



SCHME
CKEREI[®]

VEGAN



SCHME
CKEREI[®]

Einführung von Agnes Tratter

Hi, ich bin Agnes Tratter und es erfüllt mich mit tiefer Freude, dass sich unsere Wege über dieses Magazin nun kreuzen.

Zweifelsohne fragen Sie sich nun, wie es dazu gekommen ist, dass ich, als leidenschaftliche Veganerin, mit der zauberhaften Nadine Dorau, die sich Ihren Vorfahren angeschlossen hat und seit jeher dem Metzgerhandwerk frönt, in glücklicher Zusammenarbeit stehe.

Ich bin davon überzeugt, dass es diverse faszinierende Methoden gibt, um kulinarisch echte Glückseligkeit zu erfahren, für mich war dies der vegane Weg, für Nadine der Weg, der ebenso vertretbar ist, wenn man eben achtsam das Leben jedes Geschöpfes ehrt.

Unsere gemeinsame Liebe zur Kochkunst und das daraus resultierende, schmackhafte Ergebnis verbindet uns aufs Innigste. Eine große Portion Sympathie zwischenmenschlich und Offenheit für jede Lebens- und Ernährungsform gewürzt mit einer Prise Neugier dem anderen gegenüber reichte aus, um diese Verbundenheit, die wir trotz jeder Differenz in der Kulinarik leben, in feinen Rezepten zu verpacken und Sie davon profitieren zu lassen.

Was mir besonders wichtig ist, und das verbindet Nadine und mich erneut, ist das Bewusstsein für unsere Nahrung und welche Auswirkungen sie auf unseren Körper hat.

Auch ich esse nicht immer ausschließlich gesund - ich gönne mir auch mal den ein oder anderen kulinarischen Ausflug und übersteige die Grenzen. Doch genau das gehört zum Leben dazu. Jeder Mensch muss für sich selbst entscheiden, was richtig und wichtig für seinen Körper ist und vor allem, ihm auch Gehör schenken. Denn wir haben individuelle Bedürfnisse und müssen auf unseren Körper hören, um uns rundum wohlfühlen.



Agnes Tratter

Es ist von höchster Bedeutung, wieder auf das Gefühl in unserem Körper zu hören und zu spüren, was ihm guttut. Denn genau das sollten wir uns als Menschheit wieder zu Herzen nehmen. Dies ist meine tiefste Leidenschaft und das ist es, wofür ich brenne - mein gesamtes Leben lang habe ich gelernt, wie wichtig es ist, dieses Bewusstsein weiterzugeben.

Durch meine eigenen Erfahrungen und Prozesse, die von Herausforderungen, Widrigkeiten, Krankheiten und üblen Nachreden geprägt waren, habe ich wertvolle Lektionen gelernt. Es ist von großer Bedeutung, unseren Körper zu stärken, damit er eine prächtige Heimat für einen kraftvollen Geist und eine strahlende Seele bietet und damit wir die Schönheit und Fülle unserer Umwelt genießen können.

Nun liegt es mir am Herzen, das weiterzugeben, was ich als wesentlich erachte - wir sollten unserem Körper zuhören und wenn er uns sagt, dass wir uns vegan ernähren sollen, so hat das gewiss einen tieferen Sinn.

Vor Ihnen liegen nun die verschiedenen Ideen zu Ihrer Feierlichkeit, die meinen Gaumen höchst entzücken und einen herrlichen Einblick in die Vielfalt der veganen Küche bieten. Und dank der hervorragenden Kunstfertigkeit der Nadine Dorau, werden diese Köstlichkeiten in ihrer vollen Pracht bei Ihrem nächsten Event zu Ihnen gelangen.



