



**El Tucano**

CATERING-SERVICE FÜR SÜDAMERIKANISCHE SPEZIALITÄTEN



Wir bringen den Geschmack Südamerikas  
zu Ihnen nach Hause!



**Sie** wollen sich heute mal ganz  
um Ihre Gäste kümmern.

**Wir** kümmern uns um das Essen  
und bei Bedarf auch die Getränke,  
die Musik und die Dekoration.

**Sie** möchten Ihren Gästen  
mal etwas anderes, etwas besonderes  
bieten.

**Wir** bringen Ihnen  
kulinarische Highlights aus Südamerika:  
anders, sehr schmackhaft und  
mit gesunden Zutaten ohne Zusatzstoffe.

**Sie** sind neugierig auf unser Angebot.

**Wir** liefern Ihnen gerne eine  
Probe südamerikanischer Kochkunst.





## Übersicht

El Tucano bietet 3 Arten von Menüs

### Fingerfood

Feine kleine Häppchen, die leicht aus der Hand gegessen werden können: sehr gut geeignet für eine Empfang, ebenso wie für eine abendfüllende Veranstaltung.

Fingerfood Special.....	Seite 4
Gesamtliste der Bocaditos.....	Seite 7

### Büffet

Klassische Büffetform mit außergewöhnlichem Inhalt:  
Südamerikanische Spezialitäten für jede Feier.

Familienbüffet „Rio Parana“ .....	Seite 9
Familienbüffet „Panamericana“ .....	Seite 10
Hochzeitsbüffet „El Dorado“ .....	Seite 11
Hochzeitsbüffet „Presidente“ .....	Seite 12

### Grillbüffet

Wir bringen das komplette hier aufgelistete Büffet mit.  
Dazu den Grill und den Grillmeister. Das Grillgut wird bei Ihnen vor Ort gegrillt.

Grillbüffet.....	Seite 14
Verleihgegenstände.....	Seite 15



## Fingerfood

Raffiniert, schmackhaft, professionell: Südamerikanisches Fingerfood ist außergewöhnlich und sehr gut - und passt daher genau zu Ihnen!

Ob Geburtstag, Estand im Büro oder einfach eine Einladung von Freunden: die feinen kleinen Häppchen aus Südamerika begeistern Ihre Gäste und sorgen für eine gelöste kommunikative Atmosphäre.

Wir bieten 2 Möglichkeiten, Fingerfood zu bestellen:

**Das Fingerfood Special:** Eine schmackhafte Komposition unserer Spezialitäten zum Festpreis von 1,15 Euro pro Person

**Ihre individuelle Zusammenstellung:** sie stellen sich aus unserer Gesamtliste Ihre eigene Fingerfood-Kombination zusammen.



*Cocktail-Tomaten mit Quinoasalat und  
Bananen-Avocado-Spießen*



## Fingerfood Special

Aus unserer Gesamtliste von über 50 verschiedenen Fingerfood-Elemente stellen wir jede Woche 10 Teile zu einem Fingerfood-Special mit einem besonders günstigen Pauschalpreis für Sie zusammen.

Der Preis pro Teil beträgt nur 1,15 Euro

**Was ist, wenn ich ein Element aus dem Fingerfood-Special nicht haben möchte?**

Sie können uns einfach mitteilen, wenn Sie ein Element nicht haben möchten: die gewünschte Menge pro Person wird dann durch entsprechend mehr Teile der anderen Elemente erreicht. Sie können auch aus der Gesamtliste etwas für den dort angegebenen Preis hinzubestellen.

**Wieviele Teile pro Person brauche ich für meine Feier?**

Das ist individuell verschieden und hängt von den Gästen und Art der Feier ab. Nachfolgend finden Sie einige Empfehlungen:

**Sektempfang:** Für einen Snack, Sektempfang empfehlen wir 6 Teile pro Person. Das ergibt dann 6,90 Euro pro Person.

**Mittagsimbiss:** Für einen Mittagsimbiss empfehlen wir 10 Teile pro Person: das ergibt dann 11,50 Euro pro Person.

**Ausgedehntes Essen:** Für ein ausgedehntes Mittag- od. Abendessen empfehlen wir 16 Teile pro Person: das ergibt dann 18,40 Euro pro Person.

