



KULINARIK & CATERING

Robert Opitz



FOODBOARD

Käsekompositionen
aus regionaler und internationaler Herstellung

Delikate Charcuterie-Variationen
feinster Wurstwaren

Fein abgestimmte Fischspezialitäten –
kalt und geräuchert

Frisch aufgeschnittene Früchte
der Saison in edler Präsentation

Fein selektiertes Gartengemüse –
roh, mariniert oder blanchiert

Hausgemachte Antipasti
mit mediterranen Aromen

Korbauswahl ofenfrischer
Brotspezialitäten und Baguette

FINGERFOOD

Mini-Kartoffelrösti
mit Pastrami und würzigem Topping

Mini-Kartoffelrösti
mit gebeiztem Lachs und frischen Kräutern

Chicken-Teriyaki im Mini-Taco –
asiatisch angehaucht

Pumpernickel mit Avocado-creme
und marinierter Crevette

Canapé mit Käse und fruchtiger Garnitur

Canapé mit Parmaschinken und Feige

Herzhafte Cake Pops – pikant und kreativ

SUPPEN

Würzige Soljanka mit feiner Einlage

Kräftiger Kesselgulasch vom Rind oder Schwein –
deftig und aromatisch

Cremige Kartoffelsuppe mit herzhaften Einlagen

Klarer Hochzeitsfond mit Gemüse und Fleischklößchen

Rinderconsommé mit Grießnockerln
und Frittatenroulade

Bärlauchcremesuppe – saisonal und samtig

Schwarzwurzelsuppe mit asiatischer Note

...und weitere abwechslungsreiche Suppen

FLEISCH - RIND

Burgunderbraten vom Rind – in kräftigem Rotweinfond geschmort

Traditionelles Rindergulasch – herzhaft, zart und aromatisch

Hausgemachte Rinderroulade mit feiner Füllung und Bratenjus

Rinderfilet Wellington –
im Blätterteigmantel mit Duxelles und feiner Trüffelnote

Kalbfleisch-Variationen – zart und edel interpretiert:

Saltimbocca alla Romana – mit Parmaschinken und frischem Salbei

Kalbsschnitzel „Wiener Art“ – goldgelb gebacken, besonders fein

Kalbskotelett vom Grill – auf den Punkt gegart, mit Kräuterjus

Ossobuco alla Milanese –
geschmorte Kalbshaxe in aromatischem Fond

GRILLSPEZIALITÄTEN - RIND

Flank-Steak-Rollenspieß –
zart gefüllt und aromatisch gegrillt

Knoblauch-Parmesan-Spinat –
cremig verfeinert, als Beilage oder vegetarische Option

