

Gosch´s Edelplatte

Als Vorspeisenbuffet, zur Ergänzung oder zum Empfang
– oder nur zum edlem Schlemmen.

Auf Eis und auf großen Platten schick angerichtet

*Die Königin der Insel, die Sylter Auster mit Schnittlauchbrot, Tabasco und Meersalz
(auf Wunsch auch vor Ihren Augen frisch geknackt)*

*Hummer- und Langustenschwänze bereits ausgelöst,
serviert mit den berühmten Gosch Dips und frischem Knoblauchbrot*

Eine Auswahl köstlicher und frischer Gosch-Salate:

*Meeresfrüchte Salat, Krabbensalat, Matjessalat Hausfrauen Art und roter Matjesalat,
Sylter Schafskäse in Marinade (weitere Auswahl auf Wunsch)*

Was darf nicht fehlen: Gosch´s berühmte Fischbrötchen

Krabben und Matjesbrötchen, gebratenes Seelachsfilet mit Remoulade, Fischfrikadelle

Natürlich ebenfalls: Großer frischer Brotkorb

Dazu paßt ergänzend hervorragend:

Asiatische oder Sylter Fischsuppe oder Lister Kartoffelsuppe mit Krabben

Frisch gebratene Scampis oder Jakobsmuscheln mit dreierlei Sauce



Stephan Monzel



Jürgen Gosch

Sylter Rote Grütze mit Vanillesauce

Gosch's Canapees

Ideal für den edlen Stehempfang

Kaviarbrötchen belegt mit

Lister Krabbensalat

Scampicoctail

Matjessalat

Hausgebeizter Graved Lachs

Sylter Schafskäse mit Pepperonipesto

Scheiben vom Rohmilchkäse mit Feigensenf

Roastbeef vom Sylter Gallowayrind

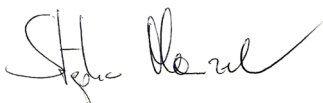
Geräucherte Sylter Flugentenbrust mit Orangensauce

(Sie haben noch andere Wünsche? Sprechen Sie uns an)

Hierzu ergänzt hervorragend:

Kuchen-Petit Fours, Mini-Windbeutel

mundgerechte Rock-Slide-Brownie Stückchen



Stephan Monzel



Jürgen Gosch

Etwas rustikaler? Der herzhafte Imbiß zwischendurch!

Gosch´s berühmte Brötchen belegt mit

Fischfrikadelle mit grüner Chili-Sauce

Gebrautes Seelachsfilet mit Remoulade

Räucherlachs mit Merrettich

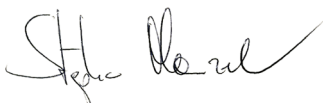
Verschiedenen Matjessalaten

Scheiben vom Puten- und Schweinebraten

Scheibenkäse oder Brie mit Preiselbeersahne

Hierzu paßt in der Ergänzung:

Frischer Butterkuchen mit Zucker oder Mandeldecke



Stephan Monzel



Jürgen Gosch

Gosch´s Fingerfoodbuffet

einfach zum „vernaschen“

Scampispiß mit Paprika und Schalotte

Matjesstückchen mit Gurke

Karamellierte Jacobsmuschel mit Fenchel

Roastbeefröllchen mit Gurke und Remoulade

Crispelle vom Räucherlachs mit Frischkäse-Füllung

Mini-Kartoffelpuffer mit Krabben-Aioli und/oder gebratenen Rinderhufststreifen

Im Minischälchen oder auf Löffeln gereicht:

Geräucherte Flugentenbruststückchen mit Orangen-Ingwermarmelade

Tartar vom Rinderfilet mit Kapernsauce

Vegetarische Mango-Frischkäsecreme

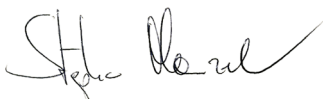
Für die „seute Deern“

Schoko-glacierte Obststücken

Mini Windbeutel

Tete de Moin Röschen mit Feigensenf

Für die kalten Tage empfehlen wir ergänzend eine Suppe



Stephan Monzel



Jürgen Gosch

Frisch, edel und besonders repräsentativ:

Der Fliegende Klabaftermann

(übersetzt Flying Fingerfood)

Hier werden eine oder mehrere Livekochstationen aufgebaut, die Speisen werden in kleinen Schälchen dekorativ angerichtet und vom Service zu Ihren Gästen „geflogen“. Die kleinen Portionen verführen dazu, vieles Verschiedenes zu probieren und sind alle mit nur einem Besteckteil zu löffeln oder zu spießen. Die Auswahl ist nahezu unbegrenzt, hier seien nur einige Beispiele aufgeführt, bei Interesse fordern Sie unbedingt ein individuelles Angebot an oder ein Gespräch mit unseren Beratern

Gebratene Steinbeisserstückchen auf Fenchelrahm

Seeteufelmedaillons mit Safran Nage

Hummerstückchen auf Topinambour

Gebratene Scampis mit Mango Stückchen oder klassisch mit Aioli

Rinderfiletstreifen mit grünem Pfeffer und getrüffeltem Kartoffelpüree

Barbarie Entenbrust, zartrosa gebraten auf Gemüse der Saison

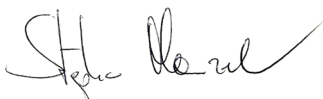
Lammfiletstückchen mit Schoko-Minzsauce und Bohnenmus

Geschmolzener Schokoladenkuchen mit Mascarpone-Limettenhaube

Angeschmolzener Peccorino mit Paprika Chutney

Hierzu ergänzend:

Molekulares Dessert aus der Stickstoffküche und vierstöckiger Schokobrunen



Stephan Monzel



Jürgen Gosch

Die Gosch Buffets: „Das Lütte“

Vorspeisen

Eine Auswahl frischer Sylter Gosch Salate, wie Matjes, Krabben, Meeresfrüchte usw.

Großer frischer Brotkorb mit Knoblauch und Kräuterbutter

Aus dem Chavendish

*Gebratene Edelfischfilets nach Wahl (Scholle, Dorsch, Butterfisch, Steinbeisser, Wolfsbarsch)
in Safran oder Pinot Grigio- Sauce*

Gosch's berühmte Thai Nudeln

Kalbsbraten gefüllt mit Ricotta-Thymian Creme

Dazu reichen wir

Gosch's Knofi-Spaghetti

Meersalz-Kartöffelchen mit roter Mojo

Sylter Gemüsepfanne

Cherry Tomate und Baby-Mozzarella Salat

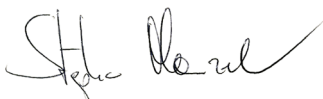
Kleine grüne Salatbar zum Selbstzusammenstellen

Dessert

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

*

Kleines Käsebrett mit Trauben und Feigensenf



Stephan Monzel



Jürgen Gosch



„Dampfer“

Vorspeisen

Eine Auswahl frischer Sylter Gosch Salate, wie Matjes, Krabben, Meeresfrüchte usw.

Eine Auswahl von Gosch's Fingerfood

Großer frischer Brotkorb mit Knoblauch und Kräuterbutter

Aus dem Chavendish

Gebratene Edelfischfilets nach Wahl (Zander, Steinbeisser, Seeteufel) in Safran oder Pinot Grigio- Sauce

Gosch weltberühmte Scampis

Rinderfilet zartrosa im Ganzen gebraten im Madagascar-Pfeffer-Mantel mit Barolo Jus