### Woche vom 5.3. bis 11.3.2012

#### Kalt

Rinderroastbeef mit Pestosauce  
Schweinefleisch mit Cashewnuß  
Miniwrap mit Lachs  
Palmherzensalat in Tartelette  
Quinoasalat in der Tomate  
Bananen-Avocado-Spieße

#### Warm

Empanada Schinken-Käse  
Rindfleisch-Mango-Bällchen  
Maistortilla mit Gemüsefüllung  
Überbackene Chayoten

#### Dips mit Nachos

Chili-Chipolte Sauce  
Avocado-Dip

### Woche vom 12.1. bis 18.3.2012

#### Kalt

Miniwrap mit Chorizo  
Hühnchenspieße mit Avocado-Dip  
Heilbutt mit Pesto  
Papaya-Avocado-Salat in Tartelette  
Aubergine-Röllchen mit Spinatfüllung  
Paraguayische Mais-Quiche

#### Warm

Flautas mit Hühnchen  
Rindfleisch-Mango-Bällchen  
Empanadas mit Mais-Käse-Füllung  
Gefüllte Champignons nach Oaxaca-Art

#### Dips mit Nachos

Guacamole  
Joghurt-Knoblauch-Dip

**Woche vom 19.3. bis 25.3.2012****Kalt**

Rinderroastbeef mit Pestosauce  
Käseröllchen mit Chorizo  
Garnelen mit Meeresfrüchtedip  
Miniwrap mit Ziegenkäse  
Mini-Mozarella-Spieße  
Bananen-Avocado-Spieße

**Warm**

Hähnchenflügel mit Sojasauce  
Burrito mit Schweinefleisch  
Empanadas mit Spinat-Käse-Füllung  
Reis-Aubergine-bällchen mit Chili

**Dips mit Nachos**

Salsa Romanesca Dip  
Mango-Senf-Dip

**Woche vom 26.3. bis 1.4. 2012****Kalt**

Miniwraps mit Hühnchenbrust  
Rinderroastbeef mit Papaya-Paprika-Kruste  
Ceviche im Tartelette  
Mango-Avocado-Chili-Spieße  
Quinoasalat in der Tomate  
Käseröllchen mit Spinat

**Warm**

Empanadas mit Rindfleisch  
Hähnchen-Jalapeño-Bällchen  
Burritos mit Bohnen und Mais  
Reis-Aubergine-bällchen mit Chili

**Dips mit Nachos**

Chili-Chipotle-Dip  
Joghurt-Mango-Dip

**Woche vom 2.4. bis 8.4.2012****Kalt**

Miniwraps mit Hühnchenbrust  
Rinderroastbeef mit Pestosauce  
Ceviche im Tartelette  
Mango-Avocado-Chili-Spieße  
Quinoasalat in der Tomate  
Käseröllchen mit Spinat

**Warm**

Empanadas mit Schinken-Käse-Füllung  
Hähnchenflügel mit Erdnuss-Sauce  
Flautas mit Gemüsefüllung  
Gefüllte Champignons nach Oaxaca-Art

**Dips mit Nachos**

Guacamole  
Salsa-Romanesco-Dip

**Woche vom 9.4. bis 15.4.2012****Kalt**

Rinderroastbeef mit Papaya-Paprika-Kruste  
Hähnchenspieße mit Avocado-Dip  
Miniwrap mit Lachs  
Toastaditas mit Mais-Salsa  
Paraguayische Mais-Quiche  
Miniwrap mit Ziegenkäse

**Warm**

Flautas mit Hühnchenfüllung  
Mango-Rindfleisch-Bällchen  
Empanadas mit Mais-Käse-Füllung  
Gefüllte Champignons nach Oaxaca-Art

**Dips mit Nachos**

Mango-Senf-Dip  
Salsa-Romanesco-Dip



## Gesamtliste Bocaditos (Fingerfood) für die individuelle Zusammenstellung

Mindestbestellmenge 20 Stück pro Sorte

### Warm - Mit Fleisch

10101	Empanadas mit Rindfleischfüllung	1,95 €
10102	Empanadas mit Schinken-Käse-Füllung	1,95 €
10103	Burritos mit Schweinefleisch	2,90 €
10104	Maistortillas mit Hühnchen(Flautas)	2,30 €
10105	Rindfleischbällchen mit Mango und Curry	1,60 €
10106	Hühnchenbällchen mit Jalapeno	1,60 €
10107	Hühnchenflügel in Sojasauce	1,60 €
10108	Hühnchenflügel in Erdnuss-Soße	1,60 €