**Veganes Catering aus der
Schmeckerei.
Konzipiert von Agnes Tratter und
Nadine Dorau.**



Nadine Dorau

Menü „Fingerfood - Dolce Vita“

Süßkartoffeltürmchen mit Datteln und
Kartoffelviolette gestapelt mit veganem
Frischkäse dazu Dips

*

Pastasticks gerollt und aufgespießt

*

Anti Pasti Auswahl mit golden Olivenöl

*

Gemüsequiche fein portioniert

*

Hirsebällchen golden gebacken an

Zitronen Minz Dip

*

Pizzahappen

*

Polentaspießchen

*

Flammküchlein auf dem Spieß,
von feinen Kräutern geadelt

*

Lavendel Rosen Wrap gefüllt
mit Erbsen Chilicreme

*

Miniburger mit dem Gemüse Party
und der Olive

*

Königspastetchen herzhaft gefüllt

*

Königspastetchen herzhaft gefüllt

Blätterteighappen mit Rosmarin verfeinert
und mit Ratatouille gefüllt

*

Blini mit Gemüsesugo

*

Falafel

*

Erdnussbuttersommerrolle

*

Tramezzini mit veganem Eissalat

*

„gefüllte Eier“ – lass dich überraschen

*

Vet auf Dinkelkrostini

*

3erlei Salat im Glas
(Cuscus / Nudel - Birne/ Sprossen
ThunVischsalat)

*

Minimuffins

*

Mousse au Schokolade

*

Obstsalat mit Vanillesauce

*

Profiteroles

Ab 20 Personen á Person 45€

Zu unserem Menü „Dolce Vita“ empfehlen wir dir eine feine Auswahl aus dreierlei Weinen.

Unseren Chardonnay „Muse“

Zurückhaltende Säure mit feiner Aromatik. Unsere Muse von der Nahe beeindruckt elegant zu feinen Fingerfoodspeisen. Unaufdringlich und mit eleganten Auszügen aus der natürlichen Wiesenblume, der saftigen Birne, der aromatischen Mango und frischem Citrus wird das leichte Gericht ideal begleitet und unsere Sinne fein stimuliert.

Unseren Gewürztraminer „Rebell“

Anders. Herausfordernd aber lieblich spielend und verschmitzt. Die würzige Rose verbindet sich mit fülligen Früchten, schweift kurz das Veilchen und entfaltet sich in duftenden Kräutern bevor im Gaumen die liebliche Umarmung von Honig bleibt. Ein Rebell unter den Traminern der aussergewöhnlich und eloquent sein Bouquet entfaltet, ein 17 Uhr Wein - der sich sehr gut trinken lässt.

Unseren Dornfelder „Artist“

Unkomplizierter, anpassungsfähiger Rotwein. Rund im Geschmack und ausladend fruchtig. Unser Artist ist markant, gut zu trinken und macht Spaß. Frische intensive Obstnoten werden nicht durch Säure gestört. Keck mischt sich ein Hauch Lakritze in die Nase bevor die zarte Süße überwiegt.

Menü „Wintersonne“

Vorspeise:

Maronencremesuppe

*

Baguette

Hauptspeise:

Rotkohl

*

Knödel

*

Kohlrouladen

Dessert:

Rote Grütze Vanille Soße

*

Rotweinbirne Vanille Sause

Ab 10 Personen á Person 30€

Zu unserem Menü „Wintersonne“ empfehlen wir dir eine feine Auswahl aus diesen zwei Weinen.

Unseren Spätburgunder „Herrscher“

Bedeutsamer, klassischer und erhabener Rotwein, entsprungen einer der hochwertigsten Rebsorten und zählend zu den ältesten Kulturleben der Menschheit. Weich, tiefgründig und füllig entfaltet er sich ideal zu herzhaften Vorspeisen und mildem Käse. Einen Wintergericht adelt unser Herrscher auf besondere Weise.

