



# Inhaltsverzeichnis

	<b>Seite</b>
Canapées	<b>2</b>
Walking Lunch / Dinner	<b>3</b>
Menüvorschläge	<b>4-7</b>

Um Lebensmittelverschwendung und Überproduktion vorzubeugen, bitten wir um eine Auswahl der Hauptgänge im Vorfeld.

Sollten Sie bei Ihrer Veranstaltung mit einer Personenzahl bis zu 50 Gästen eine Abfrage vor Ort wünschen, berechnen wir einen Aufpreis von € 8.00 pro Person.



## Canapéevorschläge

	<b>€ / Stück</b>
<b>Fleisch:</b>	
Roastbeef   Mojo Verde   geröstetes Weißbrot	5.00
Arancini vom Gourmet Löffel Salsiccia   Zitronencreme   Parmesan	4.50
Rindertatar Kapern   Crème fraîche   Eigelb   Laugengebäck	6.00
<b>Fisch:</b>	
Gebeizter Lachs vom Gourmet Löffel würziger Gurkensalat   Avocado	5.00
Gebatene Garnele in Sesammarinade Nori Mayonnaise   Mango   Tartelette	6.00
Geräucherter Heilbutt Fenchel   Orange   geröstetes Weißbrot	6.50
<b>Vegetarisch:</b>	
Weißer Bohnen Falafel vom Gourmet Löffel schwarzer Knoblauch   Salzzitrone	4.00
Cashew Frischkäse Granatapfel   Kimchi Sesam   Tapioka Chip	4.00
Käsecreme Gurke   Senf   Champagner Roggenbrot	4.00



## Walking Lunch oder Dinner

<b>Suppen in der Kaffeetasse vom Tablett serviert:</b>	<b>€ / Stück</b>
Gurkenkaltschale   Ingwer-Granité   Minze	5.50
Hummerschaumsuppe   Garnelen Dim Sum   Kaffee Öl	8.50
Kräftige Hühnerbrühe   Maultasche   Frankfurter Kräuter	6.50
Blumenkohl-Zitronengras-Suppe   weiße Schokolade   Croûton	6.50

<b>Probierportionen auf Tellern vom Tablett serviert:</b>	<b>€ / Stück</b>
Geflämmte Garnele   Gurken-Rettich-Salat   Yuzu	9.00
Teriyaki-Lachstatar   Avocado   Sesam   Wildkräuter	10.00
Linsen Dal   Mango   Joghurt   Pani Puri	7.50
Tafelspitz   Romanasalat   Kaperncrème	8.50
Rotbarsch Ceviche   Gelbwurz Risotto   Kräuter Öl	8.50
Salsiccia Graupen   Pecorino   Olive	9.00
Blutwurst   Endivien   Apfel   Röstzwiebel	9.00



## Menüs zu Ihrem Event

### Menü 1

#### Teriyaki Lachstatar

Avocado | Sesam | Koriander | Kräutervinaigrette

\*\*\*

#### Blumenkohlsuppe

Zitronengras | Jakobsmuschel | Bergamotte

\*\*\*

#### Rosa gebratene Entenbrust

wilder Brokkoli | Mango-Chutney | Süßkartoffel-Kokospüree

oder

#### Kabeljau auf der Haut gebraten

wilder Brokkoli | Mango-Chutney | Süßkartoffel-Kokospüree

\*\*\*

#### Ananasmousse

Kokossorbet | Minze

€ 89.00 beide



## Menü 2

### **Rosa gebratener Kalbstafelspitz**

Salatherzen | Kaperncrème | geröstetes Landbrot

\*\*\*

### **Kräftige Hühnersuppe**

Maultasche | Frankfurter Kräuter

\*\*\*

### **Lammrücken**

Bohnen Cassoulet | Salzzitrone | Gremolata | Safran Kartoffeln

oder

### **Kross gebratenes Zanderfilet**

Bohnen Cassoulet | Salzzitrone | Gremolata | Safran Kartoffeln

\*\*\*

### **Schokoladenmousse**

Erdbeere | Joghurt-Eis

€ 90.00 beide



## Menü 3

### **Geflämmte rote Garnele**

Rettich | Apfel | Yuzu | Weizen gras Sud

\*\*\*

### **Rosa gebratenes Rinderfilet**

zweierlei Artischocke | Perlzwiebel | Paprikapolenta

oder

### **Loup de Mer**

zweierlei Artischocke | Perlzwiebel | Paprikapolenta

\*\*\*

### **Weißer Schokoladen Crème brûlée**

Himbeere | Estragon-Baiser

€ 82.00 beide



## Menü 4

### **Gelbschwanzmakrele**

Brunnenkresse | Sanddorn | Röstzwiebel

\*\*\*

### **Spinat Cashew Ravioli**

Guanciale | Pecorino | Petersilie

\*\*\*

### **Getrüffelte Perlhuhnbrust**

Kohlrabi | Marktgemüse | Brandteigkartoffeln

oder

### **Isländischer Rotbarsch**

Kohlrabi | Marktgemüse | Brandteigkartoffeln

\*\*\*

### **Mandelmousse**

Sauerampfer-Eis | Holunderblüte

**€ 99.00 beide**



## Vegetarisches Menü

**Rote Bete Schmand Espuma**  
Sauerkraut | Senf | Kartoffelblatt

\*\*\*

**Linsen Dal**  
Mango | Miso-Gurken | Pani Puri

\*\*\*

**Blumenkohl**  
Kaperncrème | Butterbrösel  
Perlzwiebel Rahm | Kartoffel-Baumkuchen

\*\*\*

**Mascarpone**  
Rhabarber | Ingwer-Eis

**€ 86.00**