Labskaus mit Wachtelei, Minigurke & lütten
Rollmops

Orientalisches Massaman-Curry vom Rind mit
Kreuzkümmel,
Chili, Kartoffeln & gerösteten Erdnüssen



NGGEAR

„SATEH – KUSHI“ –
einfach aufgespießt: Hähnchenspieße in
4 Geschmacksrichtungen
(Thai-, Korean-, Oriental- oder Singaporean Style)

Hamburger Currywurst in 2 Schärfegraden mit Minisemmel

Gegrillte Scheibe vom Lammkarree mit Auberginen-
Paprika-Salat & Minzschaum

Thailändischer Beef Salat – lauwarm serviert mit
Rind, Staudensellerie, Thai Basilikum, Chili, Koriander
& aromatischer Sojamarinade

knackiger Salat, Tomate & Joghurtsauce



Hüttenkäse, Tomate & Avocado geschichtet, Zitrusfrüchte Salat & Pistazien

3 ausgesuchte Köstlichkeiten: 16,90€ pro Person;
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.





3. Canapés & Co

Kein Besteck, viel Geschmack

Canapés Assorti auf Mehrkorn

Hausgebackenes Vitalbrot mit echtem Korn,
raffiniert belegt mit:

Lachs, Forelle, Aal, Garnelen

Jamon Serrano, Ardenner Kochschinken

Braten – Mix

Gänserillettes

Gorgonzola, Frischkäse & Brie

Pro Köstlichkeit: 2,30€;
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.



Tramezzini

Italienische Toastdreiecke ohne Kruste,
schmackhaft belegt mit:

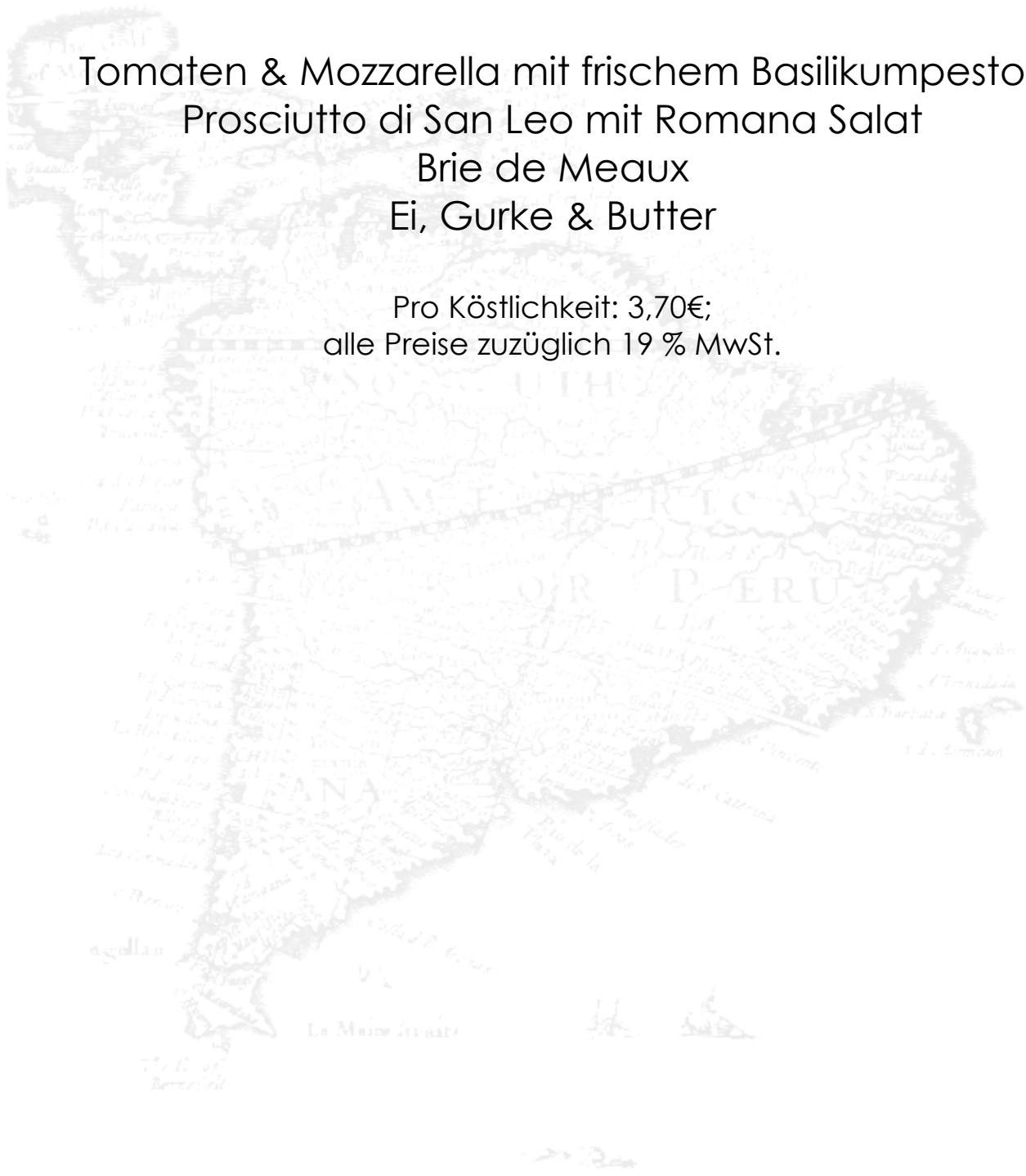
Tomaten & Mozzarella mit frischem Basilikumpesto

