

geschmackslabor



4	Vorwort
6	Brötchen
8	Stullen
10	Fingerfood
12	Suppen
14	Kuchen
16	Dessert
18	Lunchbuffets
20	Buffets
24	Galabuffets
26	Grillbuffets
28	Mitternachtsbuffets
30	Weihnachtsbuffets

KOCHEN MIT QUALITÄT, LIEBE & LEIDENSCHAFT

Eine gelungene Feierlichkeit entsteht durch das Kreieren unvergesslicher Glücksmomente. Dies ist unser täglicher Anspruch und unser Ansporn. Die Erfüllung Ihrer individuellen Wünsche im Einklang mit unseren Unternehmenswerten machen jeden Anlass zu einem genussreichen Event geprägt von Leidenschaft für Kulinarik und Kreation.

Die Wünsche unserer Gäste haben oberste Priorität und werden mit Sachverstand und Leidenschaft erfüllt. Wir setzen dabei kulinarische Akzente, deren Präsentation Sie begeistern werden. Das Besondere unserer Küchenphilosophie liegt aber auch an der Persönlichkeit der Mitarbeiter, die unsere Speisen verantwortlich zubereiten und täglich frische Köstlichkeiten, die sicher ihresgleichen suchen, erschaffen. Jedes Gericht aus unserem Haus ist ein Produkt aus unserer kulinarischen Manufaktur - mit der Liebe des Kochs bei der Kreation und der Sorgfalt bei der Zubereitung. Bei uns kommt kein Fingerfood-Teilchen von der Stange - alle Kompositionen werden in unserem Hause entwickelt und täglich frisch und handgemacht produziert.

In unserer Küche arbeiten wir vorzugsweise mit gesunden und nachhaltigen Zutaten, die idealerweise aus der Region stammen und unseren Qualitätsansprüchen genügen. »Qualität« erfüllt sich durch Anspruch und Professionalität. Für uns heißt das, den Blick auf das Ganze und auf das Detail zu legen. Gleichermaßen und gleichzeitig. Authentisch und ehrlich.

Unserem Küchenteam mangelt es nicht an Kreativität und Leidenschaft, um für Sie außergewöhnliche und schmackhafte Gerichte zu kreieren. Wählen Sie aus, was Ihnen und Ihren Gästen am besten schmeckt.

Wir kümmern uns darum, dass alle Zutaten und das Equipment für Ihre gelungene Veranstaltung rechtzeitig vor Ort und nach der Veranstaltung auch wieder im geschmackslabor sind. Sie werden uns bemerken, wenn wir pünktlich da sind!

*Qualität durch
Anspruch und
Professionalität.*





BRÖTCHEN

» BÄCKERBRÖTCHEN, ROGGEN-
BRÖTCHEN, KÜRBISKERNBRÖTCHEN ... «

Verabschiedungen, Empfänge, Jubiläen oder Firmenfeiern.

Vegetarisch

PREIS / STÜCK NETTO

Holzschuh

Scheiben vom Gouda-Käse, Radieschen, Traube und Kresse

2,60

Cremige Kuh

Mozzarella, Tomaten, Rucola, Balsamico und Basilikum

2,80

Käseglocke

Scheiben von Camembert, Holundergelee, Kresse und Walnüssen

2,80

Schwein

PREIS / STÜCK NETTO

Auswanderer

Ammerländer Schinkenmett, rote Zwiebeln, Schnittlauch, Radieschen und Pfeffer

2,80

Beste Freunde

Italienischer Schinken, halbtrocknetes Tomaten-Pesto, Basilikum und Parmesanhobel

2,80

Landliebe

Fleischsalat mit Majoran, Radieschen, Kresse und Speck-Chips

2,80

Tag Team

Italienische Salami, halbtrocknetes Tomaten-Pesto und Schnittlauch

2,80

Geflügel

PREIS / STÜCK NETTO

Little Kalkutta

Frischkäse, lila Curry, geräucherte Hähnchenbrust und gepuffte Quinoa

2,80

Rind

PREIS / STÜCK NETTO

Sous Vide

Rosa Roastbeef, Kapern, Pfeffer, Meersalz, Schnittlauch und Chutney von roten Zwiebeln

