

März & April

Fingerfood

Panna Cotta von der Foie gras mit Kaffee und roter Bete

Lammrücken auf Hummus mit Aprikose und Granatapfel

frittierter Schweinebauch mit Erdbeere und Rosmarin

„Chicken Nuggets“ vom Label Rouge Freiland Maishuhn
mit Rhabarber-Chili-Sauce

Rindertatar mit Bloody Mary Gelee und Brotsalat

Graved Heilbutt mit Keniaböhnchen, Schmand und Seekraut

Jakobsmuschel auf Birnenchutney mit Vanille

In Soja marinierter Lachs mit Mango, Avocado und Sesam

Sashimi vom Königsfisch mit Grapefruit und Belugalinsen

Nordseecrevetten auf Miso-Ei Crème mit Gartenkresse

Büffelmozzarella auf Blutorangen-Koriander-Salat

geräucherte Topinambur mit Trüffel und Petersilienöl

Feldkaviar (V) auf Artischocke mit Champagner-Apfel-Kompott

Ziegenkäsekugel im Crispy Olivenmantel auf Honigcrème

Tartelett de legumes mit Balsamicocurd und Blue Cheese

Pink Grapefruit Törtchen mit Panna Cotta

Pasteis de Chocolat mit Sellerie-Salz

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!

März & April

Buffet I

*

Mango-Paprikasalat

mit sautiertem Pak Choi und Gambas

Burrata mit gebackenen Kirschtomaten,
frittiertem Basilikum und Knoblauchcroûtons

Salsiccia mit Blutorange,

Spitzkraut und Anis-Vinaigrette

Ardenner Baguette mit Meersalzbutter

Geschmorte Schweinebäckchen

mit Süßkartoffelpüree, dazu Brokkoli

mit Erbsen und roten Schmorzwiebeln

*

Canneloni mit Buchenpilzen,

Parmesan und Spinat

Topfenmousse mit Rhabarber

Schokoladenflan mit Crêpe Crumble und Haselnusskrokant

*

Preise gelten ab 20 Personen, Änderungen möglich

25,00 € Netto / 26,75 € (7% MwSt.) / 29,75 (19% MwSt.) zzgl. Lieferung

Sprechen Sie uns an!

März & April

Buffet II

*

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
auf einem Salat aus Stangenbrokkoli, Edamame, Mandarine & Curry
geflämmter Rücken vom Skrei – Winterkabeljau
mit Artischockenmousse, Basilikum und Limette
geröstete Aubergine mit Tahinejoghurt,
Granatapfel und Koriander
bunter Brotkorb und Buttersorten

Bäckchen vom Livar Klosterschwein mit Rhabarber und Rosmarin
mit Kartoffelgratin dauphinois
und Röstblumenkohl

*

Schulterscherzel vom US Black Angus in Räucherjus
mit Grillgemüse und Ofenkartoffeln

*

Paprikafalafel mit Petersilie
auf Harissagemüse mit Buttercouscous und Joghurt

Tartelett au Chocolat mit Salzkaramell
Buttermilch-Zitronen-Tiramisù
mit Limoncello

*

*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