Prosciutto di San Leo mit Romana Salat

Brie de Meaux

Ei, Gurke & Butter

Pro Köstlichkeit: 3,70€;
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.





Club Sandwich

Leckeres Vollkorntoast, köstlich belegt mit:

Avocadocreme mit Pastramischinken & Radicchio
Eiercreme & gekochter Schinken
Wildlachs, Rucola & Gurke
Schafskäsecreme, Balsamico & Tomatenkonfit
Ententerrine mit Sweet – Bitter – Orangenkompott

Pro Köstlichkeit: 4,50€;
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.



NGGear

Unsere Hamburger Mini's

Knackig gebackene Mini-Brötchen, herzhaft belegt mit:

Nordischem Graved Lachs
Bismarck Hering & Gurke
geräucherter Aal
Ei & Forellen Kaviar
Kräuter Matjes

5 Köstlichkeiten: 8,95€;
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.



4. Steirischer Hüttenzauber

Wir bringen Ihnen alpine Schmankerl ins Haus

Rustikale Brotzeit mit
herzhaftem Obazda

Tiroler Schinkenspeck & Landjäger

Cremiger Topfenquark mit frischen Kräutern

Zungenwurst mit Radis

Marinierter Graukäse aus dem Weckglas, eingelegt in
Zwiebeln, Essig und Öl Süßer Senf



NGGEAR

Brotkorb mit hausgebackenen Semmeln, dunklem
Vollkornbrot &
Mini-Brezeln, dazu Fassbutter

Tiroler Knödelsuppe
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Semmelknödeln,
Speck, Zwiebeln & frisch gehackter Petersilie

Zünftiges Hauptgang Buffet
Heißer Schweineschinken mit knackiger Kruste, Sauerkraut
aus der Pfanne & hausgemachte Serviettenknödel

Originaler Leberkas aus dem Backofen mit
Kartoffelspecksalat

Mini Haxen mit Schwarzbiersauce & hausgemachten
Kartoffelklößen



NG Gear

Weißwurst mit süßem Senf & Brezn

Zünftige Allgäuer Käsespätzle mit herzhaftem Obazda
überbacken

Hausgebackener Mohnstrudel mit warmer Vanillesauce &
frischem Schlagobers

Bratapfel aus dem Backofen, gefüllt mit Marzipan &
Rosinen,
dazu heiße Schokoladensauce

Kaiserschmarrn mit Puderzucker & Schlagrahm

32,90€ pro Person;
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.



