

geschmackslabor



4	Vorwort
6	Brötchen
8	Stullen
10	Fingerfood
12	Suppen
14	Kuchen
16	Dessert
18	Lunchbuffets
22	Buffets
28	Buttets „geschmackslabor“
30	Grillbuffets
32	Mitternachtsbuffets
34	Weihnachtsbuffets

KOCHEN MIT QUALITÄT, LIEBE & LEIDENSCHAFT

Eine gelungene Feierlichkeit entsteht durch das Kreieren unvergesslicher Glücksmomente. Dies ist unser täglicher Anspruch und unser Ansporn. Die Erfüllung Ihrer individuellen Wünsche im Einklang mit unseren Unternehmenswerten machen jeden Anlass zu einem genussreichen Event geprägt von Leidenschaft für Kulinarik und Kreation.

Die Wünsche unserer Gäste haben oberste Priorität und werden mit Sachverstand und Leidenschaft erfüllt. Wir setzen dabei kulinarische Akzente, deren Präsentation Sie begeistern werden. Das Besondere unserer Küchenphilosophie liegt aber auch an der Persönlichkeit der Mitarbeiter, die unsere Speisen verantwortlich zubereiten und täglich frische Köstlichkeiten, die sicher ihresgleichen suchen, erschaffen. Jedes Gericht aus unserem Haus ist ein Produkt aus unserer kulinarischen Manufaktur - mit der Liebe des Kochs bei der Kreation und der Sorgfalt bei der Zubereitung. Bei uns kommt kein Fingerfood-Teilchen von der Stange - alle Kompositionen werden in unserem Hause entwickelt und täglich frisch und handgemacht produziert.

In unserer Küche arbeiten wir vorzugsweise mit gesunden und nachhaltigen Zutaten, die idealerweise aus der Region stammen und unseren Qualitätsansprüchen genügen. »Qualität« erfüllt sich durch Anspruch und Professionalität. Für uns heißt das, den Blick auf das Ganze und auf das Detail zu legen. Gleichermaßen und gleichzeitig. Authentisch und ehrlich.

Unserem Küchenteam mangelt es nicht an Kreativität und Leidenschaft, um für Sie außergewöhnliche und schmackhafte Gerichte zu kreieren. Wählen Sie aus, was Ihnen und Ihren Gästen am besten schmeckt.

Wir kümmern uns darum, dass alle Zutaten und das Equipment für Ihre gelungene Veranstaltung rechtzeitig vor Ort und nach der Veranstaltung auch wieder im geschmackslabor sind. Sie werden uns bemerken, wenn wir pünktlich da sind!

*Qualität durch
Anspruch und
Professionalität.*





BRÖTCHEN

» BÄCKERBRÖTCHEN, ROGGEN-
BRÖTCHEN, KÜRBISKERNBRÖTCHEN ... «

Verabschiedungen, Empfänge, Jubiläen oder Firmenfeiern.

ERHÄLTlich
AB 20
PERSONEN

Vegetarisch	PREIS / STÜCK NETTO
Holzschuh Scheiben vom Gouda-Käse, Radieschen, Traube und Kresse	3,30
Cremige Kuh Mozzarella, Tomaten, Rucola, Balsamico und Basilikum	3,30
Käse-Glocke Camembert, Preiselbeer-Pflaumen-Chutney, Grünes vom Feld und Walnuss	3,50
Schwein	PREIS / STÜCK NETTO
Backofen Krustenbraten, Apfel-Chutney, Schnittlauch, Radieschen und Pfeffer	3,30
Beste Freunde Italienischer Schinken, Tomaten-Pesto, Grünes vom Feld und Manchego	3,50
Casa Rinaldi Italienische Salami, Basilikum Pesto, Oliven und Grünes vom Feld	3,50

Geflügel

PREIS / STÜCK NETTO

Little Kalkutta 3,30
Frischkäse, lila Curry, geräucherte Hähnchenbrust und gepuffte Quinoa

New York Style
Pastrami von der Putenbrust, Cole Slaw, Radieschen und Grünes vom Feld

Rind

PREIS / STÜCK NETTO

Luftgetrocknet 3,90
Rinderschinken „Bresaola“, Kapern, Hirtenkäsewürfel und Grünes vom Feld

Fisch

PREIS / STÜCK NETTO

Bremer Land 4,50
Lachs aus dem Rauch, Meerrettichcrème, saure Gurke, Radieschen und Dill

Landliebe 3,30
Eiersalat mit saurer Gurke, Schnittlauch und Sardelle

Vegan

PREIS / STÜCK NETTO

Gesunde Welt 3,50
Grillgemüse, Hafer Sour-Crème und Kresse

Fit im Kopf 3,50
Avocado, Tomaten-Pesto, Radieschen und BBQ-Crunch

Unser Planet 3,50
Humus, halbtrocknete Tomate, Datteln, Feigen und Rucola

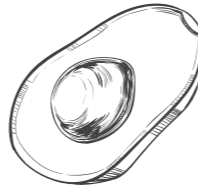
*Ofenfrische Brötchen mit
Geschmacks-Labor Aufstrichen
und kreativen Belägen.*



