

MENÜS



MENÜ INSPIRATIONEN

I. FRÜHLINGSMENÜ

Jetzt geht's los – eine Portion Frühling, bitte!

- Indische Arme Ritter
Koriander | Chili
- Blumenkohlsalat mit Buttermilch-Dressing
Minze | Limette | Gurke | Sonnenblumenkern | Leinsamen
- Spargel mit Frühlingsgemüse und
Vähnchenbrust
*Grüne Bohne | Brokkoli | Erbse | Himbeere | Kerbel |
Basilikum*
- Erdbeer-Rhabarber-Crumble
Vanille | Dinkelflocke

Der Preis beträgt: € 29,60 netto pro Person

Mindestbestellwert: 20 Personen

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich Geschirr- und Besteck (in Mehrweg- oder kompostierbar erhältlich), Recycling Tischläufer und Unterstützung durch unser Serviceteam vor Ort. Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.



MENÜ INSPIRATIONEN

II. SOMMERMENÜ

... viele Genüsse, noch mehr Herz

- Geeiste Tomatensuppe
Paprika | Gurke | Parmesan-Kräuter-Hippe
- Kleine grüne Good-Life-Bowl mit Mandel-Sesam-Dressing
Naturreis | Grüner Spargel | Brokkoli | Erbse | Spinat | Avocado | Schwarze Bohne | Hanfsamen | Gerösteter Kürbiskern
- Orecchiette mit Stängelkohl
Cirna di rapa | Sardelle | Rote Chili | Gerösteter Brotwürfel
- Feigenkuchen
Frische Feige | Zitrone | Vanille | Maismehl | Mandelblatt | Feigenkompott | Puderzucker

Der Preis beträgt: € 29,80 netto pro Person

Mindestbestellwert: 20 Personen

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich Geschirr- und Besteck (in Mehrweg- oder kompostierbar erhältlich), Recycling Tischläufer und Unterstützung durch unser Serviceteam vor Ort. Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

MENÜ INSPIRATIONEN

III. HERBSTMENÜ

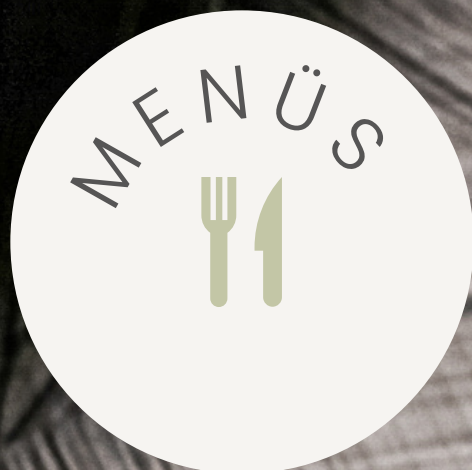
... der Spätsommer sendet nochmal seinen letzten Gruß

- Kräutersalat 
Mohn | Frühlingszwiebel | Zuckerschote | Gurke | Asiasalat | Rotes Basilikumblatt | Estragon | Kerbel | Minze | Buttermilch | Blaubeere
- Zucchinirollchen mit Minzjoghurt
Frischkäse | Dukkah | Walnusskern | Thymian
- Veganes Kräuter-Dijon-Roastbeef im Mantel von Majoran, Oregano und Liebstöckel 
Rosmarinkartoffel | Zitronenmelisse-Remoulade
- Herbsüße Quittentarte
Ingwer | Frischkäse | Mandel

Der Preis beträgt: € 35,40 netto pro Person

Mindestbestellwert: 20 Personen

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich Geschirr- und Besteck (in Mehrweg- oder kompostierbar erhältlich), Recycling Tischläufer und Unterstützung durch unser Serviceteam vor Ort. Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.



MENÜ INSPIRATIONEN

IV. WINTERMENÜ

... es ist jedes Jahr wieder eine kulinarische Herausforderung und ein großes Vergnügen

- Rotkohl-Cranberry-Salat mit Himbeerdressing 
Feta | Ingwer | Orange | Koriander | Walnuss | Rucola
- Kleiner Naked Pie mit Kerbel-Joghurt
Rote Bete | Gelbe Zwiebel | Junger Spinat | Dill | Schnittlauch | Cheddar
- Makkaroni mit Röst-Blumenkohl 
Macadamianuss | Basilikum | Mascarpone | Kapern | Apfel-Balsamico | Parmesan
- Schoko-Quark-Mousse
Vanilleschote | Cranberrysaft | Lebkuchen | Espresso

Der Preis beträgt: € 33,80 netto pro Person

Mindestbestellwert: 20 Personen

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich Geschirr- und Besteck (in Mehrweg- oder kompostierbar erhältlich), Recycling Tischläufer und Unterstützung durch unser Serviceteam vor Ort. Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.