5. Italienische Versuchungen

Die vielleicht beste Küche der Welt

Anti Pasti

Kross gebratene Calamaretti mit
geröstetem Knoblauch & Rosmarin

In Trüffelbutter gebratener Ziegenkäse
im Zucchini-mantel mit schwarzem Pfeffer &
Feigensenf

Grüner Spargelsalat mit frischen Erdbeeren,
mariniert mit Schalotten- Kerbel Vinaigrette

Salat von gegrillten Scampi mit schwarzen
Olivenscheiben, sonnengetrockneten Tomaten,
Knoblauch & Zuckerschoten



Vitello Tonnato – hauchdünne Kalbsfleischscheiben mit
milder Thunfischsauce &
Kapernäpfeln

Coppa Schinken auf Salat von weißen Riesenbohnen mit
Strauchtomaten & frischem Oregano

Auswahl von gegrilltem Anti Pasti Gemüse mit altem
Balsamico & Thymianhonig verfeinert

Separat servierter Rucolasalat mit Himbeervinaigrette,
gehobeltem Parmesan & gerösteten
Sonnenblumenkernen

Hausgebackenes Focaccia, Oliven Ciabatta & Salzbutter
mit Knoblauch & Paprika



Rote Bete-Suppe mit Kartoffeln & separat serviertem
Nordseekrabbensalat

gegrillte Mittelmeerfische aus der Folie
mit Limettenbutter, Oliven, Knoblauch,
Tomaten & Estragon, dazu Röstkartoffeln mit Meersalz

Scheiben von der Entenbrust auf Salat
von roten & schwarzen Linsen mit
Schalotten-Kräutermarinade & Zwergorangenkonfit

Das Beste vom friesischen Lamm auf Konfit
aus Zucchini, Auberginen & Tomaten,
dazu gratinierte Kartoffelscheiben
mit Knoblauch, Parmesan & Rahm

Onglet vom Rind mit
mediterranem Schmorgemüse
aus dem Backofen



Italienische Käseauswahl vom Brett

Mascarpone Mousse auf frischem Mangosalat

Schokoladen Birnen Crumble mit Sauerkirschkompott

36,90€ pro Person;
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.



6. Spanische Spezialitäten

Genießen Sie die temperamentvolle
Mittelmeerküche / Küche der iberischen Halbinsel

Tapas Variadas

Eingelegte Oliven & Garnelen

Chorizo Andaluz

Spanischer Kartoffelsalat

Mariniertes mediterranes Gemüse

Datteln im Speckmantel



Gefüllte Pepperoncini

Serrano gefüllt mit Kaperncreme

Pulposalat galizische Art

Mit Feigen & Honig mariniertes Ziegenkäse

Avocado katalanische Art

Chorizo Garnelenspieß

Linsensalat mit Thunfisch



Suppen & Hautgerichte

Gazpacho mit Paprika, Tomate, Gurke & Staudensellerie

Rancho Canario – Kichererbseneintopf

Hausgemachte Paella & Gambas al Ajillo

Knuspriger Rücken vom Ibérico Schwein mit Knoblauchjus

Muschelpfanne Andalus

Albondigas especial - geschmortes Kaninchen in
Knoblauch & Rosmarin



Papas Arrugadas (kanarische Schrumpelkartoffeln) mit
Mojo soße

Tortillas

Zarzuela (feinste erlesene Fischauswahl, in Weißwein &
Knoblauch gegart) mit:
Calamari, Gambas, Doradenfilet, Lachs, Seeteufel &
Krebsen

Lammkoteletts mit Artischocken – Tomatengemüse



Dessert

Mousse de Lemon mit Honig

Crema Katalana

Gebratene Bananen

Spanische Mandeltorte

Marinierte Feigen

Arrangement von frischem Obst aus Spanien

32,90€ pro Person;
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.



