

Januar & Februar

Fingerfood

Crème Brûlée von der Gänseleber mit Sanddorn und Croûtons

Entenbrust mit altem Balsamico, Brombeere und Koriander

Brioche mit US Beef Pastrami und Gurke

Maishähnchensaté mit Erdnusssauce und frischer Papaya

Kalbstartar und Nordseecrevetten als Surf and Turf

Jakobsmuschel und Blutwurst
mit Apfelkompott und frittierten Zwiebeln

Gamba mit Grapefruit, Chili und Speck

Tataki vom Tunfisch auf Mango-Frühllauch-Salat

Schwertfischtartar mit Sellerie und Birne,
schwarzer Mayo und mariniertem Ingwer

Blutorangen-Zimt-Lachs mit Schwarzwurzel und roter Bete

Spitzmorchel-Walnuss Wan Tan mit Miso-Mayonnaise

Windbeutel mit Steinpilzmousse und Parmesan

Röstfenchelmousse mit Blutorange und Ziegenkäse

No Bake Blue Cheese – Cheesecake mit Blaubeeren

konfierte Kirschtomaten mit Basilikumgelee und Mozzarella-Schaum

Petit four von der Sachertorte

Choux au Caramel beurre salé auf frischen Beeren

3,50 € Netto . 3,75 € (7% MwSt.) . 4,17 (19% MwSt.) je Stück

8-10 Teile plus Dessert je Person sind sättigend.

unsere Preise sind gültig ab 20 Stück je Sorte

Sprechen Sie uns an!

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

Januar & Februar

Buffet I

*

hausgebeizter Lachs mit Rübchen,
Gartenkresse und Crème fraîche
Konfiertes vom Thüringer Duroc Schwein
mit Quitte, Kürbis und altem Balsamico
geschmorter Fenchel mit Papaya,
karamellisiertem Schafskäse und Basilikum
Ardenner Baguette mit Meersalzbutter

Schmorbraten vom Kalb in weißer Tomatenvelouté
mit Kartoffelgratin dauphinois
und Bundmöhren mit Nussbutter

*

Frische Bandnudeln
mit gebratenen Austernseitlingen, Zuckerschoten,
Basilikumpesto und Parmesan

weiße Schokoladen Panna Cotta mit Mango-Chili-Kompott
Mousse au Chocolat mit Portweinbirne

*

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

Sprechen Sie uns an!

Januar & Februar

Buffet II

*

US Beef Carpaccio mit schwarzem Knoblauch,
Senfkraut und kandierte Walnüssen
Sashimi vom Königsfisch
auf Spinat-Sesam-Salat mit Passionsfrucht
Ingwerbirne mit Belper Knolle und Buchenpilzen
auf Wintersalat mit Kernen
bunter Brotkorb und Buttersorten

Geschmorte Kalbsbäckchen von Peters Farm,
dazu Kartoffel-Parmesan-Püree
und gebratener Rosenkohl mit Cranberries

*

Maispoulardenbrust „Label Rouge“ aus Freilandhaltung
in Steckrüben-Estragonsauce mit gebackenen Drillingen
und Stangenkohl mit Kirschtomaten

*

Parmegiana Melanzane - *Aubergine mit Tomate und Parmesan* -
mit Kartoffeln mit Zitrone aus dem Ofen

die klassische Birne Helene – Schoko/Vanille/Birne/Veilchen – im Glas
Clementinengelee mit Tonkabohne und Chocolat au lait

*

*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
0241.16020669 oder info@mundart-catering.com