

geschmackslabor



4	Vorwort
6	Brötchen
8	Stullen
10	Frühstück
12	Fingerfood im Glas
14	Spieße & Lollies
16	Suppen
18	Kuchen
20	Desserts
22	Lunchbuffets
26	Buffets
32	Buffets „geschmackslabor“
34	Grillbuffet
36	Late-Night-Bites
38	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

MINDEST-
ABNAHME
PRO SORTE
10 STÜCK

Schwein

PREIS / STÜCK NETTO

Geräucherter Krustenbraten, Apfel-Chutney, Schnittlauch, Radieschen und Pfeffer	3,60
Italienischer Schinken mit Tomaten-Pesto und Manchego	3,90
Gekochte Zwiebelmettwurst mit saurer Gurke, Schnittlauch, Meerrettich und Röstzwiebeln	3,60

Geflügel

PREIS / STÜCK NETTO

Geräucherte Putenbrust mit Orangen-Mango-Chutney, Schnittlauch, gepuffter Quinoa	3,60
Pastrami von der Putenbrust mit Cole Slaw, Radieschen und Walnuss	3,60

Rind

PREIS / STÜCK NETTO

Rinderschinken „Bresaola“, Kapern, Hirtenkäsewürfel und Feigen	3,90
Rindersalami, Paprika-Frischkäse, gegrillte Paprika, eingelegte rote Zwiebeln und gerösteter Sesam	3,60

Fisch

PREIS / STÜCK NETTO

Lachs aus dem Rauch, Meerrettichcrème, saure Gurke, Radieschen und Dill	4,60
---	------

Vegetarisch

PREIS / STÜCK NETTO

Frischkäse mit Zitronenzeste und Dill, grüner Spargel, Aprikosen-Chutney, Miso-Sonnenblumenkerne	3,30
Ricotta mit Ofentomaten, gegrillte Zucchini und geröstete Pinienkerne	3,50
Scheiben vom Gouda Käse, Radieschen und marinierte Honig-Trauben	3,50
Mozzarella mit Tomaten, Zitronensalz, Balsamico und Basilikum	3,60
Camembert mit Preiselbeer-Pflaumen-Chutney und Kürbiskerne	3,60

Vegan

PREIS / STÜCK NETTO

Veganes Brötchen mit Hummus, gegrillter Aubergine und Paprika, Sesam, Kichererbsen und Blüten	3,50
Veganes Brötchen mit Avocado, Tomaten-Pesto, Radieschen, Cashewkernen und BBQ-Crunch	3,50
Veganes Brötchen mit Linsencreme, halbtrockneten Tomaten, Granatapfelkernen, Feigen und Kokoschips	3,50

Ofenfrische Brötchen mit
Geschmacks-Labor Aufstrichen
und kreativen Belägen.



STULLEN

» OFENFRISCHE BROTE UND STULLEN «

*Für Empfänge,
Jubiläen oder
sonstige Feierlichkeiten.*



ERHÄLTlich
AB 20
PERSONEN

MINDEST-
ABNAHME
PRO SORTE
10 STÜCK

Schwein

Krustenbraten, Apfel-Kraut, Schnittlauch, Schwarten-Knusper, Radieschen und Pfeffer

PREIS / STÜCK NETTO
5,00

Landrauschschinken und „Comté“-Käse aus Frankreich, Feigensenf, Rosmarin und schwarze Walnuss

5,20

Italienische Salami, Basilikum-Pesto, Oliven, Pistazien und Parmesan

5,00

Geflügel

Curry-Dattel-Crème, geräucherte Hähnchenbrust, Quinoa und Miso-Cashewkernen

PREIS / STÜCK NETTO
5,00

Geräucherte Entenbrust, Mango-Chutney, geblämmter Ziegenkäse und Kaffee-Salz

5,50

Rind & Krustentier

Pastrami vom Rind, gebeiztes Eigelb, Rauchgarnele, saure Gurke und Kartoffel-Chips

PREIS / STÜCK NETTO
5,50

Kalb & Fisch

Kalbfleisch „Sous Vide“ mit Forellencrème, Kapern und Zitronen-Perlen

PREIS / STÜCK NETTO
5,50

Fisch

Lachs aus dem Rauch, Meerrettichcrème, saure Gurke, Radieschen und frittierten Kapern

PREIS / STÜCK NETTO
6,00

Matjes aus dem Aal-Rauch mit roten Zwiebeln, Apfel-Chutney und Dill-Skyr

5,20

Vegetarisch

Scheiben vom Tilsiter, Apfel-Senfcrème und Roggen-Rauch-Crunch

PREIS / STÜCK NETTO

5,00

Bergkäse mit zweierlei von der Feige und fermentiertem Rettich

5,00

Camembert mit Preiselbeer-Pflaumen-Chutney und geröstetem Haferflocken-Walnuss-Crunch

5,50

Ziegenkäse mit Aprikosen-Tomaten-Chutney, Haselnüsse und Schokoladen-Erde

5,50

Grillgemüse mit Hirtenkäse, Olivenpaste und Gemüsechips

5,00

Vegan

Veganes Brot mit Avocado, gerösteten Kichererbsen, Honig-Tomate, Radieschen und BBQ-Crunch

PREIS / STÜCK NETTO

5,00

Veganes Brot mit Linsen-Miso-Crème, Granatapfel, Datteln, Pistazien, Limette und Wan-Tan