3,50

Fisch

PREIS / STÜCK NETTO

Monatsrettich

Geräucherte Forelle, Meerrettich, Zitronen-Mayonnaise, Cranberry und Kresse

4,10

Norddeutsch

Lachs aus dem Rauch mit Honig-Senf-Crème, Gurkenrelish und Dill

4,10

Vegan

PREIS / STÜCK NETTO

Gesunde Welt

Grillgemüse, Hafer Sour-Crème, Kresse

3,10

Fit im Kopf

Avocado, Radieschen, BBQ-Crunch

2,60

Unser Planet

Humus, halbtrocknete Tomate, Datteln und Rucola

2,60

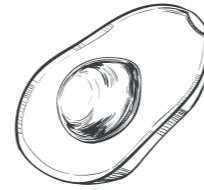
*Ofenfrische Brötchen mit
Geschmacks-Labor Aufstrichen
und kreativen Belägen.*



STULLEN

» OFENFRISCHE BROTE UND STULLEN «

*Für Empfänge,
Jubiläen oder
sonstige Feierlichkeiten.*



Brote und Stullen vom Schwein

PREIS / STÜCK NETTO

Auswanderer

Ammerländer Schinkenmett, rote Zwiebeln, Schnittlauch, Gurkenrelish und Pfeffer

4,10

Beste Freunde

Italienischer Landschinken, Brie-Käse, getrocknete Tomaten und Schnittlauch

4,10

Brote und Stullen vom Geflügel

PREIS / STÜCK NETTO

Little Kalkutta

Frischkäse, lila Curry, Avocado, geräucherte Hähnchenbrust und gepuffte Quinoa

3,90

Brote und Stullen vom Rind

PREIS / STÜCK NETTO

Sous Vide

Rosa Roastbeef, Kapern, Pfeffer, Meersalz, Schnittlauch und Chutney

4,50

Brote und Stullen vom Fisch

PREIS / STÜCK NETTO

Monatsrettich

Geräucherte Forelle, Meerrettich, Cranberry und Kresse

4,60

Übersee

Lachs aus dem Rauch, Wasabi-Majo, Koriander, gelber Rettich und Wasabi-Nüsse

4,60

Vegetarische Brote und Stullen

PREIS / STÜCK NETTO

Kugeln

Mozzarella, Tomaten, Rucola, Basilikum und Feigen-Chutney

4,20

Käse-Glocke

Scheiben von Camembert, Holundergelee, Rote Bete-Chips, Kresse und Walnüssen

4,20

Vegane Brote und Stullen

PREIS / STÜCK NETTO

Fit im Kopf

Avocado, Radieschen, BBQ-Crunch

3,90

Unser Planet

Humus, halbtrocknete Tomate, Haselnüsse, Soja-Bohnen und Kresse

3,90





FINGERFOOD

» GENIESSEN SIE EIN KOMPLETT DURCHDACHTES GERICHT, SERVIERT AN EINEM SPIESS ODER AUS EINEM GLAS UND VON DORT DIREKT IN IHREN MUND. SINNESVERFÜHRUNG UND GESCHMACKSEXPLOSION GARANTIERT! «

Gabelfood

Fisch

- Wasabi-Gurkensalat mit Noori-Rauch-Lachs und Mandel-Schuppen-Crunch

Krustentier

- Sautierte Garnelen in Orangen-Brandy-Marinade mit Algen-Noori-Bites

Kalb, Fisch und Krustentier

- Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfisch-Crème, Rauchgarnele, Rucola, Kapern und Parmesan-Croûtons

