

Leib & Seele

ESSEN • TRINKEN & GENIESSEN

- Catering Karte -

BEINSTRASSE 34 • 73430 AALEN • 07361-980 695 2




*„Gib jedem Tag die Chance der schönsten deines Lebens zu werden.“*

Für uns ist Gastronomie nicht nur ein Produkt – Gastronomie ist Kommunikation, Kundenpflege, Leben! Den Leib verwöhnen und die Seele baumeln lassen... so die Philosophie von Leib & Seele“. Unser Team verwöhnt seine Gäste mit internationaler und saisonaler Küche. Nun möchte das Team von Leib & Seele seine Gäste nicht nur vor Ort verwöhnen sondern ermöglicht seinen Gästen auch den Genuss zu einer besonderen Gelegenheit zu sich kommen zu lassen daher wird ab sofort auch Catering Service angeboten.

Die Leidenschaft mit Familie und Freunden „Genuss“ zu teilen, gehört zu den schönen Dingen des Lebens. Völlig entspannt können Sie den Feierlichkeiten entgegen sehen: für besondere Anlässe, wie Hochzeiten, Geburtstagsfeiern, Familienfeste und Firmenfeiern bietet das Team von Leib & Seele die einzigartige Möglichkeit, Veranstaltungen nach individuellen Anforderungen zu gestalten, alles wird mit dem Gast gemeinsam abgestimmt. Aus den mit größter Sorgfalt ausgesuchten Speisen, ganz gleich ob kalt oder warm, zaubert der Küchenchef delikate Kreationen mit frischen Zutaten und erlesenen Kräutern.



Das Catering von Leib & Seele organisiert und liefert auf höchstem Niveau bis hin zur Dekoration und Ausstattung ab 15 bis 150 Personen. Getreu der Philosophie den Leib verwöhnen und die Seele baumeln lassen.

  
Vincze Juhas

## Vorspeisen:

Muschelfleisch mit frischem Gemüse in einer cremigen Sauce

Mozzarella Spieße mit Cocktailtomaten

Spinat Crêpes gefüllt mit Lachs

Gamelenspieße mit Muschelfleisch und frischem Gemüse

Kalter Lachsschaum mit Kräutern auf Rote Beete Carpaccio

Hähnchenbrustroulade mit Brokkoli

Vitello Tonnato

Roulade aus Schweinelende gefüllt mit einem Eier Gemüsemix in Blätterteig

Gefüllte Eier mit einer Mayonnaise Senf Füllung

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Gemüse in Kokospanade

Serrano Schinken & Manchego Käse an eingelegten Tomaten

Feta in Baconmantel mit Honig glasiert

Gemischter Salat mit Joghurt oder Vinaigrette Dressing

Auberginen Röllchen gefüllt mit Thunfisch auf würziger Tomaten Sauce

Blumenkohl in Bierteig

Mangoldstrudel gefüllt mit Mandeln und Mozzarella

Basilikum Crepes gefüllt mit Spinat und Feta

Brötchenkorb

Blätterteig gefüllt mit Schollenfilet und Spinat

## Suppen:

Brokkoli Creme Suppe

Hausgemachte Gulaschsuppe

Pikante Kürbiscreme Suppe mit gerösteter Kernmischung

Zucchini Creme Suppe mit Gorgonzola verfeinert

Apfel Sellerie Creme Suppe

Avocado Creme Suppe mit frischer Pfefferminze

Rote Beete Holunder Creme Suppe

Erbsen Pfefferminz Creme Suppe

Bouillabaisse (Südfranzösische Fischsuppe)

Maronen Creme Suppe mit Portwein und karamellisierten Apfelstücken

## Rind:

Rumpsteak in einer pikanten Sauce

Rumpsteak in Cognac Sellerie Sauce mit frischen Champignons

Rumpsteak „Virginia“ mit frischen Schalotten in Rotwein Sahnesauce, abgeschmeckt mit Balsamico

„Spicy Beef“ zarte Rinderstreifen in Pfererrahmsauce

„The Swiss“ zarte Rinderstreifen in Johannisbeer Sauce mit Schalotten, geriebene Muskatnuss und Rotwein

„The Austrian“ zarte Rinderstreifen mit Senf-Zwiebel-Sauce, abgeschmeckt mit Creme Fraiche