Unseren Sauvignon Blanc „Magier“

Ein wunderbarer Gaumenschmeichler, ein ganzes Potpourri der verschiedenen Kräuter, Beeren und Gräser dazu die Note von Holunder und grünen Früchten. Je nach Gericht, dass Du mit diesem vorzüglichen Gaumenschmeichler begleiten möchtest, ändert sich sein Geschmack. Potente natürliche Aromen mit niedriger Geruchsschwelle ermöglichen diese Vielseitigkeit. Ein Hauch von allem besonderen reicht, um diesen köstlichen Wein seinen vorzüglich kulinarisch prägnanten Stempel aufzudrücken.

Menü „Abendrot“

Vorspeise:

3erlei am Spieß:

*

Anti Pasti

*

Hirse Gemüse Bällchen

*

Pastasticks

Hauptspeise:

Ananas Curry mit Kartoffeln

Dessert:

Kokosreis

Ab 10 Personen á Person 35€

Zu unserem Menü „Abendrot“ empfehlen wir dir eine feine Auswahl aus zweierlei Weinen.

Unseren Sauvignon Blanc „Magier“

Ein wunderbarer Gaumenschmeichler, ein ganzes Potpourri der verschiedenen Kräuter, Beeren und Gräser dazu die Note von Holunder und grünen Früchten. Je nach Gericht, dass Du mit diesem vorzüglichen Gaumenschmeichler begleiten möchtest, ändert sich sein Geschmack. Potente natürliche Aromen mit niedriger Geruchsschwelle ermöglichen diese Vielseitigkeit. Ein Hauch von allem besonderen reicht, um diesen köstlichen Wein seinen vorzüglich kulinarisch prägnanten Stempel aufzudrücken.

Unseren Dornfelder „Artist“

Unkomplizierter, anpassungsfähiger Rotwein. Rund im Geschmack und ausladend fruchtig. Unser Artist ist markant, gut zu trinken und macht Spaß. Frische intensive Obstnoten werden nicht durch Säure gestört. Keck mischt sich ein Hauch Lakritze in die Nase bevor die zarte Süße überwiegt.

Menü „Cancan“

Vorspeise:

Karotten Ingwer Suppe

Hauptspeise:

Chili sin carne

Dessert:

Mousse au Choco

Ab 10 Personen á Person 25€

Zu unserem Menü „Can Can“ empfehlen wir dir eine feine Auswahl aus zweierlei Weinen.

Unseren Spätburgunder „Herrscher“

Bedeutsamer, klassischer und erhabener Rotwein, entsprungen einer der hochwertigsten Rebsorten und zählend zu den ältesten Kulturleben der Menschheit. Weich, tiefgründig und füllig entfaltet er sich ideal zu herzhaften Vorspeisen und deftigen bodenständigen Gerichten.

Unseren Gewürztraminer „Rebell“

Anders. Herausfordernd aber lieblich spielend und verschmitzt. Die würzige Rose verbindet sich mit fülligen Früchten, schweift kurz das Veilchen und entfaltet sich in duftenden Kräutern bevor im Gaumen die liebliche Umarmung von Honig bleibt. Ein Rebell unter den Traminern der aussergewöhnlich und eloquent sein Bouquet entfaltet.

Menü „BBQ - Lover“

Hauptspeisen:

Blumenkohl vom Grill

*

Kräutergemüsepackchen aus der Folie

*

Süßkartoffelpüree und Pastinakenstampf

*

Gefüllte Champignons

*

Maiskolben an Kräuteröl

*

Gemüsespieße

*

Linsenkügelchen auf dem Spieß

*

Veggie Pattys

*

Sommerrollen gegrillt

*

Herzhaft gefüllte Banane

*

Gegrillte Falafel

*

Rote Beete mal anders

*

Zucchini herzhaft gefüllt

*

Grüner Spargelauflauf

Vorspeisen:

Pastasticks mit Dip

*

Flammküchlein – gerollt auf dem Spieß

*

Gemüsequiche

*

3erlei Auswahl an Salaten

Dessert:

Schokopudding an Sauce

*

Zitronencreme

*

Tiramisu

Ab 30 Personen á Person 55€

Zu unserem Menü „BBQ Lover“ empfehlen wir dir eine feine Auswahl aus dreierlei Weinen.

