

Fingerfood *ab 20 Stück je Sorte, 8-10 Teile plus Dessert je Person sind sättigend.*

Windbeutel mit Kerbel und Morchel
Blauschimmelkäse-Tartelette mit Blaubeere und Rosmarin
Taco Rolls mit geräucherter Crème fraîche
Ziegenkäsepraline mit Mangold Passionsfrucht und Timut Pfeffer
Blumenkohl Panna Cotta mit Trüffel
Bio Gänseleber mit Haselnuss und Sanddorn
Freiland Maishuhn mit Papaya, Erdnuss und Koriander
Gezupftes vom Freilandschwein im Mini Bao Burger
Lammrücken mit Aprikosenhummus und Granatapfel
Kalbstartar mit Grünteemayo und frittiertem Ingwer
Gamba auf Bananen Erbsen Mousse mit Lardo und Crumble
Tataki vom Thunfisch mit Kalamansi und Nori
Soja Beizlachs Label Rouge mit roter Bete und Rucola
Jakobsmuschel mit Birne, Vanille und Cashew
Aal mit Topinambur und Petersilie

Mousse Noisette mit Schwarzwurzel auf Clementine
Wildapfel in Panna Cotta mit Schokchip

3,53 Netto | 3,78 (7% MwSt.) | 4,20 (19% MwSt.) je Stück

Vorspeisen *ab 10 Portionen je Sorte*

Rübchencarpaccio mit Label Rouge Lachssashimi,
französischem Frischkäse, Schnittlauchöl und Erbsen

Große Knoblauchgarnelen
auf Spinat-Sesam-Salat mit Misovinaigrette

Geräuchertes Filet vom Freilandschwein aus Mechelen
mit eingelegter Quitte, Kürbis und altem Balsamico

US-Beef Carpaccio mit schwarzem Knoblauch,
Senfkraut und kandierten Walnüssen

Selleriesalat mit Birnen und schwarzen Nüssen
dazu Belper Knolle

Sauermangosalat mit Mojitovinaigrette,
Büffelmozzarellaperlen und Piniencrumble

Zu **allen** Vorspeisen: bunter Brotkorb und Butter mit Meersalz

11,86 Netto | 12,50 (7% MwSt.) | 13,90 (19% MwSt.) je Vorspeise (200g)

Hauptgänge *ab 10 Portionen je Sorte, 500 g Speisemenge je Portion,*

Geschmorte Wange vom Blanc Bleu Belge von Limburgischen Weiden mit Kartoffelpüree aus Nicola Kartoffeln mit Beurre Noisette dazu Bundmöhren mit Zitrone	16,72 17,89 19,90
Maispouardenbrust „Label Rouge“ aus Freilandhaltung mit „Hühnerjus“ Steckrüben Kartoffelgratin mit Estragon und Haselnüssen dazu allerlei gemischter Kohl	16,72 17,89 19,90
Medaillons vom Freilandschwein aus Mechelen bei Vaals mit Monschauer Senfsauce mit Gartenkresse dazu in Butter gebratene Gnocchi mit Lauch	17,56 18,79 20,90
Frische Bandnudeln mit Hummersauce Nordseekrabben und pochierten Lachswürfeln mit Kirschtomaten und Grünkohlsauté dazu Grana Padano	15,88 16,99 18,90
Parmeggiana Melanzane - Aubergine mit Tomate und Parmesan - dazu gebackene kleine Knoblauchkartoffeln mit Zitrone aus dem Ofen und Mesclunsalat mit Vinaigrette	13,36 14,30 15,90
MwSt.	Netto 7% 19%

Ab 15 Gläschen je Sorte Dessert

Die klassische Birne Helene – Schoko/Vanille/Birne/Veilchen – im Glas	4,63 4,95 5,50
Clementinengelee mit Tonkabohne und Chocolat au lait	4,18 4,41 4,90
Weißer Schokoladen Panna Cotta mit Mango-Chili-Kompott	3,78 4,05 4,50
Mousse au Chocolat mit Portweinbirne	3,78 4,05 4,50
	Netto 7% 19%

Fragen

1. Nettopreise für Firmenkunden. „Ohne Rechnung“ machen wir nicht!
7% wenn Sie nur Essen Bestellen. 19% wenn weitere Dienstleistungen (Teller, Besteck etc.) gebucht werden.
2. Lieferung & Abholung im Aachener Stadtgebiet 45,00 € Brutto je Fahrt inkl. Aufbau & Tragen.
Selbstabholung/ Selbstrückgabe ist selbstverständlich auch möglich.
3. Unsere Branche lebt von Trinkgeld. 5-10% sind üblich.
4. Ein Buffet für 20 Personen braucht etwa 6-8 laufende Meter Platz. Je weitere 20 Personen 2m dazu. Alles in 80cm Tiefe.

5. Wir haben auch Equipment, Personal, Dekoration, Getränke, Ton- und Lichttechnik, usw. Dazu Beraten wir Sie gerne.