



Catering . Mittagstisch . Leckereien

November & Dezember

Fingerfood

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

8 Teile Fingerfood pro Person ~ ein kleiner Imbiss für Ihre Gäste

12 Teile Fingerfood pro Person ~ fast sättigend

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

unsere Preise sind gültig ab 20 Stück je Sorte

Wan Tan Säckchen mit Stilton Blue und Cranberry

Brioche mit Parmesanmousse und Trüffelpesto

Quichettes mit Kürbis, Amarettini und Parmesan

Hirschtartar mit Weintraubensalat und Crème fraîche

gebratene Gamba auf Grünkohl-Chorizo-Birnen-Kompott

kreolisches Maishähnchen auf Mango-Gurken-Salat

Ceviche vom Heilbutt mit Physalis und Avocado

Wildlachstartar mit Grünkohlsalat und Curry-Vinaigrette

gebeiztes Kalb auf Blumenkohlcreme mit Wakame-Salat

Wildschweinpraline im Pistazienmantel auf Quittensalat

Butter-Weck mit Cassisée und Entenbrust

Sashimi vom Königsfisch

mit Spitzkraut und Orangen-Dashi-Vinaigrette

gegrillte Jakobsmuschel auf Ananas mit Topinambur-Chip

Kürbis-Zimt-Krokette mit Maroni

auf Rosenkohl-Sultanien-Salat

Schafskäsekugel mit Orange, Thymian und Honig,

Walnussmantel und Rotkohlcrème



Catering . Mittagstisch . Leckereien

November & Dezember

Buffet I

*

Quiche mit Grünkohl, Birne und Speck
dazu bunte Blattsalate mit klassischer Vinaigrette
pikanter Ofenkürbis auf Senfkraut mit Blauschimmelkäse,
Feigen und Nüsschen

Asiatisch gewürztes Roastbeef
auf sauer-scharfem Gurkensalat mit Kresse
Ardenner Baguette mit Meersalzbutter

Kalbsbraten mit Steinpilz-Zwiebel-Jus,
bunten Karotten mit Zitrone und Haselnuss
dazu Kartoffel-Kräuter-Stampf

oder

Rinderwangen mit Lebkuchenjus
selbstgemachten Apfelrotkohl und Kartoffelgratin Dauphinois

*

frische Bandnudeln mit kandiertem Raddichio,
Taleggiosauce, Kirschtomaten und Pinienkernen

Nougatmousse mit Thymian-Vanille-Birnen
Kardamom Panna Cotta mit Ananas

*

Preise gelten ab 20 Personen, Änderungen möglich
25,90 € (7% MwSt.) / 28,90 (19% MwSt.) zzgl. Lieferung

Sprechen Sie uns an!

MundArt David Rehschuh
Oppenhoffallee 9-15, 52066 Aachen
www.mundart-catering.com
0241.16020669 oder info@mundart-catering.com



Catering . Mittagstisch . Leckereien

November & Dezember

Buffet II

*

Jakobsmuschel auf Mais-Merguez-Salat
mit Estragon-Vinaigrette und kandierter Grapefruit
Schmorkarotten-Pastinaken-Salat mit Sumach,
gerösteten Haselnüssen und Schafskäsekugeln
konfierte und gezupfte Ente mit Belugalinsen,
Quittengelee, frittierten Tomaten und Ingwerjoghurt
Bunter Brotkorb mit Buttersorten Tonkabohne und Trüffel

Medaillons vom Hirsch in Maronen-Portwein-Jus
Kartoffelgratin mit Mascarpone und Kerbel
dazu Rosenkohl & Bundmöhren in Nussbutter

*

Schweinebäckchen vom Livar Klosterschwein
mit Kalbsjus, Kürbispüree und gerösteten Drillingen

*

gebratene frische Gnocchi mit Pfifferlingen,
Salbei-Beurre-Blanc, Pecorino und schwarzen Nüssen

Cheesecake mit Passionsfrucht-Estragon-Sauce
Maronen-Schokoladen-Tiramisu mit Orange und Scotch

*

Preise gelten ab 20 Personen, Änderungen möglich
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
0241.16020669 oder info@mundart-catering.com