### Warm - Vegetarisch

10301	Empanadas mit Spinatfüllung	1,95 €
10302	Empanadas mit Mais-Käse-Füllung	1,95 €
10303	Burritos mit Bohnen-Käse-Füllung	2,90 €
10304	Maistortillas mit Gemüsefüllung (Flautas)	2,30 €
10305	Reis-Chili-Bällchen	1,60 €
10306	Überbackene Chayoten	1,90 €
10307	Gefüllte Champignons nach Oaxaca Art	1,60 €

### Kalt - Mit Fleisch

10401	Käseröllchen mit Chorizo	1,20 €
10402	Miniwrap mit Bohnen und Chorizo	1,40 €
10403	Miniwrap mit Hühnchenbrust	1,40 €
10404	Schweinefleisch mit Cashewnuß	1,20 €
10405	Roastbeef mit Pesto-Soße	1,80 €
10406	Roastbeef mit Papaya-Paprika-Kruste	1,80 €
10407	Hühnchenspieße mit Avocado-Dip	1,80 €

### Kalt - Mit Meeresfrüchten/Fisch

10501	Shrimptarte mit Frischkäse und Dill	1,40 €
10502	Ceviche in Tartelette	1,40 €
10503	Miniwrap mit Lachs	1,40 €
10504	Garnelen mit Meeresfrüchte-Dip	2,10 €
10505	Heilbutt mit Pesto	2,10 €

### Kalt - Vegetarisch

10601	Paraguayischer Maiskäseauflauf	1,20 €
10602	Palmherzensalat in Tartelette	1,40 €
10603	Papaya-Paprika-Salat in Tartelette	1,40 €
10605	Quinoasalat in der Tomate	1,50 €
10606	Käseröllchen mit Spinat	1,20 €
10607	Miniwrap mit Ziegenkäse und Paprika	1,50 €
10608	Miniwrap mit Tomaten und Jalapeno	1,40 €
10609	Bananen-Avocado-Spieße	1,30 €
10610	Tostaditas mit Mais-Salsa	1,20 €
10611	Aubergine-Röllchen mit Spinat-Käse	1,20 €
10612	Mango-Avocado-Chili-Spieße	1,40 €
10613	Papaya-Paprika-Avocado-Spieße	1,40 €
10614	Mini-Mozarella-Spieße	1,40 €

### Nachos mit Dips

10801	Guacamole	1,30 €
10802	Chili Chipotle	1,30 €
10803	Joghurt-Knoblauch-Dip	1,30 €
10804	Joghurtdip mit Curry und Mango	1,30 €
10805	Avocadocreme	1,30 €
10806	Salsa-Romesco-Dip	1,30 €
10807	Mango-Senf-Dip	1,30 €

### Dessert-Bocaditos

10901	Trauben mit Schokocaramelmantel	0,59 €
10902	Physalis mit Kokosmantel	0,59 €
10903	Schwiegermutteraugen	0,59 €
10911	Maracujatörtchen	0,89 €



## Büffets

Unsere südamerikanischen Büffets werden aus frischen Zutaten meisterlich zubereitet und mit viel Liebe zum Detail angerichtet und dekoriert.

Sie eignen sich für kleine Familienfeiern ab 10 Personen ebenso wie für große Feste mit über 100 Personen.

Neben unseren Büffetvorschlägen stellen wir gerne für Sie ein individuelles Menü zusammen.



*Lachsrollchen gefüllt mit Reis*



## Familienbuffet „Rio Paraná“

*Eine kleine Handesfähre führt uns von den Wasserfällen von Iguazu durch die waldreiche Provinz Misiones zu den Metropolen des Rio de la Plata und verbindet die geschmacklichen Welten von Brasilien und Argentinien.*

Standard: 17,90 Euro pro Person

Erweitertes Buffet: 23,90 Euro pro Person

### Vorspeisen

Empanadas mit Schinken-Käse-Füllung

Duett von Mango- und Reisbällchen

Gefüllte Tartelettes mit Papaya-Paprikafüllung

Miniwraps mit Ziegenkäsefüllung

Bananen-Avocado-Spieße

.....

### Hauptgerichte mit Fleisch

Argentinisches Roastbeef

Gefüllte Schweinelende mit Hackfleisch

Maishähnchenbrust mit Mango-Chutney

.....

### Hauptgerichte vegetarisch

Spaghettinipfanne mit Chili

Brasilianischer Cashewnuß-Reis

Gegrilltes Gemüse

Gebratene Gnocchi mit Rosmarin und Chili

Feldsalat mit Basilikum und Pinienkernen

Mango-Avocado-Chili-Salat

.....