STULLEN

» OFENFRISCHE BROTE
UND STULLEN «

*Für Empfänge,
Jubiläen oder
sonstige Feierlichkeiten.*



ERHÄLTlich
AB 20
PERSONEN

Vegetarisch

PREIS / STÜCK NETTO

Schweiz

Scheiben vom Emmentaler, Radieschen, Trauben und Grünes vom Feld

4,60

Hütte

Bergkäse, zweierlei von der Feige und Rettich

4,80

Normandie

Camembert, Preiselbeer-Pflaumen-Chutney, knuspriges Ackergemüse und Walnuss

4,80

Schwein

PREIS / STÜCK NETTO

Aus der Röhre

Krustenbraten, Apfel-Chutney, Schnittlauch, Radieschen und Pfeffer

4,60

Gute Freunde

Italienischer Schinken, Tomaten-Pesto, Grünes vom Feld und Manchego

4,80

Casa Romana

Italienische Salami, Basilikum-Pesto, Oliven und Grünes vom Feld

4,60

Geflügel

PREIS / STÜCK NETTO

Little Kalkutta 2.0

Frischkäse, lila Curry, geräucherte Hähnchenbrust Avocado und gepuffte Quinoa

4,60

Airport

Geräucherte Entenbrust, Mango-Chutney, geflammter Ziegenkäse und Kresse

4,95

Rind/Garnele

PREIS / STÜCK NETTO

New York Style 2.0

Pastrami vom Rind, gebeiztes Eigelb, Rauchgarnele, saure Gurke und Grünes vom Feld

4,95

Kalb und Fisch

PREIS / STÜCK NETTO

Vitello Tonnato

Kalbfleisch „Sous Vide“ mit Thunfischcrème, Kapern und gerösteten Zwiebeln

4,95

Fisch

PREIS / STÜCK NETTO

Nordisches-Land

Lachs aus dem Rauch, Meerrettichcrème, saure Gurke, Radieschen und Dill

5,10

Emden

Matjes aus dem Aal-Rauch mit roten Zwiebeln, Apfel und Grünes vom Feld

4,80

Vegan

PREIS / STÜCK NETTO

Gemüsegarten

Grillgemüse, Hafer-Sour-Crème und Kresse

4,60

Fit im Kopf 2.0

Avocado, Tomaten-Pesto, Radieschen und BBQ-Crunch

4,60

Orient

Linsencreme, halbgetrocknete Tomate, Datteln, Feigen und Rucola

4,60





FINGERFOOD

» GENIESSEN SIE EIN KOMPLETT DURCHDACHTES GERICHT, SERVIERT AN EINEM SPIESS ODER AUS EINEM GLAS UND VON DORT DIREKT IN IHREN MUND. SINNESVERFÜHRUNG UND GESCHMACKSEXPLSION GARANTIERT! «

ERHÄLTlich
AB 20
PERSONEN

PREIS / STÜCK NETTO

Preisgestaltung ab 10 Teilen pro Sorte

Wir berechnen pro Stück

4,10

Als Menüpreis

- Fingerfoodvariation / 2 Teile pro Person
- Fingerfoodvariation / 3 Teile pro Person
- Fingerfoodvariation / 4 Teile pro Person
- Fingerfoodvariation / 5 Teile pro Person
- Fingerfoodvariation / 6 Teile pro Person
- Fingerfoodvariation / 7 Teile pro Person
- Fingerfoodvariation / 8 Teile pro Person
- Fingerfoodvariation / 9 Teile pro Person
- Fingerfoodvariation / 10 Teile pro Person

- 8,00
- 12,00
- 16,00
- 20,00
- 24,00
- 28,00
- 32,00
- 36,00
- 40,00

Fingerfood im Glas

Fisch

- Gurken mit Meerrettichcrème, Wildkräuterlachs, Rote-Bete-Bacon und Mandarinen
- Getrüffelte Kartoffeln mit Matjes, grünem Apfel und Lemon-Pfeffer-Kaviar
- Roulade von der Rauchlocke mit fermentiertem Kraut und Hausfrauensauce
- Gelierte Gazpacho mit Strozzapreti-Nudel-Salat, Fenchel, Parmesan, Garnelen und Algen-Chip

Krustentier

- Flusskrebse mit Brokkoli, Tomaten, Kalamata-Oliven, Parmesanhobel und Ciabatta-Croûtons

Schwein

- Süßkartoffeln mit Ahornsirup, Haselnüssen, hausgebeiztem Schweinefilet und Falafel-Croûtons

Rind und Kalb

- Vitello Tonnato mit Thunfischcrème, Garnele, Kapern, knusprigem Käse und Grünem vom Feld
- Kartoffelwürfel in Dijonsenf, eingelegter Zwiebel, Kalbsbulette und gebackener Petersilie
- Beef Tataki mit asiatischem Gemüse, Sesam, knusprigem Reis-Papier und Queller

Geflügel

- Hähnchen mit Parmesancreme, Speck, Rucola, karamellisierten Tomaten und gebeiztem Eigelb
- Red Cole Slaw mit Mango, geräucherter Entenbrust und Wasabi-Erdnüssen
- Salat von Hähnchen und Kokos, geblämmter Ananas, Granatapfel und Wan Tan Blättern