Schwein

- Karotten mit Ahorn-Orangenmarinade, Chorizo, Brotchip und Ziegenkäse-Brösel

Hähnchen

- Hähnchen mit Parmesandressing, Speck, Tomaten Panna Cotta und knusprigem Ciabatta
- Hähnchenstreifen, Kokosnuss, frittierter Rucola und Rote Bete Waffel

Rind

- Süßkartoffel, Ahornsirup, Ingwer, gesmokter Pastrami und BBQ-Crunch

Vegetarisch

- Orangen-Hirtensalat mit Chili, Minze, Datteln und würzigen Wan-Tan Blättern
- Marinierte Ravioli mit Trüffel, Kirschtomaten, Pfifferlingen, Rucolasalat und Parmesan
- Salat von Ravioli und Tomatencreme, getrocknete Tomaten, Spinatsalat und Manchego
- Büffelmozzarella, Ofentomaten, Basilikumkresse, Miso-Melone

Vegan

- Pastinaken mit roten Rüben, Mini Romanatomen und BBQ-Crunch
- Knackige Karotte mit Ahornsirup und Chili, Ingwer, Humus und Kräutersaitlinge

PREIS / STÜCK NETTO

Preisgestaltung ab 10 Teilen pro Sorte

Wir berechnen pro Stück

3,90

Als Menüpreis

Fingerfoodvariation / 2 Teile pro Person

7,30

Fingerfoodvariation / 3 Teile pro Person

10,90

Fingerfoodvariation / 4 Teile pro Person

14,60

Fingerfoodvariation / 5 Teile pro Person

18,20

Fingerfoodvariation / 6 Teile pro Person

21,80

Fingerfoodvariation / 7 Teile pro Person

25,50

Fingerfoodvariation / 8 Teile pro Person

29,10

Fingerfoodvariation / 9 Teile pro Person

32,80

Fingerfoodvariation / 10 Teile pro Person

36,40





SUPPEN

» WIR SIND EINE RICHTIGE STÄRKUNG...
OB FLÜSSIG, KLAR, GEBUNDEN ODER
DEFTIG MIT EINLAGE. «

Pro Person 2 Scheiben von unserem knusprigen Haus-Brot

450 ML = AB 15 PERSONEN

Schwein

PREIS / 450 ML NETTO

Wärmender Klassiker

Erbseintopf mit Karotten, Kartoffeln und geräuchertem Speck

7,50

Rind

PREIS / 450 ML NETTO

Grenzöffner

Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika, Rotwein, Kartoffeln und Crème fraîche

7,90

Statewide Chili Championship

Chili con Carne mit roten und schwarzen Bohnen und Rindfleisch

7,90

Geflügel

PREIS / 450 ML NETTO

Auch ohne Ehering und Trauschein

Hühnersuppe mit Ei-Royal, Fleischklößchen, Gemüse, Hühnerfleisch und Grießnocken

7,90

Aus einem fernem Land

Tom Kha Gai mit Kokosmilch, Hähnchenbrust, Pilzen und schwarzem Sesam

7,90

Krustentier

PREIS / 450 ML NETTO

Französischer Klassiker

Bouillabaise mit Garnelen, Fischfilet, Fenchel und Tomaten

9,60

Vegetarisch

PREIS / 450 ML NETTO

Rothaut

Rote Linsen Suppe mit Kokosmilch, Süßkartoffeln, Koriander und Kreuzkümmel

7,50

Vegan

PREIS / 450 ML NETTO

Veganer Klassiker

Erbseintopf mit Karotten, Erbsen und Kartoffeln

6,90

Die Sonne Italiens

Süppchen von sonnengereiften Rösttomaten, Olivenöl, Tomatenwürfel, italienischen Kräutern und Croûtons

6,90

*Wir sind trotzdem
alle Suppen und
am Besten mit Löffel
zu genießen!*



VON KUCHEN BIS CUPCAKES

» WAS OMA SCHON SEHR GUT KONNTE MACHEN UNSERE BÄCKER UND KONDITOREN ZUR PERFEKTION. «

Kuchen

Für unser saisonales Kuchenangebot kontaktieren Sie gerne unsere Mitarbeiter im Büro