### Dessert

Cherimoya-Creme

Tropisches Früchtearrangement

Tiramizu do Brasil



## Familienbuffet „Panamericana“

*Auf geht's! Von der Karibik aus landen wir im mexikanischen Veracruz und begeben uns über Oaxaca auf die sagenumwobenen „Carretera Panamericana“ Richtung Süden ...*

Standard: 18,90 Euro pro Person

Erweitertes Buffet: 24,90 Euro pro Person

### Vorspeisen

Nachos mit Guacamolecreme  
Empanadas mit Blattspinatfüllung  
Gefüllte Champignons „Oaxaca Art“  
Mexikanische Flautas mit Hühnchenfüllung  
Gefüllte Tartelettes mit Palmherzensalat  
Kirschtomaten mit Quinoafüllung

.....

### Hauptgerichte mit Fleisch

Lammhüfte in der Kräuterkruste  
Gefüllter Lachs mit Grillgemüse  
Perlhuhnbrust mit Mole Poblano Soße

.....

### Hauptgerichte vegetarisch

Vegetarische Enchiladas  
Dominikanischer Kokos-Reis  
Gegrilltes Gemüse  
Gratin von Süßkartoffeln

Blattspinatsalat mit Schafskäse  
Mango-Avocado-Chili-Salat

.....

### Dessert

Mini-Mango-Panacotta  
Tropisches Früchtearrangement  
Überbackene Banane mit Schokoladensoße und Kokosmantel



## Hochzeitsbuffet „El Dorado“

Ab 20 Personen: 27,90 Euro pro Person

### Vorspeisen

Südamerikanische vegetarische Tapas  
Empanadas, Flautas und Miniburritos

.....

### Hauptgerichte mit Fleisch und Fisch

Argentinisches Roastbeef vom Brett geschnitten  
Lammhüfte in der Kräuterkruste  
Schweinefiletmedallions mit Blattspinatopping und Gorgonzola  
Perlhuhnbrust mit Mole Poblansauce  
Rotbarbenfilet auf frischem Blattspinat

.....

### Vegetarische Hauptgerichte

Spghettinipfanne mit Chili  
Grillgemüse  
Dreierlei Reis: Brasilianischer Cashewnußreis,  
aromatisierter Basmatireis mit Rosenduft, Dominikanischer Kokos-Reis  
Gebratene Gnocchi mit Rosmarin und Chili

.....

### Salate

Feldsalat mit Basilikum und Pinienkernen  
Mango-Avocado-Chili-Salat  
Bunter Linsensalat

.....

### Dessert

Tropisches Früchtearrangement (optional mit Schokobrunnen)  
Tiramizu do Brazil  
Farbspiel von dreierlei Fruchtschnittchen



## Hochzeitsbuffet „Presidente“

Ab 40 Personen: 37,90 Euro pro Person (inkl. 7% MwSt.)

### Vorspeisen

Karibisches Fischplatten-Arrangement mit Lachs, Heilbutt, Jakobsmuschelterrinen, Garnelen, Hummer

Duett von Mango-Rindfleisch mit Reis-Chili-Bällchen

Südamerikanische vegetarische Tapas

.....

### Hauptgerichte mit Fleisch und Fisch

Filet vom Angusrind mit Guavensauce

Minikalbsrückensteaks mit Papaya-Paprika-Kruste

Lammhüfte nach Gaucho-Art

Gefüllte Schweinelende mit Hackfleischfüllung

Maishähnchenbrust mit Mango-Chutney

Gefüllter Lachs mit Grillgemüse

.....

### Vegetarische Hauptgerichte

Vegetarische Enchiladas

Spaghettinipfanne mit Chili

Frittierte Maniok

Grillgemüse

Dreierlei Reis: Cashewnuß, Rosenblüten, Dominikanischer, Kokos-Reis

Gebratene Gnocchi mit Rosmarin und Chili

.....

### Salate

Karibischer Krabbensalat in der Avocado serviert

Basilikumsalat mit Pinienkernen und Parmesan

Mango-Avocado-Chili-Salat

Geflügelsalat in der Babyananas

.....

### Dessert

Tropisches Früchtearrangement (optional mit Schokobrunnen)

Cherimoya-Creme

Tiramisu do Brazil

Farbpiel von dreierlei Fruchtschnitten

Internationales Käsebrett mit dreierlei Brotsorten



## Südamerikanisches Grillbüffet

Südamerika ist weltbekannt für sein hochwertiges Rindfleisch: passend dazu hat Südamerika eine große Tradition der Grillfeste.