5,00

Veganes Brot mit Tomatenaufstrich, veganem Hirtenkäse, Nori-Pulver, Honig-Tomate und Gurkensalat

5,00

Veganes Brot mit Brikkäse auf Cashewbasis, Trauben, Zwiebel-Chuntesy und Kaffee-Salz

5,00



FRÜHSTÜCK & TAGUNG IM GLAS

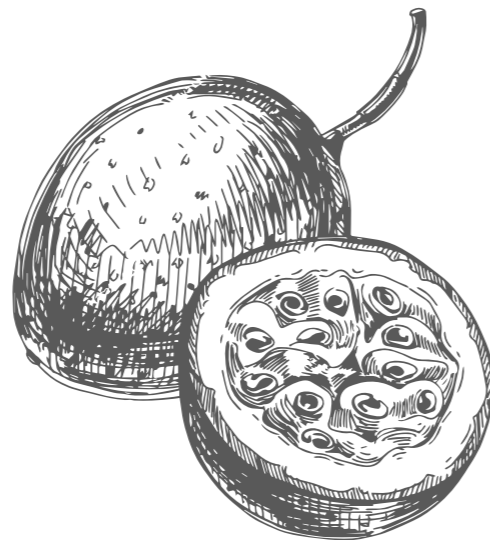
» PERFEKT FÜR DEN START IN DEN TAG –
LEICHT, LECKER UND AUSGEWOGEN «

Frische, Qualität und Vielfalt sorgen für einen gelungenen Start in Tag. Ausgewogen zusammengestellt und modern im Glas serviert, entsteht ein rundes Frühstückserlebnis. Ideal, um gestärkt, zufrieden und voller Energie in den Tag zu starten.

ERHÄLTlich
AB 20
PERSONEN

Fruchtig und leicht

	PREIS / STÜCK NETTO
Frischer Obstsalat im Glas	6,50
Bircher-Müsli mit Apfel in zwei Texturen, Zitronenzeste, Bio-Joghurt, Salz-Mandel-Crunch, Haselnüssen und Beeren	6,30
Frischkäsecreme von Dehlwes mit Blütenhonig, Vanille, mariniertem Beerenkompott, Limettenabrieb und geröstetem Buchweizen	6,30
Vegane bunter Quinoa in Mandelmilch mit Birnenkompott, Ahornsirup, Rosmarin-Walnusskrokant und Granatapfel	6,30
Vegane Chia-Pudding mit Kokosmilch, Passionsfrucht-Mango-Püree, karamellisierten Kokoschips und schwarzem Sesam	6,30



Power und Protein

	PREIS / STÜCK NETTO
Quark-Crème von Dehlwes und Skyr mit Zitronenzeste, Ahornsirup, Orangencanberries und geröstetem Salz-Nuss-Mix aus Cashewkernen, Haselnüssen & Walnüssen	6,30
Haferflocken in Mandelmilch mit Quark von Dehlwes, Bananen-Brûlée, 70% Schokolade und Erdnuss-Crunch	6,30
Vegane Hirse-Mandelmilch-Pudding mit Himbeergel, Agavendicksaft, gebrannten Mandeln und gefriergetrockneten Himbeeren	6,30
Vegane Kokos-Crème mit Ananas-Chili-Ragoût, Limettenabrieb, Vanille und Granola-Müsli-Crunch	6,30





FINGERFOOD IM GLAS

» GENIESSEN SIE EIN KOMPLETT DURCHDACHTES GERICHT, SERVIERT AUS EINEM GLAS. SINNESVERFÜHRUNG UND GESCHMACKS-EXPLOSION GARANTIERT! «

ERHÄLTlich
AB 20
PERSONEN

MINDEST-
ABNAHME
PRO SORTE
10 STÜCK

	PREIS / STÜCK NETTO
Preisgestaltung ab 10 Teilen pro Sorte Wir berechnen pro Stück	4,30
Als Menüpreis	
Fingerfoodvariation / 2 Teile pro Person	8,40
Fingerfoodvariation / 3 Teile pro Person	12,60
Fingerfoodvariation / 4 Teile pro Person	16,80
Fingerfoodvariation / 5 Teile pro Person	21,00
Fingerfoodvariation / 6 Teile pro Person	25,20
Fingerfoodvariation / 7 Teile pro Person	29,40
Fingerfoodvariation / 8 Teile pro Person	33,60
Fingerfoodvariation / 9 Teile pro Person	37,80
Fingerfoodvariation / 10 Teile pro Person	42,00

Vegetarisch

Salat von Ravioli, Tomatencreme, Kirschtomaten, geröstetes Paprika-Tatar und Parmesan-Schnee

Büffelmozzarella, Ofentomaten, Basilikumkresse, Miso-Melone und Balsamico-Perlen

Antipasti Salat mit knusprigen Bohnen, gebranntem Ziegenkäse und Olivenstaub

Getrüffelter Crémereis mit Kräuterseitlingen, Bio-Ei, gereiftem Hartkäse und Spinat-Basilikum-Öl

Blumenkohl-Couscous und Blumenkohlterrinen mit Trüffel-Mayonnaise, Zitronenperlen und geröstetem Buchweizen

Rote-Bete in zwei Texturen, Meerrettich und Schokoladen-Erde

Kartoffel-Buttermilchcreme mit Apfel-Sellerie-Salat, Schnittlauch-Öl und braunem Butterstaub

Fisch

Pulled Lachs aus der geschmackslabor-Räucherei mit marinierten Senfkartoffeln, Sauerkraut in cremiger Struktur und Petersilien-Crumble