Vegetarisch

- Salat von Ravioli, Kirschtomaten, Pfifferlingen, Grünem vom Feld und Parmesan-Schnee
- Büffelmozzarella mit Ofentomaten, Basilikumkresse und Miso-Melone
- Antipasti Salat mit Gewürzen aus Italien, gebackener Ravioli, Rosmarin und Ziegenkäse
- Blumenkohl mit Couscous und Blumenkohlcrème, Trüffel- Mayonnaise und Trüffel-Kaviar
- Dreierlei von der Rote Beete mit Schokoladenerde und Grünem vom Garten

Vegan

- Sellerie nach Vitello Art mit Thunfischcrème vom Feld, Kapern und Zitronen-Kaviar
- Couscous mit tomatisierten Auberginen, Seiden-Tofu, Purple Curry und Koriander-Crème
- Sushi-Reis-Salat mit gelbem Rettich, Gurken, Ingwer, Yuzo-Soja-Crème und Lachs vom Feld
- Marinierte Karotten mit Ahornsirup, Nüssen, Pilzgarten, Linsencreme und Feigen





SUPPEN

» WIR SIND EINE RICHTIGE STÄRKUNG...
OB FLÜSSIG, KLAR, GEBUNDEN ODER
DEFTIG MIT EINLAGE. «

Mit französischem Baguette

ERHÄLTlich
AB 20
PERSONEN

	M = 220 ML L = 450 ML
Schwein	
Wärmender Klassiker	M 5,00 / L 9,00
Erbseintopf mit Karotten, Kartoffeln und geräuchertem Speck	
Rind	PREIS / 450 ML NETTO
Grenzöffner	M 5,90 / L 10,90
Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika, Rotwein, Kartoffeln und Crème fraîche	
Statewide Chili Championship	M 5,90 / L 10,90
Chili con Carne mit roten und schwarzen Bohnen und Rindfleisch	
Geflügel	PREIS / 450 ML NETTO
Auch ohne Ehering und Trauschein	M 5,90 / L 10,90
Hühnersuppe mit Ei-Royal, Fleischklößchen, Gemüse, Hühnerfleisch und Grießnocken	
Aus einem fernem Land	M 5,90 / L 10,90
Tom Kha Gai mit Kokosmilch, Hähnchenbrust, Pilzen und schwarzem Sesam	

Vegetarisch

PREIS / 450 ML NETTO

Rothaut

M 5,00 / L 9,00

Rote Linsensuppe mit Kokosmilch, Süßkartoffeln, Koriander und Kreuzkümmel

Frisch vom Feld

M 5,00 / L 9,00

Käse-Lauchsuppe mit Sonnenblumenhack (optional auch mit Rinderhack)

Vegan

PREIS / 450 ML NETTO

Veganer Klassiker

M 5,00 / L 9,00

Erbseintopf mit Karotten, Erbsen und Kartoffeln

Die Sonne Italiens

M 5,00 / L 9,00

Süppchen von sonnengereiften Rösttomaten, Olivenöl, Tomatenwürfel, italienischen Kräutern und Croûtons

Statewide Chili Championship 2.0

M 5,00 / L 9,00

Chili sin Carne mit roten und schwarzen Bohnen und Sonnenblumenhack

Saisonales

PREIS / 450 ML NETTO

April-Juni (Vegetarisch)

M 6,10 / L 11,20

Süppchen vom deutschem Spargel, Weißwein, Rahm und in Butter glasiertes Brot

November-Dezember (Vegetarisch)

M 6,10 / L 11,20

Maronencrème-Süppchen mit salzigem Karamell, Mandarine und Apfel-Chutney

Oktober-März (Vegan)

M 6,10 / L 11,20

Süppchen vom Hokkaido-Kürbis mit Orange, veganer Sahne, Vanille und Kürbiskernen

Wir sind trotzdem alle Suppen und
am Besten mit Löffel zu genießen!



VON KUCHEN BIS CUPCAKES

» WAS OMA SCHON SEHR GUT KONNTE MACHEN UNSERE BÄCKER UND KONDITOREN ZUR PERFEKTION. «

Kuchen

Für unser saisonales Kuchenangebot kontaktieren Sie gerne unsere Mitarbeiter im Büro

Oma's Butterkuchen

Saftiger Hefeteig mit Zucker, Butter und Vanille

PREIS / PRO STÜCK NETTO
2,90

Kuchen-Meeting

Auswahl verschiedener Rührteig-Blechkuchen der Saison, Brownie und Kuchenspezialitäten