Unseren Sauvignon Blanc „Magier“

Ein wunderbarer Gaumenschmeichler, ein ganzes Potpourri der verschiedenen Kräuter, Beeren und Gräser dazu die Note von Holunder und grünen Früchten. Je nach Gericht, das Du mit diesem vorzüglichen Gaumenschmeichler begleiten möchtest, ändert sich sein Geschmack. Potente natürliche Aromen mit niedriger Geruchsschwelle ermöglichen diese Vielseitigkeit. Ein Hauch von allem besonderen reicht, um diesen köstlichen Wein seinen vorzüglich kulinarisch prägnanten Stempel aufzudrücken.

Unseren Gewürztraminer „Rebell“

Anders. Herausfordernd aber lieblich spielend und verschmitzt. Die würzige Rose verbindet sich mit fülligen Früchten, schweift kurz das Veilchen und entfaltet sich in duftenden Kräutern bevor im Gaumen die liebeliche Umarmung von Honig bleibt. Ein Rebell unter den Traminern der aussergewöhnlich und eloquent sein Bouquet entfaltet.

Unseren Spätburgunder „Herrscher“

Bedeutsamer, klassischer und erhabener Rotwein, entsprungen einer der hochwertigsten Rebsorten und zählend zu den ältesten Kulturleben der Menschheit. Weich, tiefgründig und füllig entfaltet er sich ideal zu herzhaften Vorspeisen und deftigen bodenständigen Gerichten.

Hier für Sie - eine Galerie zum genießen



SCHMECKEREI[®]





Schlusswort Nadine

Wer hätte gedacht, dass ich als „eingefleischter“ Metzger, tief verwurzelt im Gedankengut meiner Vorfahren als Versorger, jemals mit einer Veganerin zusammenarbeiten würde? Ehrlich gesagt, hatte ich zuvor eine sehr negative Meinung von Veganern, die oft für ihr militant auftretendes Verhalten bekannt sind. Doch dann kam Agnes auf die kulinarische Bühne meines Lebens und zerstörte mein heiles Weltbild!

Kurz um, sie war bezaubernd, freundlich, herzlich ohne Anstrengung bewies Sie mir also das Gegenteil.

Agnes ist einfach klar und bodenständig, fein und demütig! Mit Leichtigkeit und Schwung lebt sie ihre kulinarischen Vorlieben in den Weiten Italiens aus, nutzt die satten Weiden und besonderen Aromen, um ihren Rezepten die Unbekümmertheit und Wärme ihrer Heimat zu verleihen.

Geboren in Südtirol und aufgewachsen in einem Land, in dem Kultur – auch durch Kulinarik – sehr hochgehalten wird, hat sie mein kulinarisches Herz im Sturm erobert.

Allerdings muss ich gestehen, dass ich mich bisher geweigert habe, vegane Menüs in das Catering Magazin aufzunehmen. Viele meine Mitbewerber haben dies einzig und allein der höheren Profitmöglichkeit wegen in ihre Konzepte integriert. Als ethisch denkender Mensch kann ich dieses Vorgehen jedoch nicht teilen und es hat sich eben einfach nicht richtig angefühlt, als Metzger nun auch „vegan“ anzubieten, als erfahrene Gastgeberin, allerdings ist es wichtig jeden seiner Gäste mit dem bestmöglichen Speisen zu empfangen, sei der Gast auch „kulinarisch“ anders unterwegs als ich selbst.

Agnes hat mich dazu inspiriert, meine Vorurteile abzulegen und vegane Gerichte anzubieten, die mit ihrem Know-how und ihrem Geschmackserlebnis überzeugen.