Rinderstreifen auf Sauce „Stroganoff“

Rinderbraten auf Schwarzbier Braten Sauce

Zwiebelrostbraten

Rinderroulade gefüllt mit Champignon und Käse auf einer würzigen Braten Sauce

Gefüllte Spitzpaprika mit Rinderhackfleisch auf Tomatensauce

Zarte Rinderstreifen auf Rotwein Hagebutten Sauce

## Dips:

BBQ Sauce

Knoblauch-Mayonnaise

Kräuterquark

Sour Cream

Wasabi Mayonnaise

Chimichuri







## Schweinefleisch:

Schnitzel mit diversen Saucen z.B. Jäger-, Rahm- oder Zigeunersauce  
Schweinefilet „Colbert“ Art  
Schweinefilet „Calvados“ mit Calvados Rahmsauce und Apfelspalten  
Schweinefilet auf Koriander Whiskey Sauce verfeinert mit Meerrettich  
Schweinefilet mit Walnuss Pesto Füllung auf einer cremigen Lauch Sauce  
Schweinefilet auf Pfefferrahmsauce  
Schweinefilet auf Pistazien Sauce  
Schweinefilet auf Zitronen Salbei Sauce  
Schweinefilet auf Bärlauch Senf Sauce  
Schweinefilet in Pfeffermantel auf Orangen Sauce  
Schweinelachse gefüllt mit Feta und eingelegten Tomaten auf würziger Tomaten Sauce  
Fränkisches Schweine Schäuferle  
Sauerbraten auf Kastanien Honig Sauce  
Spanferkel  
Spareribs

## Hähnchen/Pute:

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinat und Feta in einer cremigen Käse-Sahnesauce  
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Mozzarella in einer cremigen Tomaten Sauce  
„Paprikas Csirke“ Hähnchenbrustfilet in Paprikarahmsauce  
Hähnchenbrustfilet auf Buffalo Sauce  
Hähnchenbrustfilet in Baconmantel auf Grill Gemüse  
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Aprikosen auf Käse Sahne Sauce  
Putenbrustfilet gefüllt mit Champignon und Ricotta in einer Kermischung  
Putenbrustfilet auf Zitronen Salbei Sauce  
Putenbrustfilet auf cremiger Meerrettich Senf Sauce  
Putenbrustfilet gefüllt mit knackigem Gemüse auf würziger Quitten Sauce

## Fischgerichte:

Gegrillte Jakobsmuschel auf Toast mit karamellisierter Ananas  
Lachsfilet auf Rahmsauce verfeinert mit Pfefferminze und Basilikum  
Schollenfilet auf Butter-Zitronen-Kapern Sauce  
Zanderfilet „Florentiner“ Art auf Spinat gebetet  
Kabeljaufilet auf Sauce Bernaise verfeinert mit Kapern  
Zanderfilet auf Zitronen Salbei Sauce an gedünstetem Blumenkohl  
Muschelpfanne mit knackigem Gemüse auf Knoblauch Sahne Sauce  
Flunder Filet auf Estragon Sauce mit gegrillten Auberginen  
Rotbarschfilet auf gedünsteten Tomaten und Zucchini  
Zanderfilet mit einer Mandelkruste auf gedünsteten Tomaten  
Dorade auf Grillgemüse  
Dorade auf Mango Maracuja Sauce  
Dorade auf cremiger Dill Sauce  
Red Snapper auf Tarragon Weißwein Sauce  
Zanderfilet mit Basilikum Zitronen Kruste auf Weißwein Sauce mit Knoblauch abgeschmeckt  
Wildlachsfilet auf Orangen Sauce mit Fenchel  
Kabeljau Filet auf Kümmel Sahne Sauce  
Vitkoriabarsch Filet auf Limetten Estragon Kokosmilch Sauce  
Buttermakrele auf Vanille Hollandaise Sauce

## Beilagen/Vegetarisch:

Ratatouille  
„Green Garden“ Knackiges Gemüse auf Kartoffelscheiben mit Sauce Bernaise und Käse gratiniert  
Grillgemüse  
Kartoffelauflauf mit Feta und Spinat  
Kartoffelgratin  
In Butter geschwenkte hausgemachte Spätzle  
Rosmarin Kartoffeln  
Antipasti mit Knoblauchbaguette  
Gedünstetes Rotkraut  
Zucchinihälfte gefüllt mit Gemüse und Käse gratiniert  
Kohlrabihälfte mit Erbsen Frischkäse und Pfefferminze gefüllt und mit Käse gratiniert  
Auberginenauflauf mit Ricotta  
Blumenkohl Erbsen Auflauf mit Mandelraspeln  
Kartoffelhälften gefüllt mit Kräuterfrischkäse, gratiniert auf Paprika Zwiebel Sauce  
Hausgemachte Vegetarische Maultaschen auf Sauce Barnaise mit Gartenkräuter und Käse gratiniert  
Zucchini gefüllt mit Bärlauch Ricotta an gedünsteten Apfel- und Sellerie Stückchen  
Riesen Champignon gefüllt mit Tomaten und Oliven und Parmesan gratiniert





## Dessert:

Quarkringe mit Vanille Sauce und Erdbeermarmelade

Karamellierte Birnenhälfte mit Mascarpone Creme

Weißer Schokoladen Zitronen Mousse mit frischen Früchten garniert

Hausgemachte Schokoladen Creme mit Amarenakirschen und Schlagsahne

Bayrisch Creme mit frischen Früchten Garniert

Panna Cotta mit frischen Früchten garniert

Creme Brulee

Karamel Creme

Holunder Limetten Vanille Creme



[www.leibundseele-aalen.de](http://www.leibundseele-aalen.de) • [www.facebook.com/leibundseeleaalen](https://www.facebook.com/leibundseeleaalen)