PREIS / PRO PERSON NETTO
7,00

Brownie

Brownie das Original
das Original

PREIS / STÜCK NETTO
4,10

Schokoladenfudge
mit Butter

4,10

Unser veganer Brownie

Schokoladenfudge-Brownie
aus pflanzlichen Erzeugnissen

PREIS / STÜCK NETTO
4,10

Vegan

Crèmiger Blaubeerkuchen
mit Keksboden

PREIS / STÜCK NETTO
3,90

Crèmiger Himbeerkuchen
mit Keksboden

3,90

Bananen-Johannisbeerschnitte

3,90

Fruchtige Erdbeerschnitte

3,90

Vegan und glutenfrei

Kokos-Schokoladenkuchen
mit Datteln und Feigen

PREIS / STÜCK NETTO
3,90

Karamell-Haselnusskuchen
mit Trockenfrüchten

3,90

Himbeer-Limettenkuchen
mit Mandeln

3,90

Passionsfrucht-Beerenkuchen
mit Kokosnuss

3,90

Unsere Kuchen
wie von Omas Hand





DESSERT

» OB CREMIG, LUFTIG, GEBRANNT,
GESCHLAGEN ODER ALS OBST - ... «

	PREIS / STÜCK NETTO
Crème/Kakao/Amaretto Tiramisu mit Mascarpone, Biskuit, Kakaobrösel und Espresso	4,30
Dinkel/Kaffee/Himbeere Crème von weißer Schokolade und Kaffee, Himbeerkompott und Dinkel-Honig-Crunch	4,30
Cripps Pink /Vanille/Mandeln Apfelkompott, Vanillemousse, Sandkuchen, Korinthen und Mandel-Streusel	4,30
Mousse/Steinfrucht/Karamell Kokosnusscreme, weiße Schokolade und Quark mit Aprikosenkompott und Schokoladensand	4,30
Milch/Früchte/Popcorn Mousse von Frischkäse und weißer Schokolade mit Ragoût von Kirschen und Preiselbeeren	4,30
Vollmilch/Zartbitter/Beeren Lockere Crème von Edel-Schokolade mit Bremer Grütze, Biskuit von Kakao und Nüssen	4,30
Muscovado/Schokolade/Früchte Zartbitter-Schokoladen-Mousse mit gelben und grünen Früchten und Malz-Crumble	4,30
Samen/Steinobst/Japan Panna Cotta von der Tonkabohne mit Kompott von Pfirsich und Yuzo und geblähtes Baiser	4,30
Milch/Frucht/Butter Pudding von Dinkelgrieß und Sahne mit Johannisbeeren und Butterkuchen-Crumble	4,30
Tee/Crème/Frucht Wackelpeter von der Ananas und Litschi mit Vanille-Matcha Sauce und Baiser	4,30

April-September (Saisonal)

PREIS / STÜCK NETTO

Rahm/Frucht/Knack Vanille-Panna Cotta mit Erdbeer-Coulis, Erdbeere und Baiser	4,30
Sommer/Sonne/Strand Frischkäsecreme à la „Solero“ mit Aprikose, Passionsfrucht und weißem Schokoladen-Crunch	4,30

Vegan

PREIS / STÜCK NETTO

Vegan/Beere/Kakao Himbeer-Apfel-Lavendelgrütze mit Schokoladencrème und Schokoladen-Brownie	4,30
Vegan/Steinfrucht/Kakao Brombeer-Birnen-Grütze mit Cassismousse und karamellisiertem Popcorn	4,30
Vegan/Quarte Epice/Rübli Haselnuss-Kakao-Mousse mit Karottengel, Orange und Kuchen	4,30
Vegan/Datteln/Streusel Mousse von Kokosnuss mit Ragoût von Mango, Passionsfrucht und gerösteten Chiasamen	4,30
Zitrus/Schokolade/Vanille Veganer Bananenkuchen und Orangenragoût im Glas	4,30
Mousse/Mittelmeer/Kernfrucht Vanillecrème mit Sanddorn-Apfel-Kompott und Mandel-Crumble	4,30

... wir sind, trotz unserer
Konsistenzen Unterscheidung,
alle ein süßes Meisterwerk...



LUNCHBUFFETS

» WENN SCHON ZUR MITTAGS-ZEIT GESCHLEMMT WERDEN DARF. «

ERHÄLTlich
AB 30
PERSONEN

Lunchbuffet Norddeutschland

PREIS / PERSON NETTO
27,90

Vorspeise

Norddeutsche Antipasti, Pastinaken und Wurzelgemüse
mit veganem Deichkäse

Kartoffelsalat
mit norddeutscher Frikadelle

Rote-Bete-Apfelsalat
mit Ammerländer Schinken

Fischbrötchen zum Selbstmachen
mit Bremer Fischfrikadelle, Matjes und Bismarckhering, roten Zwiebeln, Gurke, Salat und Remouladensauce dazu Salzbutter und Brotkorb mit Schwarzbrot, Brötchen und Knäckebrot

Hauptgang

Kotelett vom Landschwein
mit Zwiebel-Senfstampf, Blumenkohlgemüse und Malzbiersauce

Kartoffelrösti
mit Steckrüben-Apfelgemüse und Bio-Kräuterjoghurt von Dehlwes

Dessert

Vegane Rote Grütze
mit Vanilleschaum im Glas

*Mit der Leidenschaft der Köche
bei der Kreation und der Sorgfalt
bei der Zubereitung.*

Lunchbuffet Süddeutschland

PREIS / PERSON NETTO
27,90

Vorspeise

Bayrischer Wurstsalat
mit Radieschen und Rettich

Eiersalat
mit Joghurt und gebratenen Wiesenchampignons

Tafelspitz
mit Meerrettichcrème und gepickeltem Gemüse

Vegane Salat von Weißkohl und veganem Leberkäse
dazu Brotkorb mit Laugengebäck und Butter