Goldlocke mit Salat von Beluga-Linsen, Wurzelgemüse-Chips, Apfel-Essig-Vanille-Crème fraîche und Yuzu-Öl-Gel

Geflammtes Lachs-Sashimi, Gurken mit Wasabi-Crème, gelber Rettich, Calamansi-Gel und goldener Sesam

Krustentier

Rauchgarnele mit Fenchel-Orangen-Salat, Gazpacho-Crème und Taco-Crunch

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

Kalb

Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfischcreme, frittierten Kapern, fermentierter Zitrone und salzigem Mürbeteig-Crumble

Kalbsbulette, Bremer Kartoffelsalat mit Ei, eingelegten Malzbierzwiebeln und Pflaumen-Senfsaat

Rind

Beef Tataki vom Rinderfilet mit asiatischem Ofengemüse, Sesam, knusprigem Reisapier und schwarzem Knoblauch-Crumble

Confiertes rosa Nordisches Rind mit Senfcreme, Kapern, Tatar-Chutney und Roggenbrot-Crunch

Corned-Beef-Crème, Rote-Bete, Gurkenwasser-Gel, Eigelb-Emulsion und getrüffelten Kartoffel-Chips

Geflügel

Pastrami von der Entenbrust mit Kohlrabi-Crème, Aprikosen-Chutney und Kaffee-Salz-Crumble

Hähnchen mit Parmesancreme, Speck, Rucola, karamellisierten Tomaten und Wolke vom gebeizten Eigelb

Salat von Hähnchen und Kokosnuss mit geflammter Ananas, Granatapfel und knusprigen Wan-Tan-Blättern und Erdnüssen

Schwein

Schweinebauch gezupft mit grüner Erbsenmousse, geräucherter Kartoffel-Mayonnaise und Preiselbeeren

Vegan

Vegan marinierte Belugalinsen, Rote-Bete, Dill-Öl, geröstetem Buchweizen und Backpflaumen in Textur

Veganer Salat von norddeutschen Antipasti mit Birnen, Kartoffelkäse, Senfsaat und Chips von Ackergemüsen

Veganer Couscous mit Limetten, Auberginen, Purple-Curry-Crème, Datteln und Pistazien

Veganer Sellerie nach Vitello-Art mit Thunfischcreme vom Feld, Kapern, Zitrone und Trüffel-Kaviar

Vegane marinierte Karotten mit Ahornsirup, Nüssen, Linsencreme und Miso-Nuss-Mix von Haselnüssen und Cashewkernen



FINGERFOOD / SPIESSE & LOLLIES

» GENIESSEN SIE EIN KOMPLETT DURCHDACHTES GERICHT, SERVIERT AN EINEM SPIESS ODER ALS LOLLI – VON DORT DIREKT IN IHREN MUND. SINNESVERFÜHRUNG UND GESCHMACKS-EXPLOSION GARANTIERT! «

ERHÄLTlich
AB 20
PERSONEN

MINDEST-
ABNAHME
PRO SORTE
10 STÜCK

Lollies

Vegetarisch

Pecorino mit Feige, Minze und Frischkäse

Flammkuchen-Interpretation mit Crème fraîche, Veggie-Speck, Linsen und Schnittlauch

Fisch

Raumlachscrêpe mit Schnittlauch und Frischkäse

Matjes mit Birne und Bohne

Rind

Rosa Roastbeef mit Estragon-Mayonnaise und gepickeltem Gemüse

Schwein

Flammkuchen-Interpretation mit Crème fraîche, Speck und Schnittlauch

Vegan

Veganer Lolly aus Hummus, Datteln, gerösteten Mandeln und Pistazien mit Miso-Paste

Veganer Lolly aus gewickeltem Kartoffel-Feta-Käse, Antipasti, Rosmarin und Oliven

Spieße

Vegetarisch

Blumenkohl „Sous Vide“, Nordküsten Käse und Kräutersaitling

Mozzarella, Balsamico-Gelee, Basilikum und Mini-Romanatome

Cheddar-Käse, Apfelessig-Gelee, gebackener Sellerie und Kräuterdorle

Fisch, Krustentiere und Muschel

Backfisch von der Jakobsmuschel mit Buttermilch-Tataren-Crème und Backkartoffel

Garnelenfrikadelle mit Sweet-Chili-Gelee, Ananas und Shiitake-Pilz

Arctic Raumlachs mit Safran, Zitrone und Crème fraîche

Fisch und Kalb

Fischfrikadelle aus dem Norden mit rosa Kalb, Kaperncrème und gelber Möhre

Rind

Tafelspitz aus dem Gewürztopf, Traube, Meerrettich-Crème und Wurzelgemüse

Geflügel

Geräucherte Entenbrust, Backsellerie, Walnuss und Apfel-Yuzu-Gelee

Curry-Hähnchenbrust mit gebratener Ananas, Dattel und rosa Pfeffer

Schwein

Schweinefilet „Asiatisch“ mit gegrillter Pflaume, Teriyaki, Paprika und Zwiebel

Leberkäse mit Bergkäse, saure Gurke, Brot und Malzbier-Senf-Gelee

Vegan

Veganer Spieß nach Leberkäse-Art, Sauerkraut-Gelee, Essiggurke, BBQ-Kartoffeln

Veganer Spieß mit Lachs vom Feld, Honig-Rauchmandel-Lack, Olive, Paprika und Brotwürfel





