

## *Gecko Catering*

*Individuell wie Ihre Gäste, ist unser Catering. Alle Nationen, alle Preislagen.  
Unser Job ist es, Ihren Aufenthalt in der Gecko Bar & Club kulinarisch perfekt  
zu machen.*

*Rufen Sie uns an 0163-652 31 64 (Chris Siemers).*

*Eine winzige Auswahl an möglichen Speisen erhalten Sie nachfolgend:  
Alle Preise sind inkl. Anlieferung & Geschirr, Mwst. etc.*

### *TexMex & Creole Fingerfood & Chilly*

*Warm:*

*Cilly con Carne / Vorspeise (kleine Portionen)*

*Chiabatta Brot*

*(passend dazu liefern wir spanische Tonschalen - inkl.)*

*Kalt:*

*(auf einer Paella - Pfanne über Bananenblättern - sofern lieferbar - angerichtet)*

*Avocado / Tomaten Salat*

*\*\*\**

*Chicken Wings mit Salsa*

*\*\*\**

*Thunfisch - Shrimp & Rindfleisch Pasteten*

*mit Guacamole & Knobi Creme*

*\*\*\**

*Vegetarische Wraps*

*\*\*\**

*Poppers, Peperias, Chicken Stripes & Fisch Fingers*

*mit Honig Senf Sauce & BBQ Sauce*

*14,00 pro Person ab 30 Personen*

## Delikatess-Häppchen

mit

\*geräucherte Putenbrust

\*Schinken

\*Roastbeef

\*Forellenfilet

\*Räucherlachs

\*Käse

...liebevoll von uns garniert.

**14€ pro Person ab 30 Personen**

## Gyros-Braten

mit dem typischen Geschmack, heiß aus dem Ofen, mit

Krautsalat,

Tzatziki &

Fladenbrot

**14€ pro Person ab 30 Personen**

## Prager Schinken

vom edlen Hinterschinken, mager & saftig, mit der typischen hausgemachten Würznote, heiß aus dem Ofen...

mit:

warmen **Speckkartoffelsalat & Sauerkraut**, Sauce & Brot

**15,50€ pro Person ab 10 Personen**

## Zartes Roastbeef

auf einer Platte garniert...

mit:

hausgemachter Remoulade & frischen Bratkartoffeln

**17,50 pro Person ab 30 Personen**

## Canapes & elegantes Fingerfood (6 Stk. p.Person)

### Canapes mit normalem Wurstaufschnitt

Schweinebraten & Mett

### Canapes mit elegantem Aufschnitt

Roastbeef & Entenbrust

### Canapes mit Käse

mit Gauda & Brie

### Canapes mit Fisch

mit Lachs & Aal

### Crostini

mit Geflügel Leber Creme

### Kartoffel - Mais - Röstis

mit Guacamole & Nordseekrabbencocktail

### Tornedos vom Rinderfilet

an Putenlebercreme und Cherry Tomate

### Carpaccio von geräucherter Putenbrust

auf Zwiebelbrot mit Calvados Apfel

### Gebackener Roquefort Käse

mit Mango Joghurt Dip

### Tatar von Grönlandlachs mit Kaviar

& Meerrettich Creme

auf Vollkornbrot

### Gurkensnacks

mit Kräuterquark

**26,- pro Person ab 30 Personen**

## Spanferkel

*frisch vom Grill*

### **ganzes Spanferkel**

*vom Koch vor Ihren Gästen tranchierte*

*mit*

*z.B Sauerkraut & Cole Slaw*

*hausgemachter Remoulade*

*Senf*

**Brotkorb**

**14,- € pro Person ab 30 Personen**

## Ganzer Puter / Truthahn

### **Puter**

*mit*

*Apfelrotkohl - Kartoffel Gratin - Sauce*

**16,00€ pro Person ab 30 Personen**

\*\*\*\*\*

### **Truthahn - amerikanisch**

*mit*

*Süßkartoffeln (auch als Püree), Cole Slaw,  
Möhren in Ahorn Sirup & Sauce*

**19,50€ pro Person ab 30 Personen**

## BBQ

Warm :

### *Sausages*

leckere grobe Bratwurst  
Ketchup & Senf

\*\*\*

### *New Orleans - Ribs*

zarte, mit Gewürzen der New Orleans Kitchen marinierte Rippchen mit  
unserer „home made“ pikant süßen Bourbon - BBQ - Sauce

\*\*\*

### *US - Farmer - Steaks*

sehr zartes Fleisch, raffiniert gewürzt mit milder  
Steak Sauce

\*\*\*

### *Pute natur*

fettfreie Scheiben Putenbrust

Kalt:

