

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

Eyser Wollschwein mit Schwarzwurzel und Clementine
Ungestopfte Gänseleber mit Kaffee crumble und roter Bete
Lammrücken mit Erbsencrème und Minze
Tartar vom US Beef mit Bloody Mary Gelee und Petersilie
Crunchy Freiland Maishuhn mit Rhabarber und Mais
Heilbutt mit Keniaböhnchen, Schmand und Seekraut
Gebeizte Jakobsmuschel mit Quitte & Tonkabohne
Label Rouge Lachs mit Mango, Soja und Sesam
Konfierte Gamba im Apfellaack auf Selleriemousse
Tataki vom Tunfisch auf Grapefruitsalat mit Belugalinsen
Büffelmozzarella auf Blutorangen-Fenchel-Salat
Geräucherte Mandeln mit Topinambur und frittierten Oliven
Halbgetrocknete San Marzano Tomaten mit Karamel-Feta
Gefüllte Windbeutel mit Livarot und Lütticher Sirup
Goat-Cheesecake mit bunter Bete und Honig

Pink Grapefruit Törtchen mit Panna Cotta
Pasteis de Chocolat mit Sellerie-Salz

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

Vorspeisen *ab 10 Portionen je Sorte*

Mango-Paprikasalat mit sautiertem Pak Choi
Sesam-Honig-Vinaigrette und großen Garnelen
geflämter Rücken vom Skrei – Winterkabeljau
mit Artischockenmousse, Basilikumgelee und Apfel

Roastbeef vom Weiderind aus Gulpen
im Aschemantel mit Allerlei Mais und Frühlauch
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust aus Frankreich
mit Blumenkohl, Edamame, Clementine & Miso

Burrata mit gebackenen Kirschtomaten,
frittiertem Basilikum und Knoblauchcroûtons
geröstete Zucchini mit Mispeln,
Raz el Hanout Hummus, Pinienkernen und Ziegenkäse

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,*

Bäckchen vom Livar Klosterschwein aus Limburg mit Kartoffelgratin dauphinois und bunten Karotten, geröstet mit Butter und Thymian *	17,56 18,79 20,90
Maispouardenbrust „Label Rouge“ aus Freilandhaltung mit eingelegtem Rhabarber und Rosmarin auf geröstetem Gemüse auf Kartoffel-Selleriepüree *	16,72 17,89 19,90
Rib Eye, sous vide gegart vom Freilandkalb aus Gulpen mit Jus, gerösteten Drillingen, Schmorzwiebeln und Kirschtomaten dazu Mesclunalat mit Vinaigrette *	19,75 21,13 23,50
Skreistrudel Andaluz Bacalao mit Fenchel, Orange, Ei und Rosinen dazu Röstblumenkohl *	16,72 17,89 19,90
Vegetarische Maisküchlein mit Feta Bundmöhren mit Sonnenblumenkernen und Sumak dazu Buttercouscous mit Mango-Joghurt-Sauce	13,36 14,30 15,90
MwSt.	Netto 7% 19%

Ab 15 Gläschen je Sorte, 19% MwSt. Dessert

Mousse von der weißen Valrhôna Schokolade mit Lambada Erdbeere und Breselienne	4,63 4,95 5,50
Cassis Zartbitterschokoladentörtchen mit Geleekern	4,18 4,41 4,90
Bayerische Topfenmousse mit Rhabarber	3,78 4,05 4,50
Schokoladenflan mit Portweibirne und Sesam	3,78 4,05 4,50
	Netto 7% 19%

Fragen

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