SUPPEN

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

Mit französischem Baguette

ERHÄLTlich
AB 20
PERSONEN

Schwein

M = 220 ML
L = 450 ML

Erbseintopf mit Karotten, Kartoffeln und geräuchertem Speck M 5,20 / L 9,50

Rind

PREIS / 450 ML NETTO

Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika, Rotwein, Kartoffeln und Crème fraîche M 6,90 / L 11,90

Chili con Carne mit roten und schwarzen Bohnen und Rinderhackfleisch M 6,10 / L 11,30

Käse-Lauchsuppe mit Rinderhackfleisch M 6,10 / L 11,30

Geflügel

PREIS / 450 ML NETTO

Hühnersuppe mit Ei-Royal, Fleischklößchen, Gemüse, Hühnerfleisch und Grießnocken M 6,90 / L 11,90

Tom Kha Gai mit Kokosmilch, Hähnchenbrust, Pilzen und Sesam M 6,90 / L 11,90

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

Vegetarisch

PREIS / 450 ML NETTO

Maiscrème-Suppe mit Süßkartoffeln, gegrillten Maiskörnern, schwarzen Bohnen und Tortillastreifen M 5,20 / L 9,50

Karotten-Ingwer-Suppe mit gebratenen Kartoffeln, gelben Vanille-Karotten und Miso-Cashewkernen M 5,20 / L 9,50

Käse-Lauchsuppe mit Sonnenblumenhack M 5,20 / L 9,50

Vegan

PREIS / 450 ML NETTO

Vegane Rote Linsensuppe mit Kokosmilch, Süßkartoffeln, Koriander und Kreuzkümmel M 5,20 / L 9,50

Veganer Erbseneintopf mit Karotten, Erbsen und Kartoffeln M 5,20 / L 9,50

Veganes Süsspchen von sonnengereiften Rösttomaten, Olivenöl, Tomatenwürfeln, italienischen Kräutern und Croûtons M 5,20 / L 9,50

Veganes Chili sin Carne mit roten und schwarzen Bohnen und Sonnenblumenhack M 6,10 / L 11,30

Saisonales

PREIS / 450 ML NETTO

April-Juni (Vegetarisch)

Süsspchen vom deutschen Spargel, Weißwein, Rahm und in Butter glasiertem Brot M 6,50 / L 12,00

November-Dezember (Vegetarisch)

Maronencreme-Süsspchen mit salzigem Karamell, Mandarine und Apfel-Chutney M 6,50 / L 12,00

Oktober-März (Vegan)

Süsspchen vom Hokkaido-Kürbis mit Orange, veganer Sahne, Vanille und Kürbiskernen M 6,10 / L 11,20



VON KUCHEN BIS TÖRTCHEN

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

„Kuchen-Meeting“

Auswahl verschiedener Rührteig-Blechkuchen der Saison, Brownie und Kuchenspezialitäten

PREIS / PRO PERSON NETTO

7,90

Kuchen

PREIS / STÜCK NETTO

Omas Butterkuchen mit Zucker und Mandeln

3,90

Gefüllter Bienenstich

4,10

Gedeckter Apfelkuchen

4,10

Karottenkuchen mit Haselnüssen

4,10

Fruchtkuchen mit Guss der Saison

4,10

Marmorkuchenkranz

12 STÜCK 36,50

Schokoladencrème mit Himbeeren in dunkler Tarte

12 STÜCK 40,00

Schokoladencrémertorte mit Brownie-Boden, zweierlei Schokoladenmousse und Schokoladen-Drops

12 STÜCK 60,00

Saisonal (April - Juli)

PREIS / STÜCK NETTO

Rhabarber-Stachelbeer-Schnitte

4,00

Erdbeerkuchen mit Guss

4,90

Vegan

PREIS / STÜCK NETTO

Veganer Schokoladenfudge-Brownie

4,00

Veganer Creamy-Blueberry-Cheesecake

12 STÜCK 46,50

Vegane Bananen-Johannisbeeren-Schnitte

4,00

Veganer Bananen-Nusskranz mit Pistazien, Walnüssen, Haselnüssen und Crème aus Mandelmilch

12 STÜCK 46,50

Vegan & glutenfrei

PREIS / STÜCK NETTO

Veganer Kokos-Schokoladenkuchen mit Datteln und Feigen

4,10

Veganer Himbeer-Blaubeer-Kuchen mit Mandeln

4,10

Vegane Limette-Mango-Kokosnuss-Schnitte

4,10

Veganer Karamell-Schokoladenkuchen mit Trockenfrüchten

4,10

Muffins

PREIS / STÜCK NETTO

Muffin mit Blaubeeren und Streusel

3,40

Muffin mit Schokolade und Nougat

3,40

Muffin mit Salz-Karamell und Haselnüssen

3,40

Muffin mit dunklem und hellem Teig

3,40

Muffin mit Frischkäse „Cheesecake“ und Kirschen

Muffin Vegan

PREIS / STÜCK NETTO

Veganer Muffin mit Blaubeeren und Streusel

3,40

Veganer Muffin mit Schokolade

3,40

Unsere Kuchen
wie von Omas Hand





PREIS / STÜCK NETTO

4,50

DESSERT

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

PREIS / STÜCK NETTO

4,50

Dessert

Tiramisu mit Mascarpone, Biskuit, Kakaobrösel und Espresso

Crème von weißer Schokolade und Kaffee, Himbeerkompott und Dinkel-Honig-Crunch

Vanillemousse, Apfelkompott, Sandkuchen und Mandel-Streusel

Pistazien-Mousse „Nordisch-Mediterran“ mit Bremer Grütze und salzigem Pistazien-Schokoladen-Crunch