Kuchen-Meeting

Auswahl verschiedener Rührteig-Blechkuchen der Saison, Brownie und Kuchenspezialitäten

PREIS / PRO PORTION NETTO

6,90

Brownies

Brownie das Original

Schokoladen-Fudge mit Pekan-Nüssen und Butter

3,60

Unser Veganer Brownie

Schokoladen-Fudge-Brownie aus pflanzlichen Erzeugnissen

3,80



Unsere Kuchen
wie von Omas Hand

Kleine Muffins

PREIS / STÜCK NETTO

Kleiner Schokoladen Muffin mit Kokos

Rührteig mit Schokoladengeschmack, Kokosfüllung und Schokoladentropfen

2,10

Kleiner Cappuccino Muffin

Heller Rührteig mit Kaffeegeschmack und weißer Schokolade

2,10

Kleiner Cheesecake Muffin Mandarine

Rührteig gefüllt mit Mandarine, Quark und Mandelhobel

2,10





DESSERT

» OB CREMIG, LUFTIG, GEBRANNT, GESCHLAGEN ODER ALS OBST - ... «

... wir sind, trotz unserer
Konsistenzen Unterscheidung,
alle ein süßes Meisterwerk...



	PREIS / STÜCK NETTO
Crème/Kakao/Amaretto Tiramisu mit Mascarpone, Biskuit, Kakaobrösel und Espresso	3,50
Dinkel/Vanille/Beere Dinkel-Vanillegrieß mit Johannisbeer-Confit und Mandelcrunch	3,50
Cripps Pink Äpfel/Luft/Mandeln Omas Apfelkompott mit weißer Vanillemousse und Kuchen-Streusel	3,50
Obers/Nuss/Kakao Panna Cotta mit Macadamia-Schokoladensand, glasierten Kumquats und Honig-Kresse	3,50
Vegan/Datteln/Streusel Mousse von Kokosnuss mit Ragoût von Mango, Passionsfrucht und Chiasamen	3,50
Vegan/Beere/Kakao Blaubeer-Holundergrütze mit Vanille-Joghurtsauce und Schokoladenbrownie	3,50
Vegan/Quatre Epice/Rübli Haselnussmousse mit Karottengel, Orange und Kuchen	3,50

Special

	PREIS / STÜCK NETTO
Frucht/Kakao/Obers Dessertvariation „Geschmackslabor Style“	7,90



LUNCHBUFFETS

» WENN SCHON ZUR MITTAGS-ZEIT GESCHLEMMT WERDEN DARF. «

ERHÄLTlich
AB 20
PERSONEN

Lunchbuffet »Nordisch-Regional«

PREIS / PERSON NETTO
24,90

Vorspeisen

Auswahl verschiedener Stangenbrote und Butter

Bohnen/Petersilie/ Bauernkäse

Salat von Gurken, roten Zwiebeln, weißen Bohnen und Bauernkäse

Rübe/Apfel/Essig

Rote-Bete-Salat mit Äpfeln aus dem altem Land und Chips

Rübe/Schärfe/Traube

Pastinake, Karotte und Trauben in einer Tomaten-Chilimarinade und Minze

Knolle/Ei/Crème

Kartoffeln, Dijon-Senf und Ofentomaten mit frischer Petersilie

Hauptgänge

Schwein/Kohl/Knolle

Susländer Spießbraten „Sous Vide“ mit Zwiebelsauce und Kartoffelgratin und Blumenkohl mit Semmelbutter

Vegan/Apulien/Olivenöl

Linsenbolognese, Rösttomaten, Gemüsebrunoise mit Orecchiette und BBQ-Crunch

Dessert

Dinkel/Vanille/Beere

Dinkel-Vanillegrieß mit Johannisbeerconfit und Mandelcrunch

Mit der Leidenschaft der Köche