7. Asia Exklusiv

Exotische Aromen, frische Kräuter & Gewürze
miteinander vereint durch traditionelle Kochkunst

Variationen von verschiedenem Sushi & Sashimi mit
eingelegtem Ingwer und Wasabi

Gói Cuón - frische vietnamesische Reispapierröllchen,
gefüllt mit geschnittenen Garnelen & Salaten, eingerollt
mit frischer Minze

Gimchi - koreanische Kohlspezialität

Som Tam - Papayasalat aus der thailändischen Isan Küche
mit gestoßenem Gemüse, Papaya, Hähnchen &
gehackten Erdnüssen



Sate' Ayam - indonesische Saté-Spieße vom Hähnchen & Rind mit Chili-Kokos-Dip

Lab Nüa - sehr fein geschnittenes Roastbeef, mariniert in Limettensaft, einer Mischung aus Fischsauce und alter traditioneller laotischer Sauce, gewürzt mit Chili, geröstetem Reispuder, Minze & Kräutern

Traditionelle Dim Sum aus Hongkong mit Soja-Sesam-Sauce & Chili-Dip

Gói Cuón Vit - frische vietnamesische Reispapierröllchen mit gebratenen Entenbruststreifen, Gurke, grüner Mango, Karotte und Salat, aufgerollt mit Minze und Koriander

Tom Kha Gai -thailändische Hähnchensuppe mit Kokos & Zitronengras



Rotes Schweinefleisch, chinesisches zubereitet,
mit frischem Gemüse aus dem Wok

Glasierte Ente mit Ahornsirup & Chili,
Sesamgemüse & Reismudeln

Aromatisches Lammcurry mit grünem Chili,
Thaibasilikum & Duftreis

Mariniertes Grouperfilet mit Chili & Limette im
Bananenblatt auf Thaireis,
dazu gebratenen Pak Shoy

Limonen-Ingwermousse mit marinierten Beeren

Kokosmilchreis mit gebratenen Bananen



Gedünsteter Klebreis mit Jackfrucht im Bananenblatt

Asiatische Variation von exotischem Obst

36,90€ pro Person für 3 Gänge;
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.





8. Kulinarische Highlights aus Amerika

Originale neu interpretiert

Barbecue – amerikanischer Traum von gegrilltem Fleisch

Knackige Gemüsestifte mit Sauerrahm & frischen Kräutern

Romana Salat mit
authentischem Ceasardressing, Croutons,
krossem Speck & geriebenem Parmesan

Salat „Nicoise“ mit separat mariniertem Thuna, Ei,
Schinken, jungen Bohnen, Käse,
Zwiebeln, Sardellen, Kartoffeln & unserer Hausvinaigrette

Große Brotkörbe mit frisch gebackenen Muffins,
Buttermilch-Maisbrot, Zwiebelbrot
& Ciabatta mit Oliven & Kräutern



Live vom BBQ Grill – unser Koch wird Ihnen einheizen!

Original „Thick cut“ (amerikanische Schnittform) BBQ Ribs
über Hickory Holz geräuchert und gegrillt mit
verschiedenen BBQ-Saucen

Kentucky BBQ Chicken
Würzig marinierte Hähnchenbrust in BBQ-Sauce

Lachssteak aus der Folie mit Zitronen-Pfefferbutter &
Gemüsejulienne

American Steaks vom Rind mit BBQ Zwiebeln

Gegrillte Gemüsespieße



NG Gear

American Burger im Self Service mit 100 % gegrilltem Beef,
frischen Tomatenscheiben, Gurke, knackiger Salat,
Röstzwiebeln, gebratenem Speck, Cheddar Cheese &
unserer Burger Spezialsauce

Dazu reichen wir:

BBQ Baked Beans - Pikant gewürzte Bohnen in Sauce

Baked Potatoes & Sour Cream

Golden Corn on the Cob - Farmland Maiskolben mit Butter
American Coleslaw - pikanter Krautsalat mit
Buttermilchdressing



NG Gear

Riesige Obstkörbe mit frischen Früchten

original Key Lime Pie - cremig leichtes Zitrusdessert mit
Baiser & Limette

Blue Berry Hill - Blaubeerdessert aus dem Backofen mit
Rum & Vanille

28,90€ pro Person;
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.