Hauptgang

Fränkischer Sauerbraten
mit Lebkuchensauce Blaukraut und Spätzle

Gebratene vegane Maultaschen
mit tomatisiertem Linsengemüse

Dessert

Veganes Haselnuss-Kakao-Mousse
mit Karottengel, Orange und Kuchen



LUNCHBUFFETS

» WENN SCHON ZUR MITTAGS-ZEIT GESCHLEMMT WERDEN DARF. «

ERHÄLTlich
AB 30
PERSONEN

Lunchbuffet Ostdeutschland

PREIS / PERSON NETTO
27,90

Vorspeise

Würzfleischsalat vom Huhn

mit Champignon, Zitrone und Worcester

Berliner Kartoffel-Bratwurstsalat

und Pumpernickel

Tomatensalat

mit Ziegenkäse

Veganer Karottensalat

mit karamellisierten Apfelspalten und Petersilie
dazu Brot und Butter

Hauptgang

Königsberger Klopse 2.0

mit Frischkäse-Tomaten-Kapernsauce, Rauchkartoffeln und Rote Bete-Apfelsalat

Leipziger Allerlei

mit veganen Filetstreifen und Rosinen Reis

Dessert

Vegane Himbeer-Lavendel-Grütze

mit Schokoladencreme und Schokoladen-Brownie

*Mit der Leidenschaft der Köche
bei der Kreation und der Sorgfalt
bei der Zubereitung.*

Lunchbuffet Westdeutschland

PREIS / PERSON NETTO
27,90

Vorspeise

Himmel und Erde

mit Kartoffelsalat und ausgelassener Rotwurst

Nudelsalat

mit Fenchel und Tomate, Frankfurter Grüne Sauce und geräucherter Forelle

Veganer Linsensalat

mit Birne und Granatapfel

Süßkartoffelsalat

mit Ahorn, Frühlingslauch mit Bergkäse
dazu Brotkorb und Butter

Hauptgang

Saarländischer Biertopf vom Rind

mit Zwiebeln, Champignons und Wurzel, Rauchsauerkraut und Schupfnudeln

Vegetarische Quiche

mit Rauch und Rote-Bete-Bacon

Dessert

Veganer Bananenkuchen

mit Orangenragoût im Glas





*Außergewöhnliche
und schwachhafte
Gerichte für Sie!*

BUFFETS

» BESONDERE BUFFETS MIT AUSGEZEICHNETER KOCHKUNST UND IDEENREICHTUM. «

ERHÄLTlich
AB 30
PERSONEN

Buffet »Maritim«

PREIS / PERSON NETTO OHNE SUPPE
36,90

PREIS / PERSON NETTO MIT SUPPE
40,50

Vorspeise

Hering mit Dill
dazu Zwiebel, Gurke und Radieschen

Salat von Grillgemüse
und friesischem Hirtenkäse

Kartoffelsalat
mit Dijon-Senf und Kalbsfrikadelle

Matjes mit Birne
dazu Bohne und Speck

Veganer Sushi Reissalat
mit Koriander-Pesto, Gurke, Rettich und Seitan

Orangenbutter und feine Brot- & Baguetteauswahl

Suppe als Wunsch extra:
Kartoffel-Rauchlachssuppe

Hauptgang

Kabeljau mit Schmorgurken
mit Kartoffel-Senfpuée und Dillsauce

Bremer Geflügelragoût 2.0
mit Flusskrebs, grünem Spargel, Champignons, Erbsen und Basmatireis

Vegane Bremer Falafel aus unserer Manufaktur
mit Kohlgemüse und Limetten-Schmand

Desserts

Malzschokolade
mit Rohrzucker und Früchtecocktail

Vegane Vanille-Crème
mit Sanddorn-Apfel-Kompott und Mandel-Crumble



PREIS / PERSON NETTO
35,50

Buffet »Vegan«

Vorspeise

Gratinierte Süßkartoffel
mit veganem Hirtenkäse, Frühlingslauch und blauen Trauben

Veganer Mozzarella
mit Tomate, Melone und Basilikum

Veganer Antipasti Snack
mit Kalamata Oliven, Datteln und Pflaumen mit Speck

Veganer Salat von roten Linsen
mit La Ratte Kartoffeln und gebratener Jackfrucht

Gemüselasagne
mit Feldsalat Pesto und Rapunzel Salat mit Rote-Bete-Bacon

Vitello Tonnato
mit Aubergine und Humus

Brotauswahl und vegane Kräuterbutter

Hauptgänge

Fisch vom Feld
mit Schmorgurken dazu Kartoffel-Senfstampf und Dillsauce

Kartoffelrösti
mit Steckrüben-Apfelgemüse (I) und Kräuterjoghurt

Mini-Pasta
mit Rosinen und Oliven, Kohl-Blütenknospe und Pulled aus Erbsenschoten

