

INHALTSVERZEICHNIS

Canapées Seite 2

Walking Lunch / Dinner Seite 3-4

Menüvorschläge Seite 5-9

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

FLEISCH :

Roastbeef 5.00

Mojo Verde | geröstetes Weißbrot

Arancini vom Gourmet Löffel 4.50

Salsiccia | Zitronencreme | Parmesan

Kalbstatar 8.00

Kaperncreme | Belper Knolle

FISCH :

Gebeizter Lachs vom Gourmet Löffel 6.00

würziger Gurkensalat | Avocado

Gebratene Garnele in Sesammarinade 6.00

Nori Mayonnaise | Mango | Tartelette

Tunfisch Tatar vom Gourmet Löffel 7.00

Edamame | Ponzu

VEGETARISCH:

Weißer Bohnen Falafel vom Gourmet Löffel 4.00
schwarzer Knoblauch | Salzzitrone

Cashew Frischkäse 4.50
Karotte | Sultaninen | Harissa | Joghurt | Tapioka Chip

Frankfurter Grüne Sauce 4.00
Eigelbcrème | Roggenbrot

WALKING LUNCH ODER DINNER

SUPPEN IN DER KAFFEETASSE

Tomaten Melonen Gazpacho 6.00
Burrata

Hummerschaumsuppe 8.50
Garnelen Dim Sum | Kaffee Öl

Kräftige Hühnerbrühe 6.50
Maultasche | Frankfurter Kräuter

Erbsensuppe 6.50
Feta | Minze

PROBIERPORTIONEN

Geflämmte Garnele 9.00
Gurken-Rettich-Salat | Yuzu

Teriyaki-Lachstatar 10.00
Avocado | Sesam | Wildkräuter

Linsen Dal 7.50
Mango | Joghurt | Pani Puri

Saté Spieß von der Maispoularde 8.50
Rotkraut | Erdnuss

Jakobsmuschel 12.00
Mango | Avocado | Melone

Salsiccia Graupen 9.00
Pecorino | Olive

Lammfilet 11.00
Pesto | Kartoffel-Salzzitronen-Stampf

PROBIERPORTIONEN

Hugenpoeter Tiramisu 6.00
Kaffee | Mascarpone | Rhabarber | Erdbeere

Lava Cake 6.00
Beeren | Vanilleeis

Erdbeere 6.00
Zitrone | Basilikum

MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ 1

Sashimi vom Lachs
Smash Gurken Salat | Sesamcrème | Brunnenkresse

Bärlauchsuppe
Garnele | Chili Öl

Rosa gebratene Entenbrust
wilder Brokkoli | Kirsch-Chutney | Kartoffel-Selleriepüree

oder

Kabeljau auf der Haut gebraten
wilder Brokkoli | Kirsch-Chutney | Kartoffel-Selleriepüree

Joghurt
Himbeere | Lavendel

€ 90.00 beide

MENÜ 2

Carpaccio vom Rind
Parmesan | Rauke | Trüffelreis

Spinat Cashew Ravioli
Guanciale | Pecorino | Petersilie

Maispoulardenbrust
Leipziger Allerlei | Pommes Parisienne

oder

Kross gebratenes Zanderfilet
Leipziger Allerlei | Pommes Parisienne

Hugenpoeter Tiramisu
Kaffee | Mascarpone | Rhabarber | Erdbeere

€ 89.00 beide

MENÜ 3

Gebratene Garnele
Mango Papaya Salat | Erdnuss | Kräuter

Rosa gebratenes Roastbeef
grüner Spargel | Portweinschalotte | Kartoffel-Bärlauch-Gratin

oder

Loup de Mer
grüner Spargel | Portweinschalotte | Kartoffel-Bärlauch-Gratin

Brombeer Panna Cotta
Kokos | Honig

€ 80.00 beide

MENÜ 4

Gebackene Aubergine
Feta | Tomate | Zucchini

Kräftige Hühnersuppe
Maultasche | Frankfurter Kräuter

Rosa gegartes Kalbsfilet und geschmorte Backe
Kohlrabi | Kartoffel-Kerbel-Plätzchen

oder

Isländischer Rotbarsch
Kohlrabi | Kartoffel-Kerbel-Plätzchen

Erdbeere
Zitrone | Basilikum

€ 91.00 Fleisch

€ 86.00 Fisch

VEGETARISCHES MENÜ

Karottenmousse
Walnuss | Sellerie

Erbsen-Miso-Suppe
Minze | Kichererbse

Poverade à la Barigoule
Artischocke | Tomate | Olive | Wildkräuter

Lava Cake Original Beans 62%
Beeren | Vanilleeis

€ 83.00