Lockere Crème von Edel-Schokolade mit Beeren-Grütze und Biskuit von Kakao und Nüssen

Malz-Schokoladen-Mousse mit gelben und grünen Früchten und Malz-Crumble

Pudding von Dinkelgrieß und Sahne mit Johannisbeeren und Butterkuchen-Crumble

Pudding von belgischer Bitterschokolade mit Tonkabohnen-Sauce, Nussbutter-Knusper und karamellisierten Kürbiskernen

Schwarzes Sesam-Mousse, weißer Schokoladencrème, Mango-Limetten-Spiegel und goldenem Crunch

April-September (Saisonal)

PREIS / STÜCK NETTO

4,50

Vanille-Panna-Cotta mit Erdbeer-Coulis, Erdbeere und Baiser

Frischkäsecrème à la „Solero“ mit Aprikose, Passionsfrucht und weißem Schokoladen-Crunch

November-Januar (Saisonal)

PREIS / STÜCK NETTO

4,50

Lebkuchen-Lavendel-Tiramisu mit Kirschkompott und Kakao

Vegan

Vegane Cassis-Mousse mit Zitronen-Cake-Crème und Haselnuss-Waffel-Bruch

Vegane Cassis-Mousse mit Zitronen-Cake-Crème und Schokoladen-Keks-Crumble

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

Vegane Mousse von Kokosnuss mit Ragoût von Mango und Passionsfrucht mit gerösteten Chiasamen und Datteln

Vegane Bananenkuchen mit Orangen-Yuzu-Crème, Thymian und schwarzem Sesam-Krokant

Vegane weiße Schokoladen-Panna-Cotta mit Zitronengras, roter Kresse-Cassis-Sauce und Muffin-Brösel

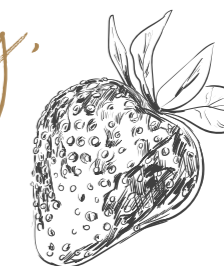
Veganes Tiramisu mit Karamell-Keks, Crème nach Mascarpone-Art, Pistazien, Amaretto und Kakao

Veganes Ananas-Minz-Ragoût mit Schokoladen-Fudge, Kaffee-Salz und Blaubeeren

Vegane Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce, Beeren und Haferflocken-Ahorn-Crunch

Veganes Schokoladen-Ganache-Törtchen auf roter Grütze mit Blaubeeren und Blütenflor

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



LUNCHBUFFETS

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

ERHÄLTlich
AB 30
PERSONEN

PREIS / PERSON NETTO
28,50

Lunch „Nordisch inspiriert“

PREIS / PERSON NETTO
28,50

Vorspeisen

Fischfrikadelle mit Brötchen-Chips, Senf-Ketchup und Röstzwiebeln

Roastbeef vom Weiderind, kalt aufgeschnitten, mit Senf-Vinaigrette, Essiggurke und Dill

Gurkensalat im Joghurt-Dressing mit Zitronenabrieb

Veganes Rote-Bete-Gemüse mit Apfel und Nori-Kräuteröl

Brot- & Butterauswahl

Hauptgänge

Pannfisch von Seelachs und Lachsforelle, Kapernbutter, Röstkartoffeln und grobe Senfsauce

Vegan gebratener Blumenkohl mit Mandel-Crunch, Hafer-Grapefruit-Beurre-Blanc, Wasabi-Gnocchi

Dessert

Vegane Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce und Hafer-Ahorn-Crunch

Lunch „Wald & Wiese“

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust mit Waldkräutersalat und Preiselbeer-Pflaumen-Vinaigrette

Forelle aus der geschmackslabor-Räucherei mit Meerrettich-Crème und Dill-Öl

Vegane mit Miso frittierte Aubergine, Tomatencreme, Macadamia-Nüsse und Rosmarin

Vegane Wald- und Kräutersalate mit Balsamico-Dressing und buntem Gartengemüse

Brot- & Butterauswahl

Hauptgänge

Hähnchenbrust gefüllt mit Blütenhonig, Blattspinat und Bergkäse, Geflügel-Jus und Schupfnudeln

Vegane Waldpilzfrikadelle, glasierter Kohlrabi, Radieschen und Kartoffelauflauf

Dessert

Vegane Cassis-Mousse mit Zitronen-Cake-Crème und Schokoladen-Keks-Crumble

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



LUNCHBUFFETS

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

ERHÄLTlich
AB 30
PERSONEN

Lunch „Modern interpretiert“

PREIS / PERSON NETTO
28,50

Vorspeisen

Putenbrust mit gezupfter Rauchforelle und Parmesan-Kaperncrème

Geräuchertes Schweinefilet mit Pflaumen-Preiselbeer-Chutney

Kartoffelsalat „mediterran“ mit Paprika, Oliven, Chili und gegrillter Zucchini

Vegane Ofen-Pastinaken und Karotten mit Orangen-Dressing und abgeflämmt Linsencrème

Brot- & Butterauswahl

Hauptgänge

Königsberger Klopse modern interpretiert, Kapern-Kombu-Jus, Kartoffelstampf, geschmorte rote Zwiebeln, Ofen-Rote-Bete mit schwarzem Knoblauch und Apfel-Zwiebel-Confit

Vegane Rigatoni in Tomaten-Kakao-Bolognese mit gerösteten Kichererbsen
Cashew-Parmesan separat gereicht

