



Catering . Mittagstisch . Leckereien

September & Oktober

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

Entenrillette-Krokette auf Pflaumensalat

Quichettes mit Kirschtomate, Taleggio und Pesto

Crostini mit Cidresteak-Carpaccio und Balsamicosenf

Tunfischsashimi mit Erdnuss, Birne und Maispoularde

Rosmarinplätzchen mit Gorgonzola und Portweifeige

Schwarzwurzel Panna Cotta mit Orangen-Whiskey-Lachs

Panko-Garnele mit Apfel-Speck-Relish

Rindertartar mit Kirschgel und Kümmel

gebratene Jakobsmuschel, Chorizo und Quitte

Rote Bete Krokette auf Ziegenkäsecreme mit Cranberries

gebrannter Aal auf Maronencreme mit Pumpernickel und Apfel

Pfifferlings Wan Tan mit Trüffelmayonnaise

Foie Gras Burger mit Cassisgelee

gebeizte Lachsforelle auf Couscous mit Clementine und Zimt

gegrillter Anischampignon auf Pastinakenpüree
mit Haselnuss und Preiselbeere

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

unsere Preise sind gültig ab 20 Stück je Sorte

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



Catering . Mittagstisch . Leckereien

September & Oktober

Buffet I

*

Quiche mit frischer Feige und Ziegenkäse vom Blech,
dazu junger Schnittsalat mit Honig-Vinaigrette
Pikanter Schmorkürbis mit Ingwertomaten,
gegrilltem Maishähnchen und Limettenjoghurt
Hausgebeizter Lachs auf Röst-Fenchelsalat
mit Trauben, Basilikum und Pecorino
Ardenner Baguette mit Meersalzbutter

Boeuf Bourguignon mit Petersiliensalsa
mit Kartoffel-Sellerie-Püree
und geschmortem Wurzelgemüse mit Orangenbutter

*

frische Bandnudeln mit gebratenen Waldpilzen,
Maronen, Kerbel-Pesto und Parmesan

Mousse au Chocolat mit Sesam und Birne
Panna Cotta mit Tonkabohne und Himbeere

*

*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
0241.16020669 oder info@mundart-catering.com



Catering . Mittagstisch . Leckereien

September & Oktober

Buffet II

*

Geräucherte Schwarzwurzel mit Büffelmozzarella,
eingelegten Aprikosen und Sumach-Gewürz

mit Chili gebeizte Lachsforelle

auf Apfel-Rübchen-Salat mit Erbsenmayonnaise

Dickes Carpaccio vom Kalb

mit gebratenen Pfifferlingen, Petersilie und Haselnüssen

Bunter Brotkorb mit Buttersorten Cassis und Walnuss

Rehbraten mit Brombeer-Portwein-Sauce

dazu Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Haselnuss

und Bundmöhren mit Parmesan und Trüffelvinaigrette

*

Pochierter Kabeljaurücken in Lavendel-Orangen-Sud

dazu gestampfte Pommes violettes mit Senfsaat

und Spitzkohl a la Crème mit Feige

*

Spinatstrudel mit Blauschimmelkäse, Kürbiskernen und Honig,

Rote Bete-Pepperonata und Serviettenknödel

Zitronengelee auf Kokosmousse mit gepfeffelter Ananas

Mokka-Flan mit Ingwerkirschen

*

Preise gelten ab 20 Personen, Änderungen möglich

33,55 (Netto) / 35,90 € (7% MwSt.) / 39,90 (19% MwSt.) zzgl. Lieferung

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