Harissa-Curry
mit Frikadellen aus dem Garten, Tomaten und Gewürz-Bulgur

Dessert

Vegane Brombeer-Birnen-Grütze
mit Cassismousse & karamellisiertem Popcorn

Veganes Haselnussmousse
mit Karottengel, Orange und Kuchen

Buffet »Mediterran«

PREIS / PERSON NETTO
38,50

Vorspeise

Antipasti Snack
mit Melone, Serrano Schinken, Salami und Kalamata-Oliven

Büffelmozzarella
mit Tomate und Aprikose

Veganer Zartweizensalat
mit Granatapfel, grünem Spargel und Orange

Sous Vide gegartes Kalbsfleisch
mit Thunfischcrème, Zitrone, Kapern und Sardellen

Veganer Gazpacho Shot
Suppe aus der Karaffe und Salat mit Gurke, Staudensellerie, Petersilie und Tomatensalsa im Glas

Orangenbutter
und feine Brot- & Baguetteauswahl

Hauptgang

Schweinefilet im Pancetta
dazu cremigem Maisgrieß mit Mohn, Ratatouille und Tomaten-Miso-Sauce

Wolfsbarsch mit Wurzelgemüse
dazu Kartoffel Oliven-Kapern-Stampf und Bouillabaisse- Sauce

Veganer Cannellotti
gefüllte Teigtaschen mit cremigem veganen Gemüse, Ofentomaten und Trüffel

Dessert

Tiramisu
mit Mascarpone, Biskuit, Kakaobrösel und Espresso

Veganer Bananenkuchen
und Orangenragoût im Glas

ERHÄLTlich
AB 30
PERSONEN





*Eine kulinarische Reise
durch Europa und Asien -
Vielfalt, die begeistert*

Buffet »Euroasiatisch«

PREIS / PERSON NETTO
38,50

ERHÄLTlich
AB 30
PERSONEN

Vorspeise

Vietnamesische Gemüsebowl
mit Ananas, Bambussprossen, Zuckerschoten und Garnelen

Asia-Raumlachs auf Couscous-Salat
mit Tomaten und Koriander im Glas

Veganer Wasabi-Reissalat
mit Apfel, Zucchini, Paprika und Karotte im Glas mit Thunfisch vom Feld

Hähnchensalat
mit Mango und Kokosnuss, dazu gebratener grüner Spargel und Rosenblüten

Salat aus roter und weißer Quinoa
mit gelber und roter Paprika, Karotten, abgeflämtem Bauernkäse und Mango in fruchtig pikantem Dressing

Orangenbutter
mit einer feinen Brot- und Baguetteauswahl



Hauptgang

Ponzu-Hähnchenschaschlik
mit cremigem Süßkartoffelragoût, Paprika, Edamame und Duftreis mit asiatischen Aromen

Marinierter Lachs „geschmackslabor Style“
mit Orange und Limette, Vanille-Buerre Blanc auf Chinakohlgemüse und Sesam-Kartoffelgratin

Vegane Edamame-Kräuterbällchen
mit gebratenem Chicorée und Koriander-Schmand

Dessert

Wackelpeter von der Ananas und Litschi
mit Vanille-Matcha-Sauce und Baiser

Veganes Mousse von Kokosnuss
mit Ragoût von Mango, Passionsfrucht und gerösteten Chiasamen

BUFFET „GESCHMACKSLABOR“

» WIR HABEN ES UNS ZUR REGEL GEMACHT
EVENTS AUSZURICHTEN... «

Lassen Sie sich und ihre Gäste mit allerfeinsten Kreationen rund um den Globus verwöhnen...
Vorbei die Zeiten mit Tanzmusik-Kapellen, die Reise nach Jerusalem und Spargelröllchen...
Es ist Zeit für Kreativität, Professionalität und Kochkunst... Es ist Geschmackslabor-Zeit...

ERHÄLTlich
AB 30
PERSONEN

Buffet »geschmackslabor«

PREIS / PERSON NETTO
44,90

Vorspeise

Flusskrebse, grüner Spargel und Champignons

Carpaccio vom Wiesenrind, Parmesancreme
und Trüffelchutney

Hausegebeizte Eismeerlachsforelle, Teriyaki Beize
und Sesam-Rettich-Salat

Vegetarische Vorspeise aus lila Kartoffeln, Pumpernickel, Birne
und Rauchmayonaise im Glas

Salat von Pfifferlingen, Ravioli, Tomate und Spinat

Vegane Lolli- Parade, Ingwer, Karotte, Kichererbse und Quinoa

Orangenbutter
und feine Brot- & Baguette Auswahl

Hauptgang

Ochsenbacke
mit einer Note von Zartbitterschokolade, Vanillemöhren und Kartoffelgratin

Geschmorte Schweineschulter vom Susländer Schwein
mit Ponzu-Butterjus, Mandarine und Süßkartoffelgemüse mit Crumble und Kokos

Duett von Lachs & Lotte
dazu Crémereis mit Sanddorn, Erbse und Minze, sowie Krustentier-Beurre Blanc