Ausgezeichnete Fleischqualität meisterlich zubereitet und mit einem raffinierten und ausgewogenen Büffet trägt unser Grillbüffet zu einer stimmungsvollen Grillparty in Ihrem Unternehmen bei: und das Beste: sie können sich um Ihre Gäste kümmern, wir sorgen für den Rest.

Von A wie Anzünder bis Z wie Zeltbedachung können wir Ihnen einen "schlüsselfertigen" Grillevent ermöglichen, der keine Wünsche offen lässt.



*Kalbfleisch mit Papaya-Paprika-Kruste*



## Südamerikanisches Grillbüffet

Ab 20 Personen: 27,90 Euro pro Person

Ab 40 Personen: 37,90 Euro pro Person

### Vorspeisen

*Die Vorspeisen werden als „Flying Büffet“ vor dem  
Beginn des eigentlichen Grillbüffets serviert*

Empanadas mit Schinken-Käse-Füllung

Gegrillte Quesadillas

Papaya-Paprika-Avocado-Spieße

Serranoschinken mit frischem Fladenbrot

.....

### Fleisch und Fisch vom Grill

Argentinische Rindersteaks am Spieß

Rinder-Rippe (Costilla)

Schweinenackensteak

Sparerips

Rostbratwürste

Chorizo-Maniok-Spieße

Entbeinte Hühnchenkeule

Hähnchenbrust à la Montevideo

Entenbrust-Spieße

Lachsfilet

Scampi-Spieße mit Kokosmarinade

Mariniertes Rotbarbenfilet im Bananenblatt

Riesen-Scampi -Spieße(Gambas)

Seeteufelfilet im Speckmantel

.....

### Vegetarisches vom Grill

Marinierte Gemüse-Spieße

Folienkartoffeln

Maiskolben mit Kräuterbutter

Schafskäse in der Folie

Gegrillte Kochbananen

Gefüllte Champignonköpfe

Gefüllte Tomaten mit Käse-Trüffel-Füllung

### Saucen

Chimichurri

Barbeque-Sauce

Guacamole

Joghurt-Sauce

Mango-Senf-Sauce

Gegrillter Auberginedip

.....

### Salate und Beilagen-Büffet

Palmherzen-Rucola-Salat mit Kirschtomaten

Süßkartoffelsalat nach "Jamaika-Art"

Avocado-Mango-Salat

Paraguayische Mais-Quiche

Brasilianischer Cashew-Nuß-Reis

Chipa und Kräuterbaguette

Nudelsalat nach "Jamaika-Art"

Baby-Spinat-Salat mit Schafskäse

Taco-Salat

.....

### Dessert

Tiramizu do Brasil

Tropisches Früchtearrangement

mit Schokoladenbrunnen

Guaven-Crème

Internationales Käsebrett mit dreierlei Brotsorten



## Verleihartikel

	Kategorie	Beschreibung	Preis
50001	<b>Teller</b>	kleine Teller, weiß	0,29 €
50002		große Teller, weiß	0,39 €
50003		Suppenteller	0,39 €
50004		Kaffeetasse, Untertasse	0,39 €
50011	<b>Besteck</b>	Messer	0,36 €
50012		Gabel	0,36 €
50013		Esslöffel	0,36 €
50014		Teelöffel	0,36 €
50015		Kuchengabel	0,36 €
50021	<b>Gläser</b>	Weingläser	0,49 €
50022		Sektgläser	0,49 €
50023		Biergläser	0,49 €
50024		Softdrink-Gläser	0,35 €
50031	<b>Tische, Bänke</b>	Bierzelttisch, 220 x 70 cm (extrabreit), ohne Tischdecke	12,00 €
50032		Tischdecke für Bierzelttisch oder Büffettisch	8,00 €
50033		Stehtisch	8,00 €
50034		Husse für Stehtisch	8,00 €
50035		Bierzeltgarnitur-Bank	5,00 €
50036		Büffettisch 186 x 76 cm	12,00 €
50041	<b>Zelte</b>	Zelt, 2,7 x 5,3 m, inklusive Aufbau und Abbau	95,00 €
50042		Pavillon, 3 x 3 m	45,00 €



## Lieferradius

**Wiesbaden:** Mindestbestellwert 80 €, frei Haus.

**Umkreis Wiesbaden** (Niedernhausen, Nordenstadt, Hochheim, Stadtgebiet Mainz, Eltville, Schlangenbad, Taunusstein):  
Mindestbestellwert 100 €, Lieferkosten 15 €.

**Umkreis Rhein-Main:** Mindestbestellwert 100 €, Lieferkosten 60 ct / Kilometer.