9. Jazz- & Soulfood – Klassiker aus dem Lande des "Ol'
Man River"

Classic Ceasar Salad with grilled Chicken
Knackiger Romana Salat mit gegrillter Hähnchenbrust,
roten Zwiebeln,
originalem Ceasar-Dressing & Croutons

Mississippi backed Mussels
mit Blattspinat, Käse und in Noilly Prat gebackene
Fleischmuscheln

Peppercorn-Crusted Tuna Salad with Olives, Capers and
Feta
Thunfischsalat mit gestoßenem Pfeffer, Oliven, Kapern &
Feta Käse

Cajun Seafood & Chicken Gumbo
Pikant gewürzte Suppe mit Meeresfrüchten, Hähnchen,
Okraschoten, Paprika, Staudensellerie, Tomaten &
Rauchwurst



Spicy Potato Chowder
Aromatisch pikante Kartoffelsuppe mit Rauchwurst,
Paprika, Tomaten, Mais &
grüner Pfeffersauce

Southern Fried Catfish
gebackener weißer Waller, pikant auf buntem Gemüse &
Plantagenreis

Blackened Pork Chops
Geschwärztes saftiges Schweinekotelette in Gewürzkruste,
Farm Reis &
Gurkenremoulade

Jambalaya Wrap
Traditionelles Reisgericht neu definiert aus bunten Paprika,
Flußkrebsfleisch, Hähnchenbrust, Garnelen &
authentischen Gewürzen

Braised Lamb Shank



NGGEAR

Geschmorte Lammhaxe mit weißem Bohnen-
Tomatensugo, saisonalem Gemüse
& Rosmarinkartoffeln

Cherry Berry Huckleberry
Kirschdessert überbacken mit Streuseln

Peach Cobler
Gebackene Pfirsiche mit Kokos, dazu Vanille Sauce

31,90€ pro Person;
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.



10. Diverses

American Turkey – nicht nur zu Thanksgiving ein Genuss
Cornbread & Butter

Hausgebackenes Maisbrot mit Butter

Original Ceasar Salad with Croutons & Red Onions
Klassischer Romanasalat mit traditionellem Dressing

Pumpkin Soup with Roasted Seeds
Kürbisrahmsuppe & Röstkerne

WHOLE OVENBAKED TURKEY XXL

Ganze knusprige Riesentruthähne aus dem Ofen – vor den
Augen Ihrer Gäste zerlegt und serviert!



Fresh green Beans & Tasso
Knackige grüne Bohnen mit feinem Speck

Cranberryrelish
Relish von frischen amerikanischen Cronsbeeren &
Orangen

Classic Orange Glazed Sweet Potatoes
In Orange glasierte Süßkartoffeln

Traditional Cornbread Stuffing
Pikante Maisbrotfüllung

Steamed Muscat Pumkin
Gedämpfter frischer Muskatkürbis



NGG Gear

Farmland Golden Corn
Gedämpfter Goldmais mit Butter und Salz

American Mashed Potatoes
Frische Stampfkartoffeln mit Butter & Kräutern

Und für alle Nicht-Truthahn-Esser bieten wir eine Fisch &
Fleisch Alternative!!

Happy Endings – Classic Dessert!

Original American Style Pumpkin Cheese Cake –
amerikanischer Käsekuchen

Classic Deep South Double Fudge – Chocolate Brownies
with Caramel Sauce



NGGEAR

Very Berry Huckleberry – Vanille-Blaubeergrütze

Apple Crumble with Vanilla Cream – überbackener Bratapfelkuchen mit Vanillesauce

29,00€ pro Person;
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.