Mini-Pasta
mit Rosinen und Oliven, Kohl-Blütenknospe und Pulled aus der Erbse

Dessert

Dessertvariation „geschmackslabor“

Veganer Bananenkuchen
und Orangenragoût im Glas





GRILLBUFFET

» UNSERE GESCHMACKSLABOR
GRILL-EVENTS. «

Das Grillen ist ein schönes Vergnügen. Von April bis Oktober halten die von uns angebotenen Barbecue-Events für Ihre Gäste bekannte Grill-Klassiker und überraschende Eigenkreationen bereit. Von regionalen Würstchen und zarten Steaks über frischen Fisch und saftiges Hähnchen bis hin zu argentinischen Wildgarnelenspießen. Alles wird raffiniert mit feinen Aromen zubereitet und auf heißer Kohle bzw. unseren Grills vollendet. Dazu reichen wir eine große Auswahl an frischen Gemüsebeilagen, leckeren Salaten, selbstkreierten Grillsaucen und Dips, die das kulinarische Grillerlebnis mit dem gewissen Erlebnisfaktor perfekt abrunden...

ERHÄLTlich
AB 30
PERSONEN

Gourmet Grillbuffet »geschmackslabor«

PREIS / PERSON NETTO
39,50

Vorspeise

Römersalat

mit Tomaten und Parmesandressing, dazu Focaccia

Kartoffelsalat

mit Ei, Gewürzgurke und Mayonnaise

Salat von gerösteter Melone

und veganem Weichkäse

Salat von Ravioli

Und mit grünem Spargel, Tomate und Rucola

Büffelmozzarella

mit Tomate und Aprikose

Grillbutter

und unser Geschmackslabor-Brotkorb

Vom Grill

Bratwurst vom Grill, Krakauer und Beef-Grillwurst

Vegane Bratwurst

Veganer Falafeltaler aus der Manufaktur

Mariniertes Roastbeef

mit „Geschmackslabor BBQ-Rub“

Limonen Hähnchen

Lachs von der Planke

mit Limone, Teriyaki und Kräutern

Grillkäse

mit Paprika und Rosmarin

Grillkartoffel

und Bio Kräuterquark von Dehlwes

Champignons, Zwiebeln und Tomatensalsa

Warme „Geschmackslabor –“Currysauce

Verschiedene Grillsaucen und Senf

Dessert

Vegane Brombeer-Birnen-Grütze

mit Cassis-Mousse und karamellisiertem Popcorn

Vanille - Panna Cotta

mit Erdbeer-Coulis, Erdbeere und Baiser

Frischkäsecreme à la „Solero“

mit Aprikose, Passionsfrucht und weißem Schokoladen-Crunch

Ab an
den Grill!





MITTERNACHTSBUFFET

» DIE STUNDE HAT GESCHLAGEN... «

ERHÄLTlich
AB 20
PERSONEN

Feinkost aus Deutschland, Frankreich, Italien und Spanien.

Käsebuffet

PREIS / PERSON NETTO
16,90

Brot

Schwarzbrot mit Cracker, Ciabatta und Baguette

Begleiter

Butter und Rucola-Frischkäse

Oliven

Grüne und schwarze Oliven aus Italien und Spanien

Käse

Bergkäse, Brie de Normandie, Taleggio, Blauschimmel, Manchego und Morbier

Freunde

Feigensenf, Chutney, Trauben und Nüsse

Auch gemischt zusätzlich mit Wurst und Schinken erhältlich

PREIS / PERSON NETTO
19,50

Wurst und Schinken

Schwarzwälder Schinken, Landjäger, Italienischer Landschinken

Currywurst

PREIS / PERSON NETTO
6,10

Currywurst

Currywurst geschnitten in hausgemachter Currysauce und Currys in zwei Schärfegraden mit Baguette und unsem Hausbrot

Vegane Currywurst

Vegane Currywurst geschnitten in hausgemachter Currysauce und Currys in zwei Schärfegraden mit Baguette und unsem Hausbrot

Quiches

PREIS / PERSON NETTO
6,50

Quiche-Lorraine

Mürbteig mit würziger Füllung aus Schinken und Speck

Quiches-Lauch

Mürbteig mit würziger Füllung aus Lauch, Sahne und Ei

Pizza

PREIS / PERSON NETTO
6,90

Midnight Pizza

Pizzazunge „Salami-Mozzarella“
Pizzazunge „Tomate-Pesto“
Pizzazunge „Spinat-Weichkäse“



WEIHNACHTSBUFFETS

» DIE SCHÖNSTE ART DES WARTENS
IST DIE VORFREUDE GEPAART MIT
SINNLICHEM GAUMENSCHMAUS «

Wir erfüllen nicht nur Ihre kulinarischen Erwartungen, wir übertreffen sie und machen Ihr Weihnachtsevent garantiert zu einem unvergessenen Highlight der Sinne.

