

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** 3,30  
Scheiben vom Gouda-Käse, Radieschen, Traube und Kresse
- Cremige Kuh** 3,30  
Mozzarella, Tomaten, Rucola, Balsamico und Basilikum
- Käse-Glocke** 3,50  
Camembert, Preiselbeer-Pflaumen-Chutney, Grünes vom Feld und Walnuss

## Schwein PREIS / STÜCK NETTO

- Backofen** 3,30  
Krustenbraten, Apfel-Chutney, Schnittlauch, Radieschen und Pfeffer
- Beste Freunde** 3,50  
Italienischer Schinken, Tomaten-Pesto, Grünes vom Feld und Manchego
- Casa Rinaldi** 3,50  
Italienische Salami, Basilikum Pesto, Oliven und Grünes vom Feld

## 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

### Schweiz

Scheiben vom Emmentaler, Radieschen, Trauben und Grünes vom Feld

### Hütte

Bergkäse, zweierlei von der Feige und Rettich

### Normandie

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

## Schwein

### Aus der Röhre

Krustenbraten, Apfel-Chutney, Schnittlauch, Radieschen und Pfeffer

### Gute Freunde

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

### Casa Romana

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

## Geflügel

### Little Kalkutta 2.0

Frischkäse, lila Curry, geräucherte Hähnchenbrust Avocado und gepuffte Quinoa

### Airport

Geräucherte Entenbrust, Mango-Chutney, geflammter Ziegenkäse und Kresse

## Rind/Garnele

### New York Style 2.0

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

PREIS / STÜCK NETTO

4,60

4,80

4,80

PREIS / STÜCK NETTO

4,60

4,80

4,60

PREIS / STÜCK NETTO

4,60

4,95

PREIS / STÜCK NETTO

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

## April-September (Saisonal)

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

## Vegan

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

**Veganer 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

Feigenseif, 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 unserem Hausbrot

### Vegane Currywurst

Vegane Currywurst im ganzen in hausgemachter Currysauce und Currys in zwei Schärfegraden mit Baguette und unserem 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.

geschmackslabor