EVERY BITE *you take*

EINFACH. ELEGANT. ECHT.

Catering-Philosophie

Every Bite You Take: Unser Versprechen für Qualität und Frische

Bei Every Bite You Take glauben wir daran, unvergessliche Erlebnisse durch saisonale und frische Zutaten zu schaffen. Unsere Catering-Philosophie basiert auf Qualität – jedes Gericht spiegelt unser Engagement für Exzellenz wider und erfüllt die vielfältigen Geschmäcker unserer Kunden. Wir möchten jedem Event eine Note von Eleganz verleihen.

Culinary Classics

Fingerfood. Klassisch. Zeitlos

Feine Häppchen mit Charakter – handverlesen, präzise komponiert und perfekt ausbalanciert.

Mit unseren klassischen Fingerfood-Kreationen verbinden wir traditionelle Aromen mit moderner Raffinesse.
Ob edle Canapés, herzhafte Mini-Tartelettes oder feine Röllchen – jedes Teilchen ist ein kleiner Genussmoment.

Fingerfood. Klassisch. Zeitlos

Variante I – **25,00 € p. P.**
4-6 Teilchen pro Person, davon 3 vegan

HERZHAFT KALT
Pastrami-Canapé mit feinem Senf-Dressing & Cornichon
Caprese-Canapé mit Tomate, Mozzarella & frischem Pesto
Geräucherter Lachs auf Pumpernickel mit Dillcreme
Hummus mit Ofengemüse auf Dinkelbrot *(vegan)*
Bulgursalat mit getrockneter Tomate & Rucola (vegan)

HERZHAFT WARM
Mini-Quiches mit Spinat & getrockneter Tomate
Mini-Frikadellen mit pikantem Senf-Dip
Gemüse-Bällchen mit cremigem Joghurtdip *(vegan)*

SÜSS
Erdbeer-Mascarpone-Creme mit Mandelcrunch *(vegan möglich)*
Mini-Cheesecake mit Beeren-Spiegel

Variante II – **30,00 € p. P.**
5-7 Teilchen pro Person, davon 2 vegan

HERZHAFT KALT
Canapé mit Parma-Schinken & Rucola
Canapé mit Räucherlachs & zitroniger Dillcreme
Canapé mit Frischkäse & Radieschen
Kartoffelsalat Deluxe mit Speck & Kräutern
Avocadocreme auf Vollkornbrot *(vegan)*

HERZHAFT WARM
Mini-Burger mit Rind, Cheddar & BBQ-Sauce
Mini-Currywurst mit hausgemachter Sauce
Veggie-Patty-Burger – mit Avocado & Chili-Mayo *(vegan)*

SÜSS
Mini-Brownie mit Fleur de Sel
Vanillecrème mit Beerenspiegel *(vegan möglich)*

Variante III – **35,00 € p. P.**
6-8 Teilchen pro Person, davon 2 vegan

HERZHAFT KALT
Roastbeef-Canapé mit Pfeffer-Crème
Hähnchenspieße mit Honig-Senf-Glasur
Mini-Caprese-Spieße mit Basilikumpesto
Garnelen-Cocktail im Mini-Glas mit Limettencreme
Antipasti-Spieße mit Oliven & getrockneten Tomaten *(vegan)*

HERZHAFT WARM
Pulled-Chicken-Burger mit Coleslaw
Kartoffelpuffer mit Räucherlachs & Dill
Falafel-Burger mit Zitronen-Hummus & Koriander *(vegan)*

SÜSS
Schokoladen-Brownie-Bites
Mini-Cheesecake mit Beerenspiegel - (*vegan möglich)*

Green Cuisine

Fingerfood. Grün. Genial

Feine Fingerfood-Kompositionen, inspiriert von der Vielfalt der Natur – leicht, elegant und bewusst genussvoll.

Inspiriert von der Vielfalt der Natur entstehen leichte, elegante Fingerfood-Kreationen mit klarem Fokus auf Frische, Balance und Geschmack.

Kreativ komponiert, bewusst genussvoll und stilvoll präsentiert – ideal für Gäste, die pflanzliche Küche auf höchstem Niveau schätzen.

Fingerfood. Vegan. Vegetarisch.

Variante I – **25,00 € p. P.**

4-6 Teilchen pro Person, davon 6 vegan

HERZHAFT KALT

Caprese-Canapé mit Tomate, Mozzarella & Pesto
Mini-Wrap mit Hummus, Rucola & Paprika *(vegan)*
Couscous-Salat mit Granatapfel & Kräutern *(vegan)*
Avocado-Crème auf Dinkelbrot mit Chili-Limetten-Öl *(vegan)*
Ziegenfrischkäsecreme auf Crostini mit Honig & Thymian

HERZHAFT WARM

Mini-Quiche mit Spinat & Feta
Gebackene Gemüsebällchen mit Kräuterdip *(vegan)*
Süßkartoffel-Bites mit Chili-Joghurt *(vegan)*

SÜSS

Mini-Brownie-Bites *(vegan)*
Mini-Cheesecake mit Beerenspiegel

Variante II – **30,00 € p. P.**

5-7 Teilchen pro Person, davon 6 vegan

HERZHAFT KALT

Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse & Walnuss
Mini-Wrap mit Falafel & Sesam-Dip *(vegan)*
Glasnudelsalat mit Gemüse & Limetten-Dressing *(vegan)*
Mini-Baguette mit Grillgemüse & Kräuterfrischkäse
Mini-Falafel mit Zitronen-Hummus *(vegan)*

HERZHAFT WARM

Mini-Tofu-Satay-Spieße mit Erdnuss-Dip *(vegan)*
Mini-Lauch-Kartoffel-Taler mit Kräuteraioli *(vegan)*
Polenta-Scheiben mit Pilzragout

SÜSS

Kokos-Schoko-Crème im Mini-Glas *(vegan)*
Panna-Cotta mit Beerenspiegel

Variante III – **35,00 € p. P.**

6-8 Teilchen pro Person, davon 7 vegan

HERZHAFT KALT

Quinoa-Salat mit Ofengemüse & Kräuter-Vinaigrette *(vegan)*
Mini-Wrap mit Hummus, Avocado & Paprika *(vegan)*
Mini-Caprese-Spieße mit Basilikumpesto
Garnelen-Cocktail im Mini-Glas mit Limettencreme
Antipasti-Spieße mit Oliven & getrockneten Tomaten *(vegan)*

HERZHAFT WARM

Mini-Burger mit Gemüse-Patty & Chili-Mayo *(vegan)*
Geröstete Blumenkohl-Wings mit Smoky-BBQ *(vegan)*
Mini-Tartelettes mit Spinat & Feta
Mini-Baked Potatoes mit Sour Cream & Frühlingszwiebel *(vegan)*

SÜSS

Schokomousse mit Karamell-Crunch *(vegan)*
Schokoladen-Brownie-Bites

Season’s Finest

Frühling. Elegant. Unvergesslich.