Dazu reichen wir

Kartoffel-Merrettich-Pürree und Meersalz-Kartöffelchen mit roter Mojo

Sylter Gemüsepfanne und Gosch's Spaghetti

Salat vom grünen Spargel mit Serrano Schinken, Fenchel und Artischockenherzen

Kleine grüne Salatbar zum Selbstzusammenstellen

Dessert

Frischer Obstsalat mit Mascarpone-Limetten-Creme und Rote Grütze

Caipirinha Eis

*

Kleines Käsebrett mit Trauben und Feigensenf

Stephan Monzel

Jürgen Gosch

„Luxusliner“

Vorspeisen

Jakobsmuschelcarpaccio mit Mangochutney

Eine Auswahl von Gosch's Fingerfood

Frische Sylter Austern

Hummerterrine mit grünem Merrettich auf Kaviarbrod

Großer frischer Brotkorb mit Knoblauch und Kräuterbutter

Aus dem Chavendish

Gebratene Edelfischfilets nach Wahl (Zander, Steinbeisser, Seeteufel) in Safran oder Pinot Grigio- Sauce

Gosch weltberühmte Scampis, Jakobsmuscheln und Hummer in Pernod Butter mit originalen Sylter Dips

Rinderfilet zartrosa im Ganzen gebraten im Madagascar-Pfeffer-Mantel mit Barolo Jus

Barberie Entenbrust in Kumquatssauce

Dazu reichen wir

Kartoffel-Merrettich-Püree und Meersalz-Kartöfelchen mit roter Mojo

*

Sylter Gemüsepfanne und Gosch's Spaghetti

*

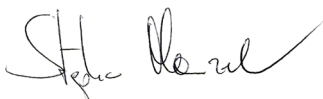
Bündchen vom grünen Spargel und Kaviar-Linsen

*

Langustencocktail

*

Salat von Austernpilzen, Lauchstreifen und Pancetta



Stephan Monzel



Jürgen Gosch

Dessert

Mascarpone-Limetten-Mousse mit Waldbeerensauce

Große selbstgemachte Eisplatte nach Wunsch mit verschiedenen Saucen/alternativ vierstöckiger Schokobrunnen mit Obstspießen

Großes Käsebrett mit Trauben und Feigensenf

Guten Appetit!

Noch nicht edel genug, Sie wollen im Luxusliner in die Erste Klasse? Ihnen fehlt Kaviar, Foi Gras, Waygu Beef und Champagner? Sprechen Sie uns einfach an und lassen Sie sich ein individuelles Angebot durch unsere Berater erstellen.

IHR EVENT MIT GOSCH

Ergänzend zum Buffet oder statt eines klassischen Buffets bieten wir Ihnen Live Koch Stationen verschiedenster kulinarischer Coloeur an.

Die berühmten Scampis frisch vom Grill, edle Fischfilets frisch vor den Augen Ihrer Gäste gebraten, Riesenpfannen voll mit Thainudeln, Spaghettis oder Gemüse, Austerstände, Hummer ...,

Bringen Sie das einmalige Lister Feeling auf Ihr Event

Sämtliche Gosch-Buffets und Stände sind original dekoriert, wir servieren auf Gosch-gebrandetem Geschirr, schenken Gosch Weine in Gosch Gläsern aus und unsere Mitarbeiter sind natürlich auch Gosch-like gekleidet. Dann bekommen Ihre Gäste auch noch ein unverwechselbares Gosch-Give Away und Ihre Veranstaltung wird Ihren Kunden, Gästen und Mitarbeitern immer in Erinnerung bleiben.

SIE MÖCHTEN AUF IHRER VERANSTALTUNG KULINARISCH NOCH STÄRKER VARIIEREN? WIR SIND AUCH MIT ZWEI WEITEREN CATERING-MARKEN FÜR SIE IM EINSATZ; VOM SPANFERKEL ÜBER DIE GEHOBENE INTERNATIONALE KÜCHE BIS HIN ZU SPEZIALISIERTEN LÄNDERBUFFETS

EIN CATERER; DREI MARKEN; FÜR JEDES BUDGET UND JEDEN ANLASS



Stephan Monzel



Jürgen Gosch