

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

Carpaccio vom Gulpener Weidekalb auf Crostini mit Steinpilz und Grana Padano

Gänseleberterrinen (ungestopft) mit Erdbeere auf Thaispargel

Rücken vom Maibock mit Raz el Hanout Johannisbeere und Walnuss

Label Rouge Lachs Sashimi mit Melone, Miso und Crunch

Mini Pastrami Sandwich vom US Beef mit Coleslaw

Rosmarin Gamba mit Sellerie-Parmesan-Mousse

Thunfisch im Sesammantel mit Spinat und grünem Apfel

„Gougères“- Französische Käsewindbeutel mit Blauschimmelpuder

Geräucherter Büffelmozzarella auf Kräutersalat mit Pinienkernkrokant

Tartelette mit Artischockenmousse und Portwein-Perlzwiebeln

Spargelspitzen im Piccata-Mantel mit Himbeermayo

Ziegenfrischkäse auf gebackenem Brioche mit Lavendel-Zitrus-Kompott

Crunchy Maispoularde Label Rouge mit Rosmarin-Kirschketchup

Jakobsmuschel mit Kaiserschoten und Hummergelee

Ceviche vom Heilbutt mit Erdbeeren und Frühlauch

Tartelette au Chocolat mit gerösteten ganzen Haselnüssen

Lambada Erdbeeren auf Basilikumousse mit Balsamico

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

Vorspeisen *ab 10 Portionen je Sorte*

Rosa gegartes Roastbeef vom Weiderind aus Gulpen
mit grünem Spargel, Petersiliensalsa und Grana Padano

Sous Vide gegarter Tafelspitz vom Freiland Kalb
mit grüner Sauce, Senffrüchten und Spitzkraut

Hausgebeizter Label Rouge Lachs
mit Rhabarber, Couscous, Minze und Gurke

gebratener Pulpo mit Schmorfenichel,
geräucherter Paprika und getrockneten Tomaten

Wildkräutersalat mit gebratenem Spargel,
Mispeln und Ziegenkäse aus der Region

Bunter Melonensalat mit Minzöl
Frittierten Kalamata Oliven und griechischem Schafskäse

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,*

Boeuf Bourguignon vom Gulpener Weiderind, mit Champignons und Wurzeln und in Kräuteröl gebackenen Kartoffeln	15,88 16,99 18,90
Maispoularde „Label Rouge“ aus Freilandhaltung mit Bärlauchsauce Kartoffelgratin dauphinois dazu gebratener bunter Spargel mit Kirschtomaten	16,72 17,89 19,90
Orientalisch geschmortes Eifellamm mit Raz el Hanout, dazu Buttercouscous mit Orangenblüte und Bundmöhren mit Sesam	17,56 18,79 20,90
Frische Tagliarini mit Taleggiosauce und gebratenem Spargel, Kirschtomaten, Gambas und Grana Padano	15,88 16,99 18,90
Frische Gnocchi mit Ricottasauce und Kaffeebutter, offen geschmorter roter Bete mit Salbei und Pecorino	13,36 14,30 15,90
MwSt.	<i>Netto 7% 19%</i>

Ab 15 Gläschen je Sorte Dessert

Anis Crème brûlée mit Beeren auf Creme de Cassis Gelee	4,63 4,95 5,50
Weißer Nougatmousse mit frischen Erdbeeren und Haselnusskrokant	4,18 4,41 4,90
Johannisbeeren mit Cointreau auf weißer Schoko-Panna Cotta	3,78 4,05 4,50
Rhabarberkompott auf Griesflammerie mit Baiser	3,78 4,05 4,50
MwSt.	<i>Netto 7% 19%</i>

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, usw. Dazu Beraten wir Sie gerne.