place 2b

EVENT.CATERING.

erleben. genießen. erinnern.

Small Dishes

Übersicht

Liebe Kundinnen und Kunden,

erleben Sie mit uns ein einzigartiges Live Cooking Erlebnis. Wir servieren unsere Small Dishes in eleganten Bowls oder Cuptellern – ideal für Events in den eigenen Räumen oder in einer Eventlocation Ihrer Wahl.

Unser Angebot ist speziell auf Veranstaltungen zugeschnitten, bei denen das gemeinsame Genießen und Erleben im Vordergrund steht.

Ab 50 Gästen bieten wir Ihnen ein maßgeschneidertes Catering an. Um Ihnen eine größere Geschmacksvielfalt zu bieten, empfehlen wir die Auswahl von jeweils 2 Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts.

Bitte beachten Sie, dass unser Angebot nur in Verbindung mit unserem professionellen Küchenpersonal und dem benötigten Equipment buchbar ist.

Wir legen großen Wert auf frische Zutaten und passen unser Angebot gerne an spezielle Wünsche an.
Mit unserer Erfahrung im Catering- und Eventbereich garantieren wir, dass Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Getreu unserem Motto: erleben. genießen. erinnern.

Hinweis zur Preisstruktur:

Bitte beachten Sie, dass wir aufgrund starker Schwankungen bei den Rohstoffpreisen stets bestrebt sind, Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot mit aktuellen Preisen zu erstellen. Ihre Zufriedenheit ist unser oberstes Ziel, und daher halten wir stets ein Auge auf die Marktpreise.

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs
Orangen I Chicoree
karamellisierte Walnüsse

Räucherlachs
Belugalinsen I Sesamvinaigrette
Erbsensprossen

Thunfischtatar „Asian Style“
Avocado I Wasabi-Erdnusscrumble
Krabbenchip

Vitello tonnato
Kapernäpfel I Thunfisch I Rucola
Parmesan

Karotten-Ingwersuppe
Garnelenspieß I Croutons

Teriyaki-Rind
Glasnudelsalat I Edamame
Kaiserschoten

Tatar vom neuseeländischen Rind
Trüffelmayo I Apfelkapern I Parmesan
Brotchip

Zwiebeltarte
Serranoschinken I Ziegenfrischkäse
gegrillte Trauben

Caesar Salad
Hähnchenbrust I Parmesandressing
Croutons

Geräucherte Entenbrust
Waldorfsalat I Cranberries I Apfelchutney

Cremiger Büffelmozzarella
Rote Bete I Mangogel I Pinienkerne

Indian Summer Bowl
Kürbis I Feldsalat I Granatapfel
Falafelcroutons

Quinoa Linsen Salat
Rote Bete Falafel I Hummus I Petersilie

Eier-Schnittlauchsalat
Kartoffelrösti I Römersalat

Chevre chaud
Rote, gelbe und Ringelbete I Zupfsalat

Mango Ceviche
Avocado I Koriander I Pico de Gallo

Hauptgerichte

Gegrillte Salmschnitte
Pinienkern-Salsa I duftender Korianderreis I spritzige Limette

Gebratener Zander
Estragonsauce I Champagner-kraut I Kartoffelstampf

Kabeljauloin
Nussbutter I Kartoffelstroh Schmortomate

Involtini von der Poulardenbrust
Pasta I Tomatensugo Cocktailtomaten I Rucola

Butterzartes Short Rib vom Rind
BBQ-Lack I Prinzessbohnen Süßkartoffelpüree I Bacon Crumble

Kalbsmedaillon
Morchelrahm I Norwegisches Gemüse I Gnocchi

Geschmortes Ossobuco vom Kalb
Feine Brokkoliröschen I Cremiges Safranrisotto

Pulled Pork
Coleslaw I BBQ-Sauce I Fladenbrot

Tagliata
Rinderhüfte I Rucola I Parmesan Rosmarinkartoffel

Whiskybratenragout vom Rind
Minischneebällchen I Rotkrautsalat

Brasato al Barolo
Rinderschmorstück I Dreierlei Karotten Trüffelkartoffel

Riesentortelloni mit Steinpilzfüllung
Petersilienpesto I Rieslingsauce Parmesan

Life Cooking – Pasta aus dem Parmesanlaib
Trüffelsahne I Strauchtomaten-marmelade I Basilikumpesto

Feine Bergkäsenocken
Peperonata I Schnittlauchschaum

Green Thai Curry
Tofu I Duftreis I Kokos

Süßkartoffelgnocchi
Caponata I Oliven I Rucola

place 2b

EVENT.CATERING.

erleben. genießen. erinnern.