**Brotkörbe** aus verschiedenen Brotsorten

\*\*\*

### *Dips / Saucen*

Gewürzketchup, Tomatenketchup & Senf  
Bourbon BBQ Sauce, Honig Senf Sauce & Knoblauch Sauce

\*\*\*

### *Salate*

Kartoffelsalate, Nudelsalate, Reissalat,  
Porreesalat, grüne Salate,  
Cole Slaw

€ 14 pro Person mit 350 gr. Fleisch ab 30 Personen

€ 25 pro Person mit Fleisch „satt“ ab 30 Personen

Koch am Grill € 35,- pro Stunde

## **Büffet klassisch**

*Warm:*

*zarte **Putenbrust** an Preiselbeeren*

***Schweinekrustenbraten***

*verschiedenes **Gemüse der Saison** in zerlassener Butter*

***Kartoffelgratin***

***Cognac Sahne Soße***

\*\*\*

***Pangasius Rolls***

***Langkorn - Wildreis - Mix***

***Zitronengras Soße***

*Kalt:*

***Brotkorb** aus verschiedenen Brotsorten*

\*\*\*

***Butterrösschen***

\*\*\*

***Käseplatte** bestehend aus*

*-verschiedenen Käsesorten und Obst*

\*\*\*

***Aufschnittplatte** mit*

*-gekochtem Schinken*

*-geräuchertem Schinken*

*-Edelsalami*

*-geräucherter Putenbrust*

*-Kasseler*

*-Mett und Zwiebeln*

\*\*\*

***Fischplatte** bestehend aus*

*-Makrele natur, -Pfeffermakrele*

*-Forelle natur*

*-geräuchertem Lachs mit Kaviardeko und Sahnemeerrettich*

*-Scampi*

*-Honig Senf Soße*

*-ganzer Lachs*

\*\*\*

**„AntiPasti“ bestehend aus**

- Zucchini
- Aubergine
- Paprika
- Champignons

\*\*\*

**Hackbällchen & Chicken Wings**  
mit hausgemachter Steaksoße

\*\*\*

**Kartoffelsalat „Frankfurter Art“**

\*\*\*

**Salatmix bestehend aus**  
-verschiedenen grünen Salaten  
-Gurken  
-Tomaten  
-Mais  
mit zwei verschiedenen Dressingsorten

**Süß:**

**Tiramisu**

\*\*\*

**Hamburger Rote Grütze**  
mit Vanille Sauce

**€ 27,80 pro Person ab 30 Personen**

## **Mediterran - Asia Büffet**

*warm:*

**Pangasius Filet Medaillons in**  
**„Laksa“ (Kokos Sauce) zu Langkorn / Wildreis Mix**

\*\*\*

### **Scaloppine**

**dünne Scheiben zartes Kalbs - Fleisch in Sahne Sauce**  
**mit Rosmarin Gemüse**

*Kalt:*

**Brotkorb** aus verschiedenen frischen Brotsorten

\*\*\*

### **Aioli**

**spanische Knoblauchcreme aus**  
**Eiern, Öl, Senf, Zitrone, Salz und Pfeffer**

\*\*\*

**Spanischer & portugiesischer Käse- und Aufschnitt auf einer Paella Pfanne bestehend aus**  
**-verschiedenen landestypischen Käse-, Schinken-, und Salamisorten und Obst**

\*\*\*

### **Tapas & Anti Pasti:**

**(alle frisch zubereitet!)**

#### **Tomate Mozzarella**

**mit frischem Basilikum und Balsamico Pesto**

\*\*\*

#### **Champignons in Sherryessig**

\*\*\*

#### **marinierte Paprikaschoten**

\*\*\*

#### **Aubergine in Balsamico Essig**

\*\*\*

#### **überbackene Zucchini**

\*\*\*

#### **Oliven Mix**

\*\*\*

#### **Karotten in Honig Senf Sauce**

*Dessert:*

### **Flan**

**katalanische Caramelcreme**

\*\*\*

### **Tiramisu**

**€ 29,- pro Person**



## Spanisches - Büffet

Suppe:

### **Knoblauchsuppe**

*zubereitet aus frischem Knoblauch nach kastilianischem Rezept*

*oder*

### **Gaspacho**

*andalusische kalte Gemüsesuppe*

warm:

### **Paella „traditionell“**

*wir empfehlen die klassische Variante aus:*

*Huhn, Schwein, Fisch, Muscheln, Riesen Garnelen und Chorizo*

Kalt:

**Brotkorb** aus verschiedenen frischen Brotsorten

\*\*\*

### **Aioli**

*spanische Knoblauchcreme aus  
Eiern, Öl, Senf, Zitrone, Salz und Pfeffer*

\*\*\*

*Barcelonas **Käse- und Aufschnittplatte** bestehend aus  
-verschiedenen landestypischen Käse-, Schinken-, und Salamisorten und Obst*