Saisonale Produkte bringen Geschmack und Vielfalt auf den Tisch.

Mit dem Frühling erwacht die Leichtigkeit des Genusses. Frische Aromen, zarte Farben und saisonale Zutaten verbinden sich zu einer harmonischen Komposition – inspiriert von der Natur, vollendet für Ihren Moment.

Fingerfood. Modern. Raffiniert.

Variante I – **25,00 € p. P.**

4-6 Teilchen pro Person, davon 3 vegan

HERZHAFT KALT

Mini-Wraps mit Hähnchen, Kräutermayo & Frühlingsgemüse
Mini Mozzarella auf Herztomate mit Orangenfilet
Räucherlachs auf Pumpernickel mit Dillcrème
Kichererbsen-Salat mit Gurke, Paprika & Sumach *(vegan)*
Gebackener Blumenkohl auf Zitronen-Hummus *(vegan)*

HERZHAFT WARM

Rindfleischbällchen auf Tomaten-Paprika-Sauce
Mini-Quiches mit Spinat & getrockneter Tomate
Marinierter Tofu-Spieß mit Paprika & Frühlingzwiebel *(vegan)*

SÜSS

Non-Baked-Cheesecake mit Erdbeercoulis
Erdbeer-Mascarpone-Creme mit Mandelcrunch *(vegan möglich)*

Variante II – **30,00 € p. P.**

5-7 Teilchen pro Person, davon 3 vegan

HERZHAFT KALT

Mini Kalbsboulette auf mediterranen Nudelsalat
Lachspraline auf Vollkornbrot mit Limettencrème
Knuspriger Ziegenkäse auf Feldsalat mit Kartoffeldressing
Mini-Wraps mit Avocado, Kichererbsen & Chili *(vegan)*
Couscous-Salat im Glas mit Frühlingsgemüse *(vegan)*

HERZHAFT WARM

Mini-Chicken-Satay-Spieße mit cremigem Erdnuss-Dip
Parmesan-Kartoffel-Bällchen mit Kräuteröl
Mini-Gemüsefrikadellen mit Kräuterdip *(vegan)*

SÜSS

Zitronen-Topfen-Mousse mit Himbeerspiegel
Brownie-Würfel mit Pistazien & Fleur de Sel *(vegan möglich)*

Variante III – **35,00 € p. P.**

6-8 Teilchen pro Person, davon 3 vegan

HERZHAFT KALT

Gebeizter Lachs mit Orangenfilets & Kräutercrème
Hähnchenfilet auf Römersalat mit Parmesan & Caesar Dressing
Roastbeef-Röllchen mit Rucola & Pfeffer-Senf
Avocado-Tatar mit Koriander & Chili *(vegan)*
Mini-Focaccia mit Artischockencreme & getrockneter Tomate *(vegan)*

HERZHAFT WARM

Mini-Beef-Sliders mit karamellisierten Zwiebeln
Mini-Tandoori-Chicken-Bites mit frischer Minzcreme
Mini-Kartoffelgratin mit Kräutern
Sweet & Spicy Cauliflower Wings (*vegan)*

SÜSS

Erdbeer-Törtchen mit Vanillecrème
Mascarpone-Crème mit Honig & Aprikose *(vegan möglich)*

Buffet. Exquisit. Vielseitig.

Variante I – **30,00 € p. P.**

4 Vorspeisen | 2 Hauptgerichte | 2 Desserts

VORSPEISE

Wildkräutersalat mit geröstetem Ziegenkäse & Honig-Walnüssen

Nordsee-Shot mit Krabben, Gurke & Zitronencreme

Bunte Antipasti-Platte mit Zucchini, Paprika, Aubergine, Karotte *(vegan)*

Bunte Brotauswahl mit Kräuterbutter & veganer Olivencreme

HAUPTGANG

Zitronen-Kräuter-Hähnchen mit jungem Gemüse & Duftreis

Frühlingsrisotto mit grünem Spargel, Erbsen & Kräutern *(vegan)*

SÜSS

Erdbeer-Mascarpone-Creme mit Mandelcrunch

Rhabarberkompott mit Vanille-Kokos-Creme *(vegan möglich)*

Variante II – **35,00 € p. P.**

4 Vorspeisen | 3 Hauptgerichte | 2 Desserts

VORSPEISE

Vitello Tonnato mit Zitronen-Pfeffer

Mozzarella mit Ofentomaten, Basilikum & Rucola

Frühlingsblattsalat mit Radieschen, Gurke & Kräutervinaigrette *(vegan)*

Bunte Brotauswahl mit Butter, Kräuterbutter & veganem Tomatenaufstrich

HAUPTGANG

Rindergeschnetzeltes in Kräuterjus mit Spätzle

Seehecht auf Erbsenpüree mit Babykarotten

Bärlauch-Pasta mit Gemüse *(vegan)*

SÜSS

Zitronen-Topfen-Mousse mit Himbeeren & Pistazien

Non-baked Cheesecake mit Erdbeercrumble *(vegan möglich)*

Variante III – **40,00 € p. P.**

5 Vorspeisen | 3 Hauptgerichte | 2 Desserts

VORSPEISE

Wildkräutersalat mit karamellisierten Nüssen & Orangenvinaigrette

Rindercarpaccio mit Parmesan & Rucola

Grüner Spargelsalat mit Erdbeeren & Pistazien

Gerösteter Blumenkohl mit Kräutern & Sesam *(vegan)*

Bunte Brotauswahl mit Butter, Trüffelbutter & veganem Tomatenaufstrich

HAUPTGANG

Rosa Kalbsrücken mit Kartoffelgratin & Frühlingsgemüse

Kabeljaufilet auf Zitronen-Butter-Reis & Duftreis

Kichererbsenragout mit Tomate, Spinat, Paprika & Kartoffeln *(vegan)*

SÜSS

Weiße-Schokolade-Himbeer-Mousse mit Rosmarin-Knusper

Erdbeer-Törtchen mit Vanillecrème *(vegan möglich)*

Dinner. Elegant. Unvergesslich.

First Course Selection
Wählen Sie eine Vorspeise

KALTES ENTRÈE
Rindertatar mit grünem Pfeffer, Schalotten & confiertes Eigelb

Zander-Ceviche mit Limette, Chili & Koriander

Rote-Bete-Carpaccio mit Orangenfilets & Pistazienöl *(vegan)*

SUPPE
Cremige Spargelsuppe mit Zitronenöl & Kräutercroutons

Klare Gemüseconsommé mit Morcheln, Spargel & Schnittlauchröllchen

Karotten-Ingwer-Suppe mit Kokos & Koriander *(vegan)*

KALTE GEMÜSEGERICHTE
Bunter Spargelsalat mit Erdbeeren, Rucola & Balsamico-Reduktion

Wildkräutersalat mit gebratenem Ziegenkäse & Honig-Walnüssen

Taboulé von Bulgur mit Kräutern, Minze & Granatapfel *(vegan)*

WARM
Jakobsmuschel auf Erbsenpüree & Zitronenbutter

Spargel-Gratin mit Morcheln & Frühlingskräutern

Polentaschnitte mit Spargelragout & Zitronen-Basilikum-Sauce *(vegan)*

Main Course Selection
Wählen Sie aus 3 Hauptgängen

FISCH
Zanderfilet auf Erbsenpüree mit Zitronenbutter & Babykarotten

Gebratener Lachs mit Spargel, Bärlauchrisotto & Limettenespuma

Doradenfilet in Kräuterkruste auf mediterranem Gemüsebett & Zitrone

FLEISCH
Lammrücken mit Erbsenpüree, Minzjus & confierten Tomaten

Kalbsrücken in Kräuterkruste mit Morchelrahm & Spargelgemüse

Zitronen-Hähnchenbrust mit grünem Spargel, Püree & Kräuterjus

VEGETARISCH
Bärlauchrisotto mit grünem Spargel & gehobeltem Parmesan

Gnocchi mit Zitronenbutter, Babyspinat & Kirschtomaten

Trüffel-Pappardelle mit Erbsen & jungem Lauch

VEGAN
Geröstetes Blumenkohlsteak mit Kräuterjus & Quinoa-Pilzsalat

Linguine mit Cashew-Zitronen-Creme & gebratenem Frühlingsgemüse

Gerösteter Sellerie mit Erbsenpüree & Haselnussbutter

Dessert Selection
Wählen Sie ein Dessert

CRÈME & MOUSSE
Panna Cotta, begleitet von Erdbeer-Rhabarber-Kompott

Schokoladenmousse, verfeinert mit Meersalz & Karamellcrunch

Kokos-Limetten-Panna Cotta serviert mit Mango & Minze *(vegan)*

PÄTISSERIE
Haselnuss-Törtchen, gefüllt mit Salzkaramell & dunkler Schokolade

Zitronen-Tarte, vollendet mit Baiserhaube

Pistazien-Törtchen, serviert mit weißer Schokolade & Beerenragout

FRUCHT & SORBET
Rhabarberragout, serviert mit Vanilleschaum & Mandelcrisp

Marinierte Erdbeeren, serviert mit Minze & Vanilleeis

Gebratene Ananas, begleitet von Rum-Karamell & Kokoseis *(vegan)*

VARIATION
Mini-Panna-Cotta, Brownie & Fruchtsorbet

Mousse-Trilogie: Schokolade · Vanille · Mango

Sorbet-Trilogie: Mango · Himbeere · Zitrone *(vegan)*

Season’s Finest

Sommer. Leicht. Lebendig.

Sonnenreife Zutaten bringen Farbe und Energie auf den Tisch.

Mit dem Sommer entfaltet sich die Fülle der Natur – aromatische Kräuter, frisches Gemüse und fruchtige Noten vereinen sich zu einem kulinarischen Erlebnis voller Lebensfreude und Leichtigkeit.

Fingerfood. Modern. Raffiniert.

Variante I – **25.00 € p. P.**

4-6 Teilchen pro Person, davon 2 vegan

HERZHAFT KALT

Mini-Wraps mit Hähnchen, Limettenmayo & Rucola

Melonen-Feta-Spieße mit Minze

Blinis mit Räucherlachs & Avocado

Mini-Crostini mit Tomaten-Tartar & Basilikumöl *(vegan)*

Couscous-Salat mit Minze & Zitrone *(vegan)*

HERZHAFT WARM

Mini-Chicken-Satay in Erdnuss-Limette-Sauce

Mini-Quiches mit Zucchini & Parmesan

Sommerliche Gemüsebällchen mit Kräuterdip *(vegan)*

SÜSS

Mousse von dunkler Schokolade mit Meersalz & Kokoscrumble

Zitronen-Mascarpone mit Beeren & Mandelcrunch *(vegan möglich)*

Variante II – **30,00 € p. P.**

5-7 Teilchen pro Person, davon 3 vegan

HERZHAFT KALT

Burrata auf sanft confierten Tomaten mit Basilikumöl

Roastbeef-Röllchen mit Pfeffer-Crème

Garnele im Kartoffelnest auf Salsa Verde

Mini-Wraps mit Avocado, Mango & Chili *(vegan)*

Avocado-Tatar mit Koriander & Chili *(vegan)*

HERZHAFT WARM

BBQ-Chicken-Bites in Mango-Chili-Glasur

Halloumi–Zitrone–Minze Spieß

Mini-Gemüsetaler mit Joghurt-Dip *(vegan)*

SÜSS

Panna Cotta von der weißen Schokolade mit Erdbeer-Ragout

Mini-Schokoladenbrownie mit Fleur de Sel & Karamellcreme *(vegan möglich)*

Variante III – **35,00 € p. P.**

6-8 Teilchen pro Person, davon 3 vegan

HERZHAFT KALT

Korean Beef Cold Bite mit Sesam & Chili

Lachs-Tatar auf Brotchip mit Limette & Dill

Rinder-Carpaccio mit gehobeltem Parmesan & Zitronen-Vinaigrette

Wildkräutersalat mit Granatapfel, Nüssen & Himbeer-Vinaigrette *(vegan)*

Mini-Focaccia mit Artischockencreme & getrockneter Tomate *(vegan)*

HERZHAFT WARM

Chili-Lime-Beef-Bites

Garnelen-Limetten-Spieße in Chili-Kräuter-Öl

Ravioli mit Sommergemüse & Zitronenbutter

Zitronenrisotto-Bällchen *(vegan)*

SÜSS

Zitronen-Vanille-Crème im Glas mit Beeren & Mandelkrokant

Kokos-Passionsfrucht-Mousse mit Limettenschnee *(vegan möglich)*

Buffet. Exquisit. Vielseitig.

Variante I – **30,00 € p. P.**

4 Vorspeisen | 2 Hauptgerichte | 2 Desserts

VORSPEISE

Wassermelonen-Feta-Salat mit Basilikum
Gegrillte Zucchini-Röllchen mit Kräuter-Ricotta
Mediterraner Couscous mit Zitronenöl & frischer Minze *(vegan)*
Brotauswahl mit hausgemachter Kräuterbutter & Zitronen-Hummus *(vegan)*

HAUPTGANG

Hähnchenbrust in Bärlauch-Crème mit Kräuterkartoffeln & Babykarotten
Gemüse-Bällchen in Tomaten-Basilikum-Sauce mit Pappardelle *(vegan)*

SÜSS

Panna Cotta von der weißen Schokolade mit Erdbeer-Ragout
Zitronen-Passionsfrucht-Crème im Glas *(vegan möglich)*

Variante II – **35,00 € p. P.**

4 Vorspeisen | 3 Hauptgerichte | 2 Desserts

VORSPEISE

Gebratene Garnelen auf Rucola & Zitronen-Aioli
Mozzarella mit confierten Tomaten & Basilikumöl
Quinoa-Salat mit Mango, Koriander & Limette *(vegan)*
Baguette & Focaccia mit Butter, Kräuterbutter & Oliven-Tapenade *(vegan)*

HAUPTGANG

Maispoularde mit Zitronen-Pfeffer-Sauce, wildem Brokkoli & Kartoffeln
Heilbuttfilet auf Paprika-Risotto mit Kräuteröl
Ratatouille mit Oliven, Kräutern & Duftreis *(vegan)*

SÜSS

Limetten-Tarte mit Meringue
Joghurt-Honig-Mousse mit Pistazien & Orangenblüte *(vegan möglich)*

Variante III – **40,00 € p. P.**

5 Vorspeisen | 3 Hauptgerichte | 2 Desserts

VORSPEISE

Wildkräutersalat mit gebratenem Pfirsich & Honig-Senf-Dressing
Rinder-Carpaccio mit gehobeltem Parmesan & Zitronen-Vinaigrette
Matjesfilet auf Gurkensalat mit Dillsauce
Tomaten-Carpaccio mit Basilikum, Meersalz & Olivenöl *(vegan)*
Bunte Brotauswahl mit Butter, Trüffelbutter & Tomatenaufstrich *(vegan)*

HAUPTGANG

Rinderfilet in Rosmarinjus mit glasierten Möhren auf Trüffel-Polenta
Lachs in Kräuter-Zitronenkruste auf Ofengemüse mit Duftreis
Gefüllte Paprika mit mediterranem Quinoa serviert auf Ofengemüse *(vegan)*

SÜSS

Zitronen-Mascarpone-Crème mit Beeren
Mousse von dunkler Schokolade & Passionsfrucht (*vegan möglich)*

Dinner. Elegant. Unvergesslich.

First Course Selection
Wählen Sie eine Vorspeise

KALTES ENTRÈE
Thunfischtatar mit Avocado, Sesam & Yuzu-Vinaigrette
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan & Limetten-Olivenöl
Gebackene Aubergine mit Tomaten-Tatar & Basilikumöl (vegan)

SUPPE
Samtige Tomaten-Basilikum-Suppe mit Burrata-Espuma & Olivenstaub
Kaltes Gazpacho von gelber Paprika & Aprikose mit Kräuteröl (vegan)
Kalte Gurken-Minz-Suppe mit Zitronenöl (vegan)

KALTE GEMÜSEGERICHTE
Burrata mit gegrillten Pfirsichen, Honig & Thymian
Sommerlicher Tomaten-Melonen-Salat mit Feta & Minze
Fenchelsalat mit Orange, Granatapfel & Dill (vegan)

WARM
Gebratene Zucchiniblüte mit Ricotta & Zitronenhonig
Mini-Tarte mit karamellisierter Feige & Ziegenkäse
Blumenkohlbällchen mit Cashew-Crème & Zitronenöl (vegan)

Main Course Selection
Wählen Sie aus 3 Hauptgängen

FISCH
Zanderfilet auf Erbsenpüree mit Zitronenbutter & jungem Gemüse
Gebratener Lachs mit Spargel, Bärlauchrisotto & Limettenespuma
Doradenfilet in Kräuterkruste auf mediterranem Gemüsebett & Zitrone

FLEISCH
Lammrücken mit Erbsenpüree, Minzjus & confierten Tomaten
Kalbsrücken in Kräuterkruste mit Morchelrahm & Spargelgemüse
Maishähnchen-Suprême mit Zitronen-Thymian-Jus & Wurzelgemüse

VEGETARISCH
Bärlauchrisotto mit grünem Spargel & gehobeltem Parmesan
Gnocchi mit Zitronenbutter, Babyspinat & Kirschtomaten
Trüffel-Pappardelle mit Erbsen & jungem Lauch

VEGAN
Geröstetes Blumenkohlsteak mit Kräuterjus & Quinoa-Pilzsalat
Linguine mit Cashew-Zitronen-Creme & gebratenem Frühlingsgemüse
Gerösteter Sellerie mit Erbsenpüree & Haselnussbutter

Dessert Selection
Wählen Sie ein Dessert

CRÈME & MOUSSE
Weiße-Pfirsich-Crème mit Rosmarin-Honig & Mandelcrunch
Mascarpone-Mousse mit Orangenblüte & karamellisierten Nüssen
Kokos-Passionsfrucht-Mousse mit Limettenblatt & Chili-Krokant (vegan)

PÄTISSERIE
Lavendel-Panna-Cotta mit Blaubeeren & Zitronenöl
Himbeer-Mandel-Financier mit Joghurtcrème & Minzgelee
Tartelette von weißer Schokolade & Limette mit Basilikumperlen

FRUCHT & SORBET
Gegrillte Wassermelone mit Minze, Limettensirup & Kokossorbet
Marinierte Beeren mit Rosé-Schaum & Vanillecrisp
Tropical Bowl mit Mango, Ananas, Passionsfrucht & Zitronen-Sorbet (vegan)

VARIATION
Summer Garden – Variation von Zitrusfrüchten, Minze & Basilikum
Mediterrane Dessertreise – Feige · Pistazie · Rosmarin-Honig
Sorbet-Trilogie: Yuzu · Himbeere · Pfirsich-Minze (vegan)

Season’s Finest

Herbst. Erdverbunden. Raffiniert.

Saisonale Vielfalt trifft auf kräftige Aromen und warme Farben.

Wenn der Herbst einkehrt, zeigt sich die Küche von ihrer aromatischsten Seite – Pilze, Kürbis und Wurzeln verschmelzen zu genussvollen Kompositionen voller Tiefe und Eleganz.

Fingerfood. Modern. Raffiniert.

Variante I – **25,00 € p. P.**

4-6 Teilchen pro Person, davon 3 vegan

HERZHAFT KALT

Mini-Brioche mit Feigencreme & Ziegenkäse
Geräuchertes Hähnchen mit Kürbis-Chutney auf Crostini
Burrata-Tomaten-Löffel mit Basilikum-Pesto
Wildkräutersalat mit Pfifferlingen & Balsamico *(vegan)*
Kürbis-Hummus auf Dinkelcracker mit Granatapfel *(vegan)*

HERZHAFT WARM

Geflügelspieße mit Honig-Senf-Glasur
Mini-Kürbisquiche mit Lauch & Bergkäse
Gebratene Polenta-Bites mit Pilzragout *(vegan)*

SÜSS

Apfel-Crumble im Mini-Glas mit Vanilleschaum
Kürbis-Panna-Cotta mit Ahornsirup (*vegan möglich)*

Variante II – **30,00 € p. P.**

5-7 Teilchen pro Person, davon 3 vegan

HERZHAFT KALT

Roastbeefröllchen mit Kräuter-Crème & Röstzwiebel-Crunch
Mini-Crostini mit Kürbiscreme & Ziegenfrischkäse
Räucherforellencreme mit Dill & Rote-Bete-Chips
Knusprige Avocado auf Hoisin-Wasabi *(vegan)*
Kürbis-Crostini mit karamellisierten Walnüssen *(vegan)*

HERZHAFT WARM

Hähnchenbrust auf Süßkartoffelwürfeln
Kartoffelrösti mit Trüffel-Crème & Parmesan
Maronenbällchen mit Kräuterjus *(vegan)*

SÜSS

Schokoladencrème mit Salzkaramell & Birne
Lebkuchen-Mousse mit Orangenkompott *(vegan möglich)*

Variante III – **35,00 € p. P.**

6-8 Teilchen pro Person, davon 3 vegan

HERZHAFT KALT

Mini-Brioche mit Hähnchenbrust & Apfel-Sellerie-Remoulade
Lachspraline mit Dill & Apfelcrème
Rucola mit Feigen, Walnuss, Pflaume & Gorgonzoladressing
Gegrillter Kürbis auf Ingwer-Crunch *(vegan)*
Rote-Bete-Carpaccio mit Feige & Pistazienöl *(vegan)*

HERZHAFT WARM

Mini-Tarte mit Wildragout & Rosmarin
Gebratene Gnocchi mit Pilzrahm & Parmesan
Blumenkohlbällchen mit Trüffelcreme *(vegan)*

SÜSS

Bratapfelmousse mit Vanilleschaum
Haselnusscrème mit Zimt & Apfelkompott *(vegan möglich)*

Buffet. Exquisit. Vielseitig.

Variante I – **30,00 € p. P.**

4 Vorspeisen | 2 Hauptgerichte | 4 Beilagen | 2 Desserts

VORSPEISE

Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse & karamellisierten Walnüssen
Mediterranes Ofengemüse auf Cashew-Kräutercreme
Feldsalat mit gebratenen Pilzen & Walnuss-Dressing *(vegan)*
Brotauswahl mit Kräuterbutter & Kürbiskernöl *(vegan)*

HAUPTGANG

Hähnchen-Geschnetzeltes in cremiger Champignon-Rahmsauce & Reis
Kürbisrisotto mit Salbei & gerösteten Maronen *(vegan)*

SÜSS

Cheesecake mit Beerenspigel
Mandel-Birnen-Crumble *(vegan)*

Variante II – **35,00 € p. P.**

4 *Vorspeisen | 3 Hauptgerichte | 3 Beilagen | 2 Desserts*

VORSPEISE

Wildkräutersalat mit Birne, Walnüssen & Ziegenfrischkäse
Rote-Bete-Carpaccio mit Feta & Rucola
Gebackener Kürbis mit Rote Bete, Wildkräuter & Kürbiskernvinaigrette *(vegan)*
Baguette & Focaccia mit Butter, Kräuterbutter & Oliven-Tapenade *(vegan)*

HAUPTGANG

Wildgulasch mit hausgemachter Spätzle & Rotkohl
Heilbuttfilet in Buttersauce auf Duftreis & Wurzelgemüse
Papperdelle mit Steinpilzen & Kräutern *(vegan)*

SÜSS

Spekulatius-Mousse mit Orangenkompott
Haselnussmousse mit Feige & Schokocrumble *(vegan)*

Variante III – **40,00 € p. P.**

5 *Vorspeisen | 3 Hauptgerichte | 4 Beilagen | 2 Desserts*

VORSPEISE

Feldsalat mit karamellisierten Walnüssen, Birne & Feigendressing
Ziegenkäse mit karamellisierter Feige auf Blätterteig
Rindercarpaccio mit Parmesan & Rucola
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen *(vegan)*
Bunte Brotauswahl mit Butter, Trüffelbutter & veganem Tomatenaufstrich

HAUPTGANG

Rinderfilet in Portweinjus mit Babykarotten und Sellerie-Kartoffel-Püree
Gebratener Lachs in Dillsauce mit Kartoffelpüree & Brokkoli
Geschmorte Aubergine mit Quinoa & Pilzfüllung *(vegan)*

SÜSS

Weiße-Schokolade-Mousse mit Cranberry-Spiegel
Mousse von dunkler Schokolade & Passionsfrucht *(vegan)*

Dinner. Elegant. Unvergesslich.

First Course Selection
Wählen Sie eine Vorspeise

KALTES ENTRÈE
Rindertatar mit Feigen-Senf & Rosmarinöl
Geräucherte Entenbrust mit Apfel-Chutney & Feldsalat
Gebackene Aubergine mit Feigen-Senf-Vinaigrette *(vegan)*

SUPPE
Samtige Maronensuppe mit Thymian-Croutons
Sellerie-Apfel-Schaumsuppe mit Walnussöl
Kürbiscremesuppe mit Ingwer & gerösteten Kürbiskernen *(vegan)*

KALTE GEMÜSEGERICHTE
Marinierte Karotten mit Apfel, Walnuss & Entenbrustscheiben
Wurzelgemüsesalat mit Kalbstafelspitz & Kräutercrème
Marinierter Kürbis mit Granatapfel & Petersilienöl *(vegan)*

WARM
Mini-Ragout vom Kalb mit Wurzelgemüse & Thymianjus
Mini-Ravioli mit Steinpilzfüllung & Trüffelrahm
Blumenkohlbällchen mit Haselnuss-Dip *(vegan)*

Main Course Selection
Wählen Sie aus 3 Hauptgängen

FISCH
Kabeljau im Kräutermantel mit Kürbisrisotto & Zitrusöl
Lachsfilet mit Orangenbutter & karamellisiertem Fenchel
Gebratenes Zanderfilet mit Selleriepüree & Rotweinschalotten

FLEISCH
Geschmorte Rinderbäckchen in Rotweinreduktion mit Wurzelgemüse
Maishähnchenbrust mit Apfel-Calvados-Sauce & Süßkartoffelpüree
Wildragout mit Preiselbeeren & Maronen

VEGETARISCH
Kürbis-Ricotta-Ravioli mit Salbei-Butter & gerösteten Pinienkernen
Risotto von Steinpilzen mit Trüffelöl & Parmesan
Polentaschnitten mit Zwiebelconfit & Wurzelgemüse

VEGAN
Sellerie-Steak mit Walnusskruste & Apfeljus
Rote-Bete-Risotto mit Apfel & Meerrettichschaum
Gebratene Gnocchi mit Maronen, Spinat & Salbeiöl

Dessert Selection
Wählen Sie ein Dessert

CRÈME & MOUSSE
Mascarpone-Creme mit Zimt, Apfel & Mandelcrunch
Schokoladenmousse mit Orangenragout
Kürbis-Panna-Cotta mit Ahornsirup *(vegan)*

PÄTISSERIE
Feigen-Tarte mit Pistazien & Vanillesahne
Tonkabohnen-Crème mit Zwetschgenröster
Haselnuss-Mousse mit Birnenkompott *(vegan möglich)*

FRUCHT & SORBET
Bratapfel-Sorbet mit Mandelsplittern
Marinierte Herbstbeeren mit Rosmarin-Zuckersirup
Orangen-Ingwer-Sorbet mit Zimtstaub *(vegan)*

VARIATION
Kürbis-Panna-Catta mit Salzkaramell-Créme und Orangen-Sorbet
Maronenmousse mit gebackener Birne und Vanillecreme
Tonkabohnen-Mousse mit fruchtigem Cranberry Ragout und Brownie

Season’s Finest

Winter. Elegant. Sinnlich.

Feine Zutaten und wärmende Aromen schaffen Wohlgefühl und Stil.

Im Winter wird Genuss zur Kunst: samtige Saucen, feine Röstaromen und edle Gewürze verwandeln saisonale Produkte in festliche, unvergessliche Geschmacksmomente.

Fingerfood. Modern. Raffiniert.

Variante I – **25,00 € p. P.**

4-6 Teilchen pro Person, davon 3 vegan

HERZHAFT KALT

Mini-Wraps mit Hähnchen, Cranberry-Mayo & Rucola

Ziegenkäse-Praline mit Feige & Thymianhonig

Gerösteter Blumenkohl mit Zitronen-Tahini-Crème

Couscous-Salat mit Granatapfel & Minze *(vegan)*

Mini-Wraps mit Kürbis, Spinat & Chili-Mayo *(vegan)*

HERZHAFT WARM

Hähnchenspieße mit Orangen-Ingwer-Glasur

Mini-Quiches mit Lauch & Bergkäse

Winterliche Gemüsebällchen mit Kräuterdip *(vegan)*

SÜSS

Schokoladen-Brownie-Bites mit Kirschragout

Spekulatius-Mascarpone mit Orangenkompott *(vegan möglich)*

Variante II – **30,00 € p. P.**

5-7 Teilchen pro Person, davon 3 vegan

HERZHAFT KALT

Roastbeef-Röllchen mit Preiselbeer-Crème

Geräucherter Lachs auf Kartoffelrösti & Meerrettich

Garnele mit Wasabi und Teriyaki-Drizzle

Mini-Crostini mit Kürbiscreme & Kürbiskernen *(vegan)*

Avocado-Tatar mit Koriander & Chili *(vegan)*

HERZHAFT WARM

Hähnchenbrust auf Kräuterpolenta

Tartes mit karamellisierten Zwiebeln & Ziegenkäse

Mini-Gemüsespieße mit Maronen & Kräuterdip *(vegan)*

SÜSS

Apfel-Zimt-Mousse mit karamellisierten Walnüssen

Haselnuss-Schokoladencreme mit Winterbeeren *(vegan möglich)*

Variante III – **35,00 € p. P.**

6-8 Teilchen pro Person, davon 3 vegan

HERZHAFT KALT

Geräucherter Lachs mit Orangenfilets & Kräutercreme

Crispy Meatball mit Hackfleisch & Cheddar-Majoran

Garnele mit Kartoffelnest auf Apfel-Zimt-Mayo

Rote-Bete-Tatar mit Haselnuss & Orangendressing *(vegan)*

Mini-Focaccia mit Artischockencreme & getrockneter Tomate *(vegan)*

HERZHAFT WARM

Mini-Rinderroulade serviert mit Senfjus

Spinatknödel auf Champignonrahm

Zitronenrisotto-Bällchen *(vegan)*

SÜSS

Zimt-Mascarpone-Crème mit gebrannten Mandelsplittern

Lebkuchen-Panna Cotta mit Gewürzmandeln *(vegan möglich)*

Buffet. Exquisit. Vielseitig.

Variante I – **30,00 € p. P.**

4 Vorspeisen | 2 Hauptgerichte | 2 Desserts

VORSPEISE

Petersilienwurzel-Suppe mit Croutons

Rote-Bete-Tatar mit Meerrettichcreme

Feldsalat mit karamellisierten Nüssen & Orangen-Dressing *(vegan)*

Brotauswahl mit Kräuterbutter & veganem winterlichem Dattel-Dip

HAUPTGANG

Geschmorte Hähnchenbrust in Rotwein-Schalottenjus mit Ofengemüse & Püree

Winterliches Gemüse-Linsen-Ragout mit Kräutern & Maronen *(vegan)*

SÜSS

Spekulatius-Mascarpone mit Orangenkompott

Zimt-Schokomousse mit karamellisierten Nüssen *(vegan möglich)*

Variante II – **35,00 € p. P.**

4 Vorspeisen | 3 Hauptgerichte | 2 Desserts

VORSPEISE

Winterlicher Feldsalat mit Birne, Walnüssen & Cranberry-Vinaigrette

Teriyaki-Lachs-Löffel mit Sesam

Kürbiscremesuppe mit Ingwer & Kürbiskernen *(vegan)*

Baguette & Focaccia mit Butter, Kräuterbutter & veganer Oliven-Tapenade

HAUPTGANG

Wildragout mit Preiselbeeren, Butterspätzle & Rotkohl

Seehecht auf Tomaten-Kürbis-Risotto

Gebratene Polentaschnitten mit Pilzragout *(vegan)*

SÜSS

Tonkabohnen-Panna-Cotta mit Glühwein-Kirschen

Gewürz-Crumble mit Zwetschgen *(vegan möglich)*

Variante III – **40,00 € p. P.**

5 Vorspeisen | 3 Hauptgerichte | 2 Desserts

VORSPEISE

Rindercarpaccio mit Rucola & Parmesan

Rote-Bete-Carpaccio mit Feta & Rucola

Mini-Röst mit Lachs & Meerrettich

Winterlicher Rote-Bete-Salat mit Orangenzeste & Walnüssen *(vegan)*

Bunte Brotauswahl mit Butter, Trüffelbutter & veganem Tomatenaufstrich

HAUPTGANG

Rinderbäckchen in Rotwein-Schalottenjus & karamellisierten Rotkohl & Püree

Gebratene Forelle mit Mandelbutter, Kartoffelpüree in Zitronensauce

Nussbraten mit Grünkohl, Ofengemüse und gerösteten Maronen *(vegan)*

SÜSS

Dunkle-Schoko-Ganache mit Meersalz & Orange

Nougat-Panna-Cotta mit Haselnusskrokant *(vegan möglich)*

Dinner. Elegant. Unvergesslich.

First Course Selection
Wählen Sie eine Vorspeise

KALTES ENTRÈE
Rindercarpaccio mit Blutorange, Pistazie & Vanillesalz
Geräucherter Saibling mit Gurken-Dill-Salat & Zitronencreme
Chicoréesalat mit Granatapfel & karamellisierten Walnüssen *(vegan)*

SUPPE
Kartoffel-Lauch-Suppe mit Crunch
Wildkraftbrühe mit Gemüsejulienne
Kürbiscremesuppe mit Ingwer & gerösteten Kürbiskernen *(vegan)*

KALTE GEMÜSEGERICHTE
Marinierte Pastinake mit Räucherlachs & Zitronen-Crème
Topinambur-Tatar mit Rote-Bete-Streifen & Walnuss-Vinaigrette
Fenchelsalat mit Blutorange & gerösteten Pinienkernen *(vegan)*

WARM
Mini-Ragout vom Kalb mit Wurzelgemüse & Thymianjus
Lauch-Tarte mit Ziegenfrischkäse & Honig
Gebratene Auberginenröllchen mit Tomaten-Ingwer-Sauce *(vegan)*

Main Course Selection
Wählen Sie aus 3 Hauptängen

FISCH
Wolfsbarschfilet auf Fenchel-Orangen-Ragout & Safranrisotto
Heilbutt mit Champagner-Sauce & Kartoffel-Sellerie-Püree
Seesaibling mit Zitronen-Kapernbutter & Blumenkohl

FLEISCH
Rosa Kalbsrücken mit Pastinakenpüree & Rotweinschalotten
Barbarie-Entenbrust mit Blutorangenjus & Kartoffelgratin
Geschmorte Lammkeule mit Thymianjus & Wurzelgemüse

VEGETARISCH
Trüffel-Ravioli mit Parmesan-Schaum & Spinat
Safranrisotto mit Zitrone, Lauch & gebratenen Mandeln
Gebackenes Kürbis-Steak mit Walnussbutter & Petersilienöl

VEGAN
Couscous mit karamellisiertem Fenchel & Zitronen-Kräuterschaum
Topinambur-Ragout mit Wirsing & Sesam-Crumble
Gebratene Polenta mit Blumenkohl-Pilz-Sauce & Thymian

Dessert Selection
Wählen Sie ein Dessert

CRÈME & MOUSSE
Weiße-Schokoladen-Mousse mit Blutorange
Zitronencreme mit Baiser & Minze
Vanille-Panna-Cotta mit Granatapfelspiegel *(vegan)*

PÄTISSERIE
Macaron-Duo mit Pistazie & Himbeerfüllung
Mini-Tarte mit Salzkaramell & Milchschokolade
Millefeuille von Vanille & Orangencrème

FRUCHT & SORBET
Granatapfel-Sorbet mit Limettenöl *(vegan)*
Blutorangen-Sorbet mit Minze *(vegan)*
Winterbeeren mit Basilikum-Vanille-Sirup *(vegan)*

VARIATION
Blutorangencreme mit Pistaziencrunch und Vanilleschaum
Zartbittermousse mit Espresso-Gelee und Salzkaramell-Törtchen
Zitronencréme mit Mandelbiskuit und Himbeerspiegel

Morning Delights

Fein. Leicht. Inspirierend.

Ein Frühstück, das Genuss und Stil vereint.

Beginnen Sie den Tag mit einem Frühstück, das Qualität und Raffinesse vereint.
Feines Gebäck, handverlesene Zutaten und liebevoll arrangierte Speisen schaffen ein kulinarisches Erlebnis, das Leichtigkeit und Stil verbindet – der perfekte Auftakt für einen besonderen Tag.

Fingerfood. Modern. Raffiniert.

Variante I – **20,00 € p. P.**

4-6 Teilchen pro Person, davon 3 vegan

HERZHAFT KALT

Mini-Croissants mit Käse & Rucola

Mini-Wraps mit Hähnchen, Ei & Kräutermayo

Vollkornbrötchen mit Frischkäse & Gurke

Mini-Sandwich mit Hummus & Avocado *(vegan)*

Avocado-Vollkornbrot mit Tomate & Sprossen *(vegan)*

HERZHAFT WARM

Mini-Rührei im Glas mit Schnittlauch

Gebackene Gemüsemedaillons *(vegan)*

SÜSS

Fruchtsalat im Mini-Glas

Mini-Bircher-Müsli mit Apfel & Mandel *(vegan möglich)*

Variante II – **25,00 € p. P.**

5-7 Teilchen pro Person, davon 3 vegan

HERZHAFT KALT

Mini-Bagel mit Räucherlachs & Frischkäse

Caprese-Sticks mit Mozzarella & Basilikum

Mini-Wraps mit Spinat, Ei & Senf-Dressing

Mini-Croissants mit Schinken & Gouda

Mini-Wrap mit Tofu, Sesam & Limettenmayo *(vegan)*

HERZHAFT WARM

Mini-Frittata mit Gemüse & Kräutern *(vegan)*

Pancake-Bites mit Bacon & Ahornsirup

Mini Würstchenspieß mit Dip

SÜSS

Joghurt im Mini-Glas mit Beeren & Granola

Saisonale Fruchtspieße *(vegan)*

Variante III – **30,00 € p. P.**

6-8 Teilchen pro Person, davon 2 vegan

HERZHAFT KALT

Mini-Bagel-Trilogie: Lachs, Ei & Avocado

Mini-Croissants mit Ziegenkäse & Honig

Mini-Caprese-Spieße mit Basilikumpesto

Mini Wrap mit Hähnchen, Rucola & Caesar Dressing

Mini-Sandwich mit Hummus & Grillgemüse *(vegan)*

HERZHAFT WARM

Mini-Crêpes mit Spinat & Ricotta

Pancake-Spieße mit Obst & Ahornsirup

Mini-Omelett-Muffins mit Gemüse

Mini Würstchen mit Dip

SÜSS

French-Toast-Bites

Pancake-Spieße mit Obst & Ahornsirup

Mini-Cheesecake mit Beerenspiegel *(vegan)*

Buffet. Exquisit. Vielseitig.

Variante I – **20,00 € p. P.**

BROT & BACKWAREN

Landbrötchen & Körnersemmeln
Mini-Croissants & Gebäck
Feine Butter & Kräuterbutter
Hausgemachte Marmeladen & Honig

KALTE SPEISEN

Käsevariation: Gouda, Emmentaler, Frischkäse
Aufschnittplatte mit Geflügel, Pute & vegetarischen Alternativen
Tomate-Mozzarella mit Basilikum

WARME SPEISEN

Rührei mit Schnittlauch
Kleine Kartoffelrösti mit Kräuter-Dip

SÜSS

Naturjoghurt mit Crunch-Granola
Frische Obstschale der Saison

Variante II – **25,00 € p. P.**

BROT & BACKWAREN

Körnerbrötchen, Ciabatta & Laugengebäck
Croissants & Mini-Schokocroissants
Frischkäsevariationen & vegane Brotaufstriche
Hausgemachte Marmeladen & Honig

KALTE SPEISEN

Käseauswahl: Emmentaler, Gouda, Bergkäse
Aufschnitt: Geflügel, Pute, vegetarische Scheiben
Antipasti: Grillgemüse, Oliven, getrocknete Tomaten
Tomate-Mozzarella mit Basilikum

WARME SPEISEN

Rührei mit frischen Kräutern
Mini-Würstchen (Nürnberger Art)
Pancakes mit Ahornsirup

SÜSS

Joghurt mit Beerenkompott
Frische Obstschale der Saison

Variante III – **30,00 € p. P.**

BROT & BACKWAREN

Landbrot, Brötchenvariation, Laugengebäck
Croissants & Brioche
Hummus-Trio
Hausgemachte Marmeladen & Honig
Frischkäsevariationen & vegane Brotaufstriche

KALTE SPEISEN

Käsevariation mit Brie, Bergkäse, Trauben & Nüssen
Aufschnittplatte mit Geflügel, Pute, Rind & vegetarischen Alternativen
Räucherlachsplatte mit Zitrone & Creme fraîche
Antipasti: Grillgemüse, Oliven, getrocknete Tomaten

WARME SPEISEN

Rührei & gekochte Eier
Bacon & Nürnberger Würstchen
Rösti-Ecken und Frühstücksbohnen
Pancakes mit Ahornsirup

SÜSS

Joghurt-Bar: Joghurt, Quark, Granola, Nüsse, Beeren
Obstvariation mit saisonalem Obst

Live Cooking

Live. Individuell. Unvergesslich.

Kulinarische Erlebnisse, direkt vor Ihren Augen zubereitet.

Unsere Live-Cooking-Stationen bringen Bewegung, Duft und Geschmack zusammen. Frische Zutaten, kreative Kompositionen und das handwerkliche Können unserer Köch:innen machen jedes Gericht zu einem Erlebnis. Ob feine Pasta, aromatische Bowls oder saisonale Spezialitäten – hier wird Genuss lebendig, persönlich und unvergesslich.

Live. Erlebnis. Genuss.

ASIA WOK STATION

Taste of Asia

Basis zur Wahl:
Mie-Nudeln · Glasnudeln · Jasminreis · Gemüse-Reis-Mix

Zutaten & Proteine:
Hähnchenbruststreifen mit Sesam & Soja
Rinderstreifen mit schwarzem Pfeffer & Ingwer
Garnelen mit Knoblauch & Chili
Tofu mit Gemüse & Sesam (vegan)
Bunte Asia-Gemüseauswahl mit Pak Choi, Karotten & Paprika

Saucen zur Wahl:
Klassische Teriyaki-Sauce
Erdnuss-Kokos-Sauce (vegan)
Chili-Knoblauch-Sauce
Soja-Ingwer-Sauce

Toppings & Garnitur:
Frühlingslauch, Koriander & Limette
Sesam, Erdnüsse & Sprossen
Chiliöl oder Sojasauce

BOWL STATION

Global Bowls

Basis zur Auswahl:
Reis · Quinoa · Couscous · Glasnudeln · Linsen

Proteine & Hauptzutaten:
Hähnchenbrust in Kräutermarinade
Gebratener Lachs mit Sesam & Soja
Falafel oder gebackener Tofu (vegan)
Rindstreifen mit Teriyaki & Frühlingslauch

Gemüse & Toppings:
Ofengemüse mit Zucchini, Karotte & Paprika
Edamame, Avocado, Rotkohl & Sprossen
Mango, Granatapfel oder frische Kräuter
Nüsse & Saaten für zusätzlichen Crunch

Dressings & Saucen:
Limetten-Joghurt-Dressing
Sesam-Ingwer-Dressing (vegan)
Chili-Kokos-Sauce
Klassische Vinaigrette

BURGER STATION

Build Your Bite

Burger-Variationen:
Beef Patty · Chicken Patty · Lachs Patty · Veggie Patty (vegan möglich)

Buns zur Auswahl:
Brioche · Sesam · Dinkel · Mini-Slider-Buns
Toppings & Käse:
Cheddar, Gouda oder Mozzarella
Bacon, karamellisierte Zwiebeln, Tomate, Salat, Gurke
Vegane Käsealternative (vegan)
Avocado, Rucola & Zwiebelmarmelade

Saucen & Dips:
BBQ-Sauce
Honig-Senf
Chili-Mayo (vegan möglich)
Knoblauch-Aioli
Vegane Kräutercreme

Beilagen:
Mini-Pommes · Coleslaw

Alle Stationen sind auch als Buffet buchbar – gleicher Genuss, andere Präsentation.

Live. Erlebnis. Genuss.

PASTA STATION
La Cucina Italiana

Auswahl an Pasta:
Tagliatelle · Gnocchi · Penne · Spaghetti

Saucen zur Wahl:
Ricotta-Sahne-Sauce mit frischen Kräutern *(vegetarisch)*
Tomaten-Cashew-Sauce mit mediterranen Aromen *(vegan)*
Weißwein-Zitronen-Sauce mit frischem Spinat
Klassische Bolognese oder würzige Arrabbiata

Toppings & Add-Ons:
Hähnchenstreifen in Kräuteröl
Gebratene Garnelen mit Knoblauch & Chili
Parmesan, Rucola & Trüffelöl
Geröstete Pinienkerne oder Ofengemüse *(vegan)*

CHEESE & CHARCUTERIE STATION
Fromage & Flair

Käsevariationen:
Weichkäse · Hartkäse · Ziegen- & Schafskäse ·
aromatisierte Spezialitäten mit Kräutern & Trüffel
Optional mit veganen Käsealternativen und Fruchtaufstrichen

Charcuterie & Fisch:
Prosciutto, Salami & Coppa
Roastbeef- oder Pastrami-Scheiben
Geräucherter Lachs oder Forelle mit Meerrettich-Crème

Beilagen & Garnituren:
Frisches Brot, Grissini & Buttervariationen
Feigensenf, Honig, Oliven & Trauben
Eingelegtes Gemüse, getrocknete Früchte & Nüsse

TAPAS STATION
Taste of South

Tapas- & Antipasti-Auswahl:
Gegrilltes Gemüse · Oliven · Artischocken · marinierte Paprika · gefüllte Weinblätter (vegan)
Kleine Bruschette mit Tomate-Basilikum, Ziegenkäse oder Tapenade
Italienische & spanische Spezialitäten – variabel nach Saison und Thema

Fleisch & Fisch:
Lammspieße mit Rosmarin & Zitronenöl
Hähnchenmedaillons mit mediterranen Kräutern
Garnelen mit Knoblauch & Chili
Gebratener Fisch mit Zitronen-Kapernbutter

Beilagen & Dips:
Aioli · Hummus · Kräuteröl · Tomatenpesto · Joghurt-Minze-Dip
Serviert mit frischem Ciabatta, Focaccia & hausgemachter Butter

Alle Stationen sind auch als Buffet buchbar – gleicher Genuss, andere Präsentation.