Entrecôte (200g) – saftig gebraten,
mit feiner Marmorierung und vollem Geschmack



FLEISCH - SCHWEIN

Dreierlei vom Schweinefilet – kreativ kombiniert

Schweinefilet „Strindberg“, „au four“ oder „à la crème“

Goldbraun gebackenes Schweineschnitzel

Hausgemachte Frikadellen – traditionell gewürzt

Schweinekrustenbraten mit krachender Kruste

Biergulasch – deftig und zart geschmort

Schweinshaxe – außen knusprig, innen saftig

Hackbraten mit feiner Sauce

Pökelnacken – mild, in eigener Brühe gegart

GRILLKLASSIKER – SCHWEIN

Original Schaschlikspieße – traditionell mariniert, saftig gegrillt

Spare Ribs (300g) – zart gegart, mit rauchiger Note

Schweinesteaks – wahlweise in Senf- oder Paprikamarinade

Auswahl edler Bratwürste – klassisch & pikant gewürzt

Hausgemachte Frikadellen – mit Frischkäsefüllung veredelt



FLEISCH – GEFLÜGEL

Brust von der Gans – zartrosa, mit kräftiger Sauce

Knusprige Gänse- oder Entenkeule – traditionell geschmort

Entenbrust – kross gebraten, aromatisch serviert

Gratinierte Geflügelvariationen von Huhn & Pute mit Obst und Gemüse

Putenschnitzel – zart und knusprig

Putengeschnetzeltes in feiner Rahmsauce

Hähnchenkeulen & Drum-Sticks – goldbraun und herzhaft mariniert

Hähnchenschnitzel – klassisch paniert

Coq au vin – geschmorter französischer Hühnchenklassiker

GRILLSPEZIALITÄTEN – GEFLÜGEL

Putensteaks – zart und saftig, in verschiedenen Marinaden

Gemüse-Halloumi-Spieße – vegetarisch, bunt & aromatisch gegrillt

Kartoffelspieße – rustikal, mit feinen Kräutern veredelt



FLEISCH - WILD

Wildschweinkeule –
langsam geschmort mit würzigem Fond und Pilzen

Hirschbraten –
zart, mit Preiselbeeren und kräftiger Sauce

Rehmedaillons –
rosa gebraten auf Wildrahmsauce



FISCH

Lachsfilet –
sanft gegart oder auf der Haut gebraten, mit Zitronenbutter

Dorsch –
gedämpft oder knusprig gebacken, mit frischen Kräutern

Dorade –
mediterran gewürzt, im Ganzen oder als Filet

Forelle „Müllerin Art“ oder in Weißweinsud pochiert

Rotbarschfilet –
goldbraun mit Zitronen-Kräuter-Sauce

Zanderfilet –
auf der Haut gebraten, mit Rahmwirsing oder Risotto

Feine Fischvariation auf Gemüsebett – saisonal abgestimmt

Backfisch im Bierteig – mit hausgemachter Remoulade

MEERESFRÜCHTE

Garnelen – gebraten, gegrillt oder in feiner Sauce

Hummer & Languste – klassisch serviert oder flambiert

Austern – natur, gratiniert oder mit Vinaigrette

Muscheln – in Weißwein-, Safran- oder Tomatensud

Tintenfisch & Kalmare – gegrillt oder gefüllt

Krebse & Königskrabbe – pur oder in feiner Sauce

Kaviar – mit klassischen Beigaben



BEILAGEN

Kartoffelvariationen: Gratin, Ofenkartoffel, Rösti,
Herzogin- und Petersilienkartoffeln, Rosmarinkartoffeln,
Pariser Kartoffeln, Kroketten

Knödelduett: Serviettenknödel & Semmelknödel –
traditionell zubereitet

Reis & Risotto:
von schlicht bis aromatisch verfeinert

Pasta-Vielfalt: verschiedene Nudelsorten
mit passenden Saucen – von klassisch bis raffiniert



GEMÜSE

Apfelrotkohl –
klassisch mit feiner Apfelnote

Winzer-Sauerkraut –
mild und aromatisch

Grünkohl mit Kasslerwürfeln –
herzhaft norddeutsch

Rahmspinat –
cremig mit Muskat verfeinert

Mediterranes Grillgemüse –
Zucchini, Paprika, Auberginen

Saisonales Buttergemüse – frisch und bissfest

DESSERT

New York Cheesecake –
cremig mit Vanille und Butterkeksboden

Panna Cotta mit Erdbeerpüree –
zart und erfrischend

Zitronenmousse mit Keks –
luftig und leicht

Mousse au Chocolat – intensiv und samtig

Tiramisu – Espresso-Biskuits mit Mascarpone und Kakao



Auf Wunsch auch in veganer Ausführung erhältlich.

Gerne stellen wir Ihnen das benötigte Equipment wie Zelt, Geschirr, Besteck, Tische sowie einen Kühlanhänger zur Verfügung.

Für die Bereitstellung und Reinigung des Geschirrs wird eine gesonderte Gebühr berechnet.



Sperberweg 3 | 19322 Wittenberge

Tel.: 0152 / 52 84 09 66

Mail: kulinarik.catering-robertopitz@web.de