

## März & April

### Fingerfood

4 Teile Fingerfood pro Person ~ eine kulinarische Aufmerksamkeit für Ihren Empfang

8 Teile Fingerfood pro Person ~ ein Imbiss für Ihre Gäste

12 Teile Fingerfood pro Person ~ sättigend

\*\*\*

getruffeltes Rindertartar mit schwarzen Oliven & Landbrotchip

Chorizo-Wan Tan mit Orangencrème

Maishähnchenbrust mit Zitronenlasur  
auf Artischocken-Mandel-Salat

frittierter Schweinebauch mit Erdbeere und Rosmarin

Roastbeef-Röllchen mit Kartoffelkäse und gebackener Zwiebel

Jakobsmuschel auf Zuckerschotensalat mit Vanilleöl

Tunfischtartar mit Kartoffelnetz und Wasabimayonnaise

Gamba im Pankomantel mit Spinat-Curry-Pesto

selbstgemachte Frühlingsrolle mit Buchenpilzen und Zwiebelchutney

geräucherter Lachswürfel auf Apfel-Schwarzbrot-Salat

kleine Quiche mit Schafskäse und Spinat

Büffelmozzarella mit Mango und Basilikumpesto

Börek mit Gorgonzola und Blaubeer-Relish

Tramezzini mit gebackener Aubergine, Miso und Koriander

Kartoffel-Käse-Krokette  
auf Rhabarber-Gurken-Salat mit Rosmarin

*3,00 € Netto . 3,21 € (7% MwSt.) . 3,57 (19% MwSt.) je Stück*

*unsere Preise sind gültig ab 20 Stück je Sorte*

Sprechen Sie uns an!

\*\*\*

## März & April

### Buffet I

\*

Quiche mit Manchego und Schmorpaprika,  
dazu junger Schnittsalat mit Limetten-Vinaigrette  
Büffelmozzarella auf Blutorangen-Fenchel-Salat  
mit Basilikum und Koriander  
rosa gebratenes Roastbeef  
mit Petersilien-Chorizo-Chimichurri und Rucola  
bunter Brotkorb mit hausgemachten Buttersorten

\*\*\*

pikante Maishähnchenbrust  
mit Physalisrelish, gebratenen Drillingen  
und Brokkoli-Erbsen-Stampf

\*

Risotto mit Brunnenkresse und Tomaten,  
grünem Spargel und Pecorino

\*\*\*

Halbgebackener Schokoladenkuchen mit Himbeerbaiser  
Sesam Panna Cotta mit Cassis-Pflaume

\*

*Preise gelten ab 20 Personen, Änderungen möglich  
25,00 € Netto / 26,75 € (7% MwSt.) / 29,75 (19% MwSt.) zzgl. Lieferung*

Sprechen Sie uns an!

\*\*\*

MundArt David Rehschuh  
Oppenhoffallee 9-15, 52066 Aachen  
[www.mundart-catering.com](http://www.mundart-catering.com)  
0241.16020669 oder [info@mundart-catering.com](mailto:info@mundart-catering.com)

## März & April

### Buffet II

\*

Glasiertes Limetten Ingwer Maishuhn  
auf gebratenem Pak Choi Salat  
gebeizte Minz-Makrele  
mit Gurkensalat und eingelegten Radieschen  
gebratenes Minigemüse Soffritto Art  
mit Burrata, Olivenöl und frittiertem Basilikum  
bunter Brotkorb und Buttersorten braune Nussbutter und lila Senf

\*\*\*

In Madeira geschmorte Bäckchen vom Livar Klosterschwein  
mit Kartoffel-Parmesan-Püree  
Prinzessböhnchen und getrockneten Tomaten

\*

pochiertes Skreifilet in Limetten-Basilikum-Sauce  
mit gebratenen Drillingen  
und Möhren-Radicchio-Gemüse mit Ingwer und Erdnüssen

\*

Paprikafalafel mit Petersilie  
auf Harissagemüse mit Buttercouscous und Joghurt

\*\*\*

Tartelett au Chocolat mit Salzkaramell  
Blaubeertiramisu

\*

*Preise gelten ab 20 Personen, Änderungen möglich  
33,55 (Netto) / 35,90 € (7% MwSt.) / 39,90 (19% MwSt.) zzgl. Lieferung*

Sprechen Sie uns an!

MundArt David Rehschuh  
Oppenhoffallee 9-15, 52066 Aachen  
[www.mundart-catering.com](http://www.mundart-catering.com)  
0241.16020669 oder [info@mundart-catering.com](mailto:info@mundart-catering.com)