Dessert

Veganes Tiramisu mit Karamellkeksen, Crème nach Mascarpone-Art, Pistazien, Amaretto und Kakao

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

Lunch „Tropische Fusion“

PREIS / PERSON NETTO
28,50

Vorspeisen

Uramaki „Sushi 2.0“ mit Pulled Beef, Ponzu-Sauce, Wasabi-Crème fraîche und Umami-Sesam

Garnelensalat mit Mohn und Chili in Kokos-Limetten-Dressing

Curry-Quinoa-Terrine mit abgeflämmt Ananas und gebratenen Shiitake

Vegane Mango-Avocado-Tomatensalat mit Limette und Minze

Brot- & Butterauswahl

Hauptgänge

Hähnchenbrust mit Kokos-Kakao-Kruste, Tandoori-Sauce, Pak Choi und Perl-Couscous

Vegane „Plant Based Beef Chunks“ mit Teriyaki-Pilzen und Sojabohnen dazu veganes Kartoffel-Süßkartoffel-Gratin

Dessert

Vegane Mousse von Kokosnuss mit Ragoût von Mango und Passionsfrucht mit gerösteten Chiasamen und Datteln





BUFFETS

» BESONDERE BUFFETS MIT AUSGEZEICHNETER KOCHKUNST UND IDEENREICHTUM. «

*Außergewöhnliche
und schwachhafte
Gerichte für Sie!*

Buffet „Maritim“

PREIS / PERSON NETTO
38,50

ERHÄTLICH
AB 30
PERSONEN

Vorspeisen

Rosa Scheiben vom Kalbsfleisch mit Flusskrebs-Calvados-Marinade, Rucola und Focaccia-Croûtons

Geräucherte Forelle aus unserer Räucherei, leicht gezupft, zweierlei Textur von der Rote-Bete, Apfelwürfel und Haselnuss-Dukkah

Matjes mit Birne, Bohne und Speck als Salat

Veganer Buchweizensalat mit viel grünem Gartengemüse, Senf-Marinade, pflanzlichem Weichkäse nach nordischer Art und Honig

Vegan gerösteter Blumenkohl aus dem Ofen, Mandarinen-Karotten, Mandelmus-Miso-Crème, Petersilie und Zitrone

Brot & Haus-Butter-Komposition

Hauptgänge

Kabeljau aus dem Ofen, Queller, geschmorte Paprika, Krustentier-Jus und Safran-Polenta

Tafelspitz aus dem Sud mit Sellerie, Trauben-Meerrettich-Jus, Wirsing und Kartoffel-Gratin mit Gruyère-Panko-Kruste

Vegane Bällchen, gelbes Tomaten-Sugo und geröstetes Perlgrauen-Pilaf mit Fenchel, Zitrone und Kapern

Dessert

Pistazien-Mousse „Nordisch-Mediterran“ mit Bremer Grütze und salzigem Pistazien-Schokoladen-Crunch

Vegane Mousse von Kokosnuss mit Ragoût von Mango und Passionsfrucht mit gerösteten Chiasamen und Datteln



PREIS / PERSON NETTO
37,50

Veganes Buffet

Vorspeisen

Kräuter-Auster aus Oyster Leaves, Apple Blossom, Zitronengel, Meersalz und Austernbrot

Carpaccio von der Melone, Linsen-Shoyu, fermentierter Pfeffer und Cashew-Parmesan

Junge Blattsalate, dreierlei Miso-Nüsse aus Cashewkernen, Mandeln und Walnüssen, Koriander-Gurken, Granatapfelkerne, grüner Spargel und Passionsfrucht-Kokos-Dressing

Marinierte Avocado, schwarzer Reis, Azuki-Bohnen, Mango, Radieschen-Kimchi, Chimichurri-Dressing und arabische Bällchen

Blaukrautsalat, Linsencrème, gebratene Süßkartoffeln, gepickelte Trauben und cremiger, veganer Weichkäse mit Zitrone und Schnittlauch

Brot und Dip von Curry und Tomate

Hauptgänge

Austernpilz-Frikadelle nach Bremer Art mit Dill und Senf, Rote-Bete-Ofenkartoffeln, Kartoffelcrème aus gepickelten Gurken, Zwiebeln und Petersilie

Geschmorter Kurkuma-Blumenkohl mit Panko-Sesam-Crunch, Karottenpüree, Karotten mit Yuzu und Mandarinsaft glaciert, Polenta-Taler, Miso-Velouté

Paella mit Paprika, Auberginen, Karamell-Tomaten und Artischocken, Gemüsesauce-Bouillabaisse, geröstetes Brot mit schwarzem Knoblauch

Dessert

Veganes Tiramisu mit Karamell-Kekschen, Crème nach Mascarpone-Art, Pistazien, Amaretto und Kakao

Veganes Ananas-Minz-Ragoût mit Schokoladen-Fudge, Kaffee-Salz und Blaubeeren

Buffet „Mediterran“

PREIS / PERSON NETTO
38,50

Vorspeisen

Rosa Roastbeef-Streifen mit grünem Spargel, Pom-Pom-Pilz, Ziegenkäse mit Honig, Trüffelcrème und geröstetem Sauerteig-Crunch

Calamaretti, geräucherter Schwertfisch, gegrillte Artischocken, fermentiertes Rhabarber-Chutney, Umami-Mayonnaise und Nori-Erde