MENÜS BESONDERE ANLÄSSE

I. VEGETARISCHES WEIHNACHTSMENÜ

- Kürbissalat mit Radicchio 🌱
Orange | Granatapfelkern | Pekannusskern | Chili
- Crèmige Ingwersuppe an Manchego-Crostini
Weißer Bohnen | Chiliflocke | Kresse | Thymian
- Walnuss-Laugenknödel auf Selleriestampf
Kräutige Salsa verde | Pinenkern | Basilikum | Petersilie | Kapern | Rotweinessig
- Apfel-Marzipan-Küchlein
Weißes Kaffee-Eis

Der Preis beträgt: € 35,30 netto pro Person

Mindestbestellwert: 20 Personen

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich Geschirr- und Besteck (in Mehrweg- oder kompostierbar erhältlich), Recycling Tischläufer und Unterstützung durch unser Serviceteam vor Ort. Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.



MENÜS BESONDERE ANLÄSSE

II. KLASSISCHES WEIHNACHTSMENÜ

- Rotkohlsalat mit würzigem Bierkrustenbrot
Granatapfelkern | Haselnuss | Johannisbeere | Grünkohl | Feldsalat
- Steinpilztortellini im Safransud
Fenchel | Weißwein | Gemüsefond
- Vegane Ente an Apfel-Holunder-Kompott
Rosenkohl-Sellerie-Gemüse | Kartoffelkloß
- Kakao-Cupcakes
Ricotta-Ahornsirup-Frosting

Der Preis beträgt: € 37,70 netto pro Person

Mindestbestellwert: 20 Personen

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich Geschirr- und Besteck (in Mehrweg- oder kompostierbar erhältlich), Recycling Tischläufer und Unterstützung durch unser Serviceteam vor Ort. Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.



MENÜS

BESONDERE ANLÄSSE

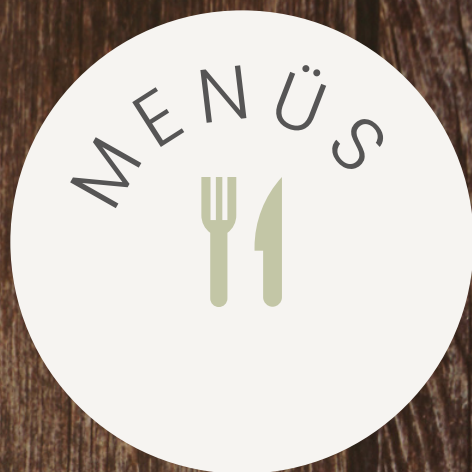
III. VEGETARISCHES HOCHZEITSMENÜ

- Granatapfel-Kichererbsen-Gurkensalat
Joghurt-Minz-Dip
- Rote Bete Carpaccio an Orangen-Dressing
Gratinierter Ziegenkäse | Honig | Rosmarin
- Kräuter-Seitan-Schnitzel 
Tomatisierter Mangold
- Kürbiscrème Dessert mit Schokoladen-Granola
Feige | Ahornsirup | Banane | Zimt

Der Preis beträgt: € 34,50 netto pro Person

Mindestbestellwert: 20 Personen

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich Geschirr- und Besteck (in Mehrweg- oder kompostierbar erhältlich), Recycling Tischläufer und Unterstützung durch unser Serviceteam vor Ort. Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.



MENÜS

BESONDERE ANLÄSSE

IV. FIRMEN KICK OFF MENÜ

... mit Vollgas ins neue Jahr

- Rock and Roll Salat
Bunte Kartoffel | Dill | Gurke | Pistazie | Pecorino | Kräutersalz
- Junges Gemüse
Schwarze Rettichwurzel Suppe mit Himbeere | Lorbeer | Zitrone | Muskat | Schmand
- Durchstarten mit neuem Flow 🌱
Zitronenvühnchen | Gerösteter Rosenkohl | Honig | Apfel
- Wie füreinander gemacht
Birnen-Schokoküchlein | Leicht gesalzene weiße Schokoladensauce

Der Preis beträgt: € 34,00 netto pro Person

Mindestbestellwert: 20 Personen

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich Geschirr- und Besteck (in Mehrweg- oder kompostierbar erhältlich), Recycling Tischläufer und Unterstützung durch unser Serviceteam vor Ort. Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.