Weihnachtsbuffet »Geschmackslabor«

PREIS / PERSON NETTO OHNE SUPPE
43,50

PREIS / PERSON NETTO MIT SUPPE
47,00

Vorspeise

Crémiger Ravioli-Kürbissalat
mit abgeflämtem Ziegenkäse

Rote-Bete-Salat

mit Aprikose, Forelle aus dem Rauch und Chili-Rauchcrème

Salat von Poularde

mit Datteln, Feigen und Orangencrème

Veganer, getrüffeltes „Waldorfsalat“

mit Rapunzel, Kimchi von der Karotte und Pastinake

Veganer Salat von roten Linsen, La Ratte Kartoffel und gebratener Jackfrucht

Pistazien-Kürbis-Butter

und Brotmischung

Suppe als Wunsch extra:

Vegane Orangen-Maronensuppe mit Quittenmarmelade

Hauptgang

Boeuf Bourguignon vom Nordischen Wiesenrind

mit Pflaume, Wurzelgemüse und Kartoffelgratin mit karamellisierten Maronen

Marinierter Lachs „geschmackslabor Style“

mit Orange und Limette, Vanille-Buerre Blanc, Blumenkohlkopf mit Granat-Apfelbrösel und Safran-Gewürzreis

Zweierlei von der Vierländer Ente (Keule und Brust)

mit Apfelpunsch Kohl und Kartoffelkloß mit Cantuccini-Brösel

Vegane Teigtaschen

mit weißer Tomatensauce und Ofengemüse im Pergamentpapier

ERHÄLTlich
AB 30
PERSONEN



Dessert

Veganes Mousse von Kokosnuss

mit Ragoût von Mango, Passionsfrucht und gerösteter Weihnachtsmandel

Himbeertraum

mit Spekulatius-Crunch

Schokoladenmousse

mit Mandarine und Weihnachtsstollen



LEGENDE

Beurre blanc: Klassische Buttersauce der französischen Küche.

Brickteig: Ein weicher Weizenteig, dünn ausgerollt als Fladen auf einem heißen Stein oder mit Füllung zu einem Dreieck oder Halbkreis geformt und dann frittiert.

Cassoulet: Eintopf aus dem Süden Frankreichs, der Region Languedoc.

Empanada: Gefüllte Teigtasche, die in Spanien, Mittel- und Südamerika sowie auf den Philippinen verbreitet ist.

Fugde: Karamell-Konfekt

Glaciert: Mit geleeartigem Fleischsaft überzogen.

Gremolata: Kräuter-Würzmischung der lombardischen Küche.

Humus: Orientalische Spezialität, die aus pürierten Kichererbsen oder Ackerbohnen, Sesam-Mus, Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Gewürzen wie Knoblauch und gelegentlich Kreuzkümmel hergestellt wird.

Kalamata Olive: Eine große, dunkelviolette Olive mit einer glatten, fleischigen Textur, benannt nach der Stadt Kalamata auf dem südlichen Peloponnes in Griechenland.

Legierte Suppe: Gebundene Suppe

Manchego: Spanischer Schafskäse aus der Region Kastilien-La Mancha.

Miso: Japanische Paste, die hauptsächlich aus Sojabohnen mit veränderlichen Anteilen von Reis, Gerste, anderem Getreide oder Pseudogetreide und Speisesalz besteht.

Noilly Prat: Französischer Wermut, dessen Basis zwei Weißweine aus Südfrankreich sowie zur süßen Abrundung der Mistela bilden, der aus Andalusien eingeführt wird.

Papas arrugadas: Traditionelles, gekochtes Kartoffelgericht, das auf den Kanarischen Inseln gegessen wird. Es wird normalerweise mit einer Chili-Pfeffer-Knoblauchsauce, Mojo Rojo genannt, oder als Beilage zu Fleischgerichten serviert.

Pasteis de Nata: Portugiesisches Puddingtörtchen

Pastrami: Geräuchertes und gewürztes Stück Fleisch, meist „rotes“ Fleisch, das in dünnen Scheiben als Brot- oder Sandwichbelag verzehrt wird.

Quinoa: Reismelde (Beste pflanzliche Eiweißquelle der Welt. Es ist ein kleines Inka-Korn, glutenfrei & sehr proteinhaltig)

Ricotta: Frischkäse aus Schafs- oder Kuhmilch.

Sashimi: Zubereitungsart von rohem Fisch und Meeresfrüchten.

Strozzapretti: Kurze geschwungene Pasta aus dem nördlichen Italien, die ursprünglich an hohen Fest- und Feiertagen mit den unterschiedlichsten Saucen und Ragouts zubereitet wurde.

Stufato: Geschmortes Rindfleisch nach italienischer Art.

Scamorza: Italienischer Kuhmilchkäse, der zu den Brühkäsesorten vom Typ Filata gezählt wird.

Tandoori: Indische Gewürzmischung aus gemörserten Chilis, Kreuzkümmel und Koriandersamen.

Teriyaki Sauce: Asiatische Sauce bestehend aus braunem Zucker, frischem Ingwer, Knoblauch, Sojasauce und Orange.

Vitello Tonnato: Ein aus dem Piemont stammender Antipasto. Bei dieser Vorspeise der italienischen Küche handelt es sich um mit Weißwein und Gemüse gekochtes, dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch, das erkaltet mit einer Thunfischsauce überzogen wird.

Wakame: Eine marine Braunalgenart, die in der Koreanischen und Japanischen Küche zuhause ist.

Wasabi: Japanischer Meerrettich

Yuzo: Asiatische Zitrusfrucht aus der gehobenen Küche, die geschmacklich einer Mischung aus Limette und Mandarine mit einer leicht bitteren Note nahe kommt.

geschmacks**labor**