Ofentomaten auf Burrata-Crème, Pfirsich, Basilikum und Rosmarin-Focaccia-Croûtons

Veganer Brokkoli mit Zitronen-Tajine-Crème, Borettanzwiebeln und gerösteten Mandeln

Vegane Gazpacho im Glas mit Tomate, Erdbeeren, Gurke, Olivenöl und Sherryessig, dazu kleiner mediterraner Gurken-Tomaten-Salat

Brot- & Haus-Butter-Komposition

Hauptgänge

Polenta-Parmesan-Piccata von der Maispoularde, Tomaten-Auberginen-Ragoût, Ricotta-Gnocchi und Safransauce

Leicht angeräuchertes Lachsfilet aus unserer Räucherei mit Bouillabaisse-Gemüse, gebackenen Kichererbsen und Strozzapreti-One-Pot

Vegane Hackbällchen aus dem Ofen, Spitzkohl mit Kapern, Tomaten-Miso-Sauce und Kartoffel-Champignon-Risotto mit pflanzlichem Mozzarella

Dessert

Tiramisu mit Mascarpone, Biskuit, Kakaobrösel und Espresso

Veganer Bananenkuchen mit Orangen-Yuzo-Sauce, Thymian und schwarzem Sesam-Krokant

ERHÄLTlich
AB 30
PERSONEN





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

Buffet „Euro-Asia“

PREIS / PERSON NETTO
39,50

ERHÄLTlich
AB 30
PERSONEN

Vorspeisen

Angeflämmtes Sashimi von der Gelbschwanz-Makrele, Gurkenwürfel, Gewürzsesam und Ponzu-Mayonnaise

Vitello „Asia Style“ mit Wasabi-Crème, fermentiertem Ingwer und Zitronen-Kaviar

Hähnchensalat mit Mango, gerösteter Kokos und gebratenem Pak Choi

Vegane Salat von Avocado, Azukibohnen, schwarzem Reis und Chimichurri-Dressing

Vegane japanische „Bowl“ mit Papaya, Gurke, Reis, gebratenem Teriyaki-Tofu, fermentiertem Rettich, Edamame und Sesamsauce

Brot- & Hausbutter-Komposition, Dattel-Curry-Crème



Hauptgänge

Tandoori-Kikok-Hähnchenbrust, Perl-Couscous, Aprikosen, Datteln, grüner Spargel und Safransauce

Lachs auf der Haut mit Nori-Salz, gebackene Süßkartoffeln, Kokosflocken, Shiitakepilz-Kartoffelgratin und warme Erdnuss-Kokossauce

Vegane Mejadra-Reisbällchen, Miso-Cashewkerne, Granatapfel, Ofengemüse und Mango-Chili-Dip

Dessert

Malz-Schokoladen-Mousse mit gelben und grünen Früchten und Malz-Crumble

Vegane weiße Schokoladen-Panna-Cotta mit Zitronengras, roter Kresse-Cassis-Sauce und Muffin-Brösel

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
45,90

Vorspeisen

Fein marinierte Garnelen und Hummer mit Chili, Apfel und Cashewkernen, geröstete Nori-Kichererbsen und Caesar-Mayonnaise

Wieserind-Tataki dünn geschnitten mit Yuzu-Ponzu, Dashi-Sülze, grünem Spargel und leichter Wasabi-Emulsion

Lachsforelle aus unserem Räucherofen, Hijiki-Seealgen, Schmand mit fermentierter Zitrone, Senfsaat, Meerrettich und Dill

Veganes Thuna-Bete-Tatar, Olivenöl, frittierte Kapern und Umami-Crème

Veganes Gemüse leicht fermentiert, pflanzlicher Schafskäse auf Kartoffelbasis, Petersilie & Zitrus-Perlen

Brot & Hausbutter-Komposition

Hauptgänge

Ochsenbacke, Zartbitterschokoladen-Sauce, verschiedenes von der Möhre mit Thymian und Kartoffelgratin

Kikok-Hähnchenbrust, Grill-Paprika „Peperonata“, Polenta mit Comté und Orangen-Jus-Reduktion

Lachs & Lotte, Mini-Brokkoli mit Miso-Sesam und Krustentier-Beurre-Blanc

Vegane Sellerie aus dem Ofen mit Haselnüssen und Zwiebeln, Risotto von gerösteter Perlenpasta und Ofen-tomaten, Estragon-Jus

Dessert

Dessertkomposition „geschmackslabor“





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...

Grillbarbecue „geschmackslabor“

PREIS / PERSON NETTO
42,50

ERHÄLTlich
AB 30
PERSONEN

Vorspeisen & Grillbegleiter

Klassischer Kartoffelsalat mit Gurken, Ei und frischem Schnittlauch

Schichtsalat „geschmackslabor“ mit Caesar-Dressing, getrüffelten Eiern, Römersalat, Strozzapreti-Nudeln, italienischem Hartkäse und knusprigen Croûtons

Vegan: Begrillter grüner Spargel mit Melone, Avocado, abgeflämmtter Käsealternative ohne Milch und gerösteten Haselnüssen aus dem Piemont

Vegan: Gebackenes Ofengemüse von Paprika, Pastinaken und Karotten mit Sesam-Dressing und frischem Koriander

Vegan: Marinierter Zartweizen mit Datteln, Lauchzwiebeln, Mandeln, Minze und Safran