\*\*\*

### **Orangen Spinat Salat**

*mit gerösteten Pinienkernen und einem Dressing aus Olivenöl & Essig*

\*\*\*

### **Spargel Artischocken Salat**

*mit einem Dressing aus Minze, Olivenöl, Zitronensaft und Pfeffer*

*Tapas:*  
*(alle frisch zubereitet)*

*Perlzwiebeln in Sherryessig*

\*\*\*

*marinierte Paprikaschoten*

\*\*\*

*Knoblauchgarnelen*

\*\*\*

*gefüllte Champignons*

\*\*\*

*Leber in Sherry*

\*\*\*

*überbackene Zucchini*

\*\*\*

*ingelegte Sardellen*

\*\*\*

*Oliven Mix*

*Dessert:*

*Flan*

*katalanische Caramelcreme*

*€ 26,50 pro Person ab 30 Personen*

## Karibische - Büffets

Variante A:

Warm:

### Arroz con Pollo

puertoricanisches Nationalgericht  
spicy Rice mit gebratenem Gemüse und Hähnchenbeinen

Kalt:

### Wraps Cuba

rote Wraps gefüllte mit Salsa, Guacamole, Salat, Gurken,  
Schweinefleischstreifen und Paprika

\*\*\*

### Wraps Tropical

weiße Wraps gefüllt mit Salsa, Sour Crème, exotischen Früchten,  
Salat, Gurke, Mais, Paprika

\*\*\*

### Chips & Dips

Tortilla Chips mit Salsa und Guacamole

\*\*\*

### Cesar Salad

knackiger Römersalat mit einem Dressing aus 16 verschiedenen Zutaten  
mit Knoblauchcroutons und frisch geriebenem Parmesankäse

\*\*\*

### Süßkartoffel Salat

Kartoffelsalat mal anders

€ 14,00 pro Person

## Karibische - Büffets

Variante B:

Warm:

### Black Bean Soup

kubanische Nationalsuppe  
hausgemachte Schwarze Bohnen Suppe mit raffinierten Gewürzen

\*\*\*

### Stamps & Go

Fischküchlein  
Spezialität aus Jamaika

\*\*\*

### Huhn Calypso

jamaikanisch marinierte Hühnchenteile  
mit Knoblauch, Champignons, Cashewnüssen, frischem Ingwer und mehr

\*\*\*

### Pfeffertopf

eine Spezialität aus Guyana  
mageres Schweinefleisch in einem Sud aus exotischen Gewürzen

\*\*\*

### Garnelen / Krebs - Reis

gelber Reis mit Knoblauch, Erbsen, Garnelen und Krebsfleisch  
stammt aus Dominica

\*\*\*

### Aubergine in Kokossauce

ungewöhnlich aber irre lecker  
aus Martinique

\*\*\*

### Lammcurry

eine Indo Karibische Schlemmerei  
zartes Lammfleisch zu einem Goulasch ähnlichem Gericht gezaubert

\*\*\*

**Creole Jambalaya**

*was in Spanien die Paella ist, ist in der Cajun Kitchen die Jambalaya  
ein Pfannengericht, das durch die Art und Weise der Mischung seiner Zutaten  
zu einem Erlebnis wird  
mit Schinken, Garnelen, Sellerie, Chaurice, Paprika, Zwiebeln und mehr*

\*\*\*

**Reis Mix**

*zu den vielen Leckereien reichen wir drei Sorten Reis als Beilage*

*Kalt:*

**Escovitch**

*eine Vorspeise aus Barbados  
eingelegter Fisch mit Zwiebel, Karotten und Paprika*

\*\*\*

**Buljol**

*Salat mit Salzfisch  
aus Trinidad*

\*\*\*

**Kochbananen Chips**

*knusprige Kochbananenscheiben zum dippen*

\*\*\*

**Tortilla Chips**

*Maischips*

\*\*\*

**Dips**

*Kräuterdip, Mangodip und Avocadodip*

\*\*\*

**süßes Maisbrot**

*aus der DomRep.*

\*\*\*

**Cole Slaw**

*feiner Salat aus Karotten, Sellerie und Weißkohl*

\*\*\*

**Cesar Salad mit geschwärztem Huhn**

*frischer Römersalat mit einem Dressing aus 16 Zutaten,  
Knoblauchcroutons, frischem Parmesan und in einer creolischen  
Gewürzmischung gebratenen Hähnchenbrustfilets*

*Dessert:*

**Süßkartoffelschnitten mit Rumsahne**

\*\*\*

**Obstsalat „Tropical“**

\*\*\*

**Ananascreme**

***43,- € pro Person ab 40 Personen***