Desserts

Desserts

DESSERTS IM GLÄSCHEN

Mousse au chocolat weiß
Pfirsichragout I Minze

Mousse au chocolat dunkel
Vanillesauce I Schokosplitter

Viezapfel
Schlagsahne I karamellisierte Mandelsplitter

Eierlikör Trifle
Nutellakuchen I Eierlikörmousse I Schokolade

Ile flottante
Vanille I Baiser I Himbeere

Tiramisu klassisch
Mascarpone I Biskuit I Ganache

Tiramisu Apfel
Mascarpone I Biskuit I Apfel I Vanille

Kokoscreme
Mangotopping I Lotuskeks gebröselt

Limettencreme
Himbeere I Rosmarin

Bayrisch Creme
Waldbeeren I Sahne

Panna Cotta
Vanille I Himbeertopping

Salted Caramel Cream
Knackiger Mandel-Crunch I Pistazien

Pralinenmousse
Likörtopping I belgische Schokolade

Schwarzwälder Kirsch
Kirschen I Kirschwasser I Mousse au chocolat

Frischer Obstsalat
Obst der Saison I Orangensaft I Honig

Zimt Panna Cotta
Bratapfel Topping I Zimtstern

Spekulatiuscreme
Ananas I Crumble I Minze

Nürnberger Lebkuchenmousse
Pflaumenröster I Lebkuchenknusper

DESSERTS IM SCHÄLCHEN

Erdbeersalat (Saison)
Vanillecreme I Minze

Birnencrumble
Vanillesauce I Cranberries

Creme brulee
Vanillecreme I gebrannter Zucker

Obstspieß exotisch
Ananas I Mango I Drachenfrucht

Desserts

Kuchen & Co

Apfeltarte
Schlagsahne I Karamell

New York Cheese Cake
Butterkeksboden I Frischkäse I Beerenconfit

Schokoladenbrownie
Himbeercoulis I weiße Schokolade

Donauwelle
Vanille I Sahne I Kirschen I Kakao

Mini Eclairs
Vanille I Schokolade

Butterkuchen vom Blech
Mandeln I Zuckerkruste

Mini Kaffeeteilchen
Creme Brötchen I Cranberry & Schoko Schleifen I Zimtschnecken

Mini Muffins
Zitrone I Schokolade

Macarons Quanah Schott

Mini Nussecken

place 2b

EVENT.CATERING.

erleben. genießen. erinnern.

Inspiration

Inspiration

Unsere Inspiration bietet eine köstliche Auswahl an Small Dishes und Desserts im Glas für Sie – jeweils zwei kreative Vorspeisen, dazu passende Hauptgerichte und verführerische Desserts sorgen für Abwechslung und Genuss.
Perfekt für alle, die gerne verschiedene Geschmacksrichtungen ausprobieren und ihre Gäste mit einer Vielfalt an Aromen begeistern möchten.

Vorspeisen

Büffelmozzarella
Rote Bete I Mangogel I Pinienkerne

Vitello tonnato
Kapernäpfel I Olivenöl I Thunfisch I Rucola
Parmesan

Hauptgerichte

Butterzartes Short Rib vom Rind
BBQ-Lack I Prinzessbohnen I Süßkartoffelpüree
Bacon Crumble

Riesentortelloni mit Steinpilzfüllung
Petersilienpesto I Rieslingsauce I Parmesan

Desserts im Gläschen

Tiramisu Apfel
Mascarpone I Biskuit I Apfel I Vanille

Salted Caramel Cream
Knackiger Mandel-Crunch I Pistazien