

Mecklenburg

Mecklenburg ist die Heimat deftiger Gerichte (vor allem mit Tüften – Kartoffeln-) und natürlich von Fisch und Wild. Tradition hat das Räuchern, Pökeln, Marinieren und eine Besonderheit der Küche ist eine Kombination von Herzhaftem und Süßem.

Das Würzen mit Zucker stammt noch aus einer Zeit, in der Mecklenburg schwedisch war. An viele Speisen kommt ein Löffel Zucker, Backpflaumen an Gänse- und Rippenbraten, in Grünkohl findet man Rosinen und Pudding aus Schwarzbrot sind einzigartig. Viel Neues hat Einzug gehalten, denn die alte Lebensweisheit „was der Bauer nicht kennt, isst er nicht“ gilt schon lange nicht mehr.

- 🍷 Kartoffelsuppe mit Pflaumen und Speck
- 🍷 Wruckeneintopf (Steckrüben) mit Fleischeinlage
- 🍷 Rosenkohltopf mit Gänsebrust

- 🍷 Rippenbraten –gefüllt-
- 🍷 Sülze aus Eisbein
- 🍷 Grünkohl mit versch. Schlachteerzeugnissen
- 🍷 Wildgoulasch
- 🍷 grüne Heringe süß-sauer eingelegt
- 🍷 Aal (süß-sauer) in Gelee

- 🍷 Fruchtspeise mit Schwarzbrot
- 🍷 Pflaumenkuchen
- 🍷 Speckpflaumen

Partyservice

- Heß -

„Internationale Küche“

&

„Mecklenburg“

Gerd Heß

Plauer Chaussee 20 B

18273 Güstrow

Tel. 03843-334077

Fax 03843-245986

e-mail: gaestehaus-hess@t-online.de

www.gaestehaus-hess.com

Sehr geehrte Kunden,

geht es Ihnen nicht auch so, von einer schönen Reise heimgekehrt, lädt man sich seine Freunde ein, um ihnen in geselliger Runde von den Erlebnissen in fremden Ländern zu berichten.

Neben der Landschaft und den Baudenkmälern beschreibt man auch Gerichte, die man dort entdeckt hat. Die Küche eines Landes sagt auch viel über das Land und seine Bewohner aus.

Warum also wählen Sie nicht mal Gerichte aus, die Sie und Ihre Gäste kulinarisch für einen Abend in das Urlaubsland versetzen.

Gewiss können wir Ihnen nicht die Speisen originaltreu bieten, aber bereits die verheißungsvollen Düfte der Speisen und der fremdländischen Gewürze werden die Neugier Ihrer Gäste anregen.

Vielleicht werden Ihre Gäste auch von fernen Ländern berichten und aus diesem ersten Abend wird eine ganze Reihe solcher schönen, geselligen Abende.

Auf den folgenden Seiten bieten wir Ihnen Speisen aus Ländern an, die mit Vorliebe bereist werden.

Auch geben wir Hinweise für die passenden Getränke, sowie kleine Tipps, die solch einem Abend zum Erfolg verhelfen.

(Bestellung ab 10 Personen möglich)

Spanien

Einen gesunden Appetit muss man mitbringen, wenn man privat eingeladen wird, um der großzügigen Gastfreundschaft der Spanier genügend Ehre erweisen zu können.

Zu Beginn gibt es Tapas, kleine Vorspeisen mit frittierten Fischchen, Oliven, gebackene Tintenfischringe, Tomatenbrot, Sardinen oder eingelegte Sardellen, die zum Aperitif gereicht werden.

Es folgt ein Salat oder Suppe, dann meist eine Paella oder ein anderes Reisgericht. Dann Fisch und das eigentliche Hauptgericht, das aus Fleisch in pikanter Sauce und Gemüse besteht.

Den Abschluss bildet eine Süßspeise, wie eine Creme, Obst oder Eis, sowie schwarzer Kaffee und Gebäck.

Tipp: Als Aperitif serviert man am besten einen Sherry (Jerez), der von trocken bis süß in allen Variationen bei uns erhältlich ist.

Sehr geehrte Kunden,

geht es Ihnen nicht auch so? Von einer schönen Reise heimgekehrt, lädt man sich seine Freunde ein, um ihnen in geselliger Runde von den Erlebnissen in fremden Ländern zu berichten.

Neben der Landschaft und den Baudenkmälern beschreibt man auch Gerichte, die man dort entdeckt hat. Die Küche eines Landes sagt auch viel über das Land aus.

Warum also wählen Sie nicht mal Gerichte aus, die Sie und Ihre Gäste kulinarisch für einen Abend in das Urlaubsland versetzen.

Gewiss können wir Ihnen nicht die Speisen originalgetreu bieten, aber bereits die verheißungsvollen Düfte der Speisen und der fremdländischen Gewürze werden die Neugier Ihrer Gäste anregen.

Vielleicht werden Ihre Gäste auch von fernen Ländern berichten und vielleicht wird aus diesem ersten Abend eine ganze Reihe solcher schönen, geselligen Abende.

Auf den folgenden Seiten bieten wir Ihnen Speisen aus Ländern an, die mit Vorliebe bereist werden. Auch geben wir Hinweise für die passenden Getränke, sowie kleine Tipps, die solch einen Abend zum Erfolg verhelfen.

Freundlichst

Ihr Party- und Veranstaltungsservice
Gerd Heß

Griechenland

Ohne Zweifel findet man in den griechischen Kochtöpfen viele Einflüsse aus den Küchen der Nachbarländer.

Typische Merkmale, die vor allem auf einheimische Produkte basieren, sind insbesondere Auberginen, Zitronen, Lammfleisch Trauben und Korinthen, Melonen, Nüsse und Mandeln, Pinien- und Sonnenblumenkerne, Wein und Honig.

Auch werden Weinblätter oft verwendet.

Joghurt, Früchte und Gemüse gehören zu den täglichen Mahlzeiten, ebenso Fisch, auf einfache Art zubereitet.

Jedoch wird mit Gewürzen nicht gespart.

Leider ist in den Großstädten verstärkt festzustellen, dass sich das Angebot in den großen Delikates- und Spezialgeschäften kaum noch von denen in Italien oder anderen mitteleuropäischen Ländern unterscheidet.

In den Neben- und Basarstraßen sieht es jedoch wesentlich anders aus. Hier findet man noch Getreideerzeugnisse in Säcken, unsortiertes Obst und Gemüse und auf den Verkaufstischen ausgelegte Fleischwaren.

Tipp: In Griechenland beginnt das Essen mit einem Anisaperitif (Ouzo), dann gibt es ungeharzten oder geharzten Wein (Retsina), je nach Geschmack !

Menüvorschlag

- ❖ **Tzatziki supa**
(Gurkensuppe, kalt)
- ❖ **Choriatikia**
(Griechischer Salat)
- ❖ **Avgha vrasta me je misi**
(gefüllte Eier nach zyprischer Art)
- ❖ **Mousaka**
(Fleischauflauf mit Auberginen, Trockenreis oder Weissbrot)
- ❖ **Melopita**
(Honig-Dessert von der Insel Siphnos)
- ❖ **Frutosalata und Baklava**
(Fruchtsalat nach griechischer Art, Nußgebäck)