Herzhaftes aus unserer Bäckerei

Grillbutter sowie hausgemachte Chutneys und Saucen

Live vom Grill – Meat

Kleine Beef- und Strohschwein-Griller aus der Bremer Metzgerei

Kikok-Hähnchenbrust in „Café de Paris“-Marinade

Marinierte Roastbeef-Steaks mit unserem „geschmackslabor BBQ-Rub 2026“

Lachsseite vom Grill mit karamellisierter Bruschetta-Butter und Popcorn-Crunch

Vegetarisch & Vegan vom Grill

Grillkäse mit Chili und Aprikosen-Chutney

Kleine Baguettes nach nordischer Art mit Bio-Schafs-Brie, Senfsaat und gepickelten Trauben

Vegan: Gefüllte Zucchini mit Antipasti aus Auberginen, Paprika und pflanzlichem Mozzarella

Vegane Bratwürste von „Raging-Pig“

Vegane kleine Grillkartoffeln mit Schale mit dreierlei Toppings:
Honig-Hirten-Käse-Crème
Käse-Tomaten-Crème
Veganes rotes Peperoni-Pesto

Von der Schneidestation

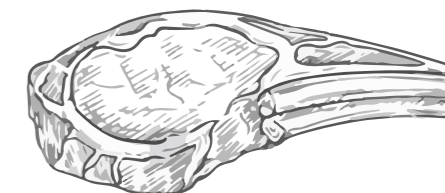
Flank-Steak vom Wiesen-Rind mit Rosmarin-Knoblauch-Butter

Zum Schluss noch etwas Süßes

„BBQ Banoffe“ – Begrillte Banane mit Schokoladensauce und Butter-Karamell

Dessertkomposition „geschmackslabor“

Ab an
den Grill!





LATE-NIGHT-BITES

» DIE STUNDE HAT GESCHLAGEN... «

ERHÄLTlich
AB 20
PERSONEN

Feinkost aus Deutschland, Frankreich, Italien und Spanien.

Käsebrett – Käserei Kober

PREIS / PERSON NETTO
16,90

Brotauswahl: Schwarzbrot, knusprige Cracker und rustikales Baguette

Butter vom Fass & Rucola-Frischkäse

Käsesortiment – deutsch, nördlich & ländlich

Feigensenf, Chutney, frische Trauben und ausgewählte Nüsse

Fleischerei – Herzhaftes für die späte Stunde

PREIS / PERSON NETTO
5,90

Landjäger und Pfeffer-Beißer

Grober Senf mit schwarzen Johannisbeeren & Cassislikör

Grober Senf mit Gewürzbrot & Honig

Satt & Soulfood

PREIS / PERSON NETTO
5,50

Goldene Drillinge aus dem Ofen mit Rosmarin, Meersalz & Knoblauch

Trüffel-Mayonnaise

BBQ-Chutney

Vegane Tomaten-Basilikum-Crème



Currywurst

PREIS / PERSON NETTO
6,50

Currywurst geschnitten in hausgemachter Currysauce

Hela Curry delikat

Hela Curry scharf

Vegane Bratwurst von „Raging Pig“ aus Erbsenprotein mit Currysauce

Brot & Hausbutter-Komposition

Wurstel

PREIS / PERSON NETTO
6,80

Drei kleine Susländer Bratwürste mit geräuchertem Kraut

Grober Senf mit schwarzen Johannisbeeren & Cassislikör

Grober Senf mit Gewürzbrot & Honig

Quiches

PREIS / STÜCK NETTO
7,00

Quiche Lorraine mit würziger Füllung aus Schinken und Speck Schmand mit Zitronenzeste und frischem Schnittlauch

Quiche Lauch mit aromatischer Füllung aus Lauch, Sahne und Ei Schmand mit Zitronenzeste und frischem Schnittlauch

Midnight-Pizza-Mix

PREIS / STÜCK NETTO
6,90

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 / PRO PERSON NETTO
45,00

Vorspeisen

Kabeljau aus dem Apfel-Holz-Rauch, Kürbissalat mit Ahorn und Zimt, frittiertes Rosmarin

Pulled von der Pute und BBQ-Rotkohlsalat mit winterlichen Einflüssen wie Orange und Lebkuchen

Strozzapreti-Nudelsalat mit Cranberrys, Camembert, Pekannüssen und Grünkohl

Vegane Brokkoli-Spitzkohlsalat mit Miso-Sesam, Erdnüssen und geröstetem Blumenkohl

Vegane Pastinaken-Panna-Cotta mit glasierter Rote-Bete, Rapunzel und Kakao-Erde

Brot- & Hausbutter-Komposition

Hauptgänge

Keule und Brust von der Oldenburger Freilandente, Mandarinen-Jus, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße mit Petersilien-Crumble

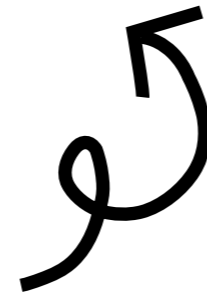
Geschmorte Kalbswürfel mit einer Note von Rauch, Wurzeln und Schokolade, dazu Kartoffel-Comté-Gratin

Lachsfilet mit Honig-Senfglasur, Belugalinsen-Rosenkohl und gebräunter Butter

Vegan geschmorte Ofensellerie „Wellington“ mit Pilz-Maronen-Ragoût, Dörr-Aprikosen, Rotwein-Perlzwiebel-Jus und Risotto von gerösteter Perlenpasta

Dessert

Dessertkomposition „Geschmackslabor“



ERHÄLTlich
AB 30
PERSONEN



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 erkalte 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