Eine besondere Freude ist es mir, dass Sie heute von dieser besonderen Kombination aus Herzenswärme, Freundschaft und der gemeinsamen Liebe zum Genuss profitieren können.

Ich wünsche Ihnen ein rauschendes Fest mit bester Kulinarik, die Sie und Ihre Gäste mit jedem Bissen verzaubern.

Sei mein Gast

Nadine Dorau ist Gastgeberin aus Leidenschaft und mit umfassender Expertise ausgestattet. Sie betreibt seit vielen Jahren einen Cateringservice und liebt die Herausforderung.

In diesem Buch gibt sie nicht nur Ratschläge für die perfekt geplante Hochzeit oder eine spektakuläre Motto-Party, sondern lässt den Leser auch an ihren ganz persönlichen Erfahrungen und ihrer Philosophie rund um das Thema Gastlichkeit teilhaben. Ihre sprühende Kreativität und Energie machen einfach Lust, sofort ein spektakuläres Fest zu planen und umzusetzen – um Freunde und Familie mit einem unvergesslichen Erlebnis zu begeistern.

In ausführlichen Interviews kommen DJ Giulia Siegel und Tamara Gräfin von Nayhauß zu Wort und berichten, wie sie für gute Stimmung und gelungene Events sorgen.

Ein weiterer Höhepunkt ist das umfangreiche Gastkapitel des Wein-Experten Björn Bittner, das alle wichtigen Fragen zum Thema Weingenuss aufgreift und beantwortet.

Ein inspirierender und praxisnaher Leitfaden, der zum nachdenken und nachmachen anregt.

„Nadine Dorau und Sei mein Gast“ wird empfohlen von Reiner Calmund, Mariella Ahrens, Willi Willmann, Ines Schäfer, Natalie Willems-Kazmierczak, Markus Grimm und vielen weiteren Kulinariker*innen.



Der Moment, ein Event, Zeit – ist nicht wiederholbar – lass´ uns alles daraus machen, bevor das Besondere einfach so vergeht.

Ich bin Gastgeberin, Herzblutgastgeberin.

Bei all meinem Tun fokussiere ich mich auf die Menschen, die WERTEvoll leben, FÜR den Erhalt der Kultur und gegen den Verfall der Gesellschaft.

Ich verspreche dir Einzigartigkeit, Leichtigkeit, Effizienz und Genuss.

Es kocht für Dich in der Schmeckerei – Nadine Dorau-.

Nadine ist Entrepreneur von „The Grow“, aktives Mitglied im „Club der europäischen Unternehmerinnen“ und in der „Deutsche - Knigge - Gesellschaft“.

Nadine ist Zerowaste Botschafterin. Nadine ist ausgebildete Metzgergesellin, Ausbilderin, Gastgeberin und BBQ Master.

Sie ist Host ihres Podcasts „Party Possible“ und Autorin des Buches „Sei mein Gast“.

Alle angegebenen Preise sind Abholpreise.
Lieferungen und Abholungen des gespülten oder ungespülten Leergutes sind gegen Aufpreis sehr gerne realisierbar.

Bitte halte, falls nicht bestellt, Vorlegebestecke und Gedecke bereit.
Teilweise liefern wir Dein Catering auf
Rechauds die elektrisch beheizt sind, bitte Sorge für ausreichend Strom.

Unsere AGB sind vollumfänglich online auf unserer Website einsehbar.

Öffnungszeiten

24 Stunden, 7 Tage die Woche für Sie geöffnet.

Kontakt

Adresse: Bahnhofstr. 1, 47829 Krefeld
Telefon: 02151-470908
Mobil: 0171-99 40 204
Email: business@nadines-schmeckerei.de
Webseite: www.nadines-schmeckerei.de

Social Media



Nadines Schmeckerei



@nadedorau_schmeckerei



NadinesSchmeckerei



Nadine Dorau



xoxonadine2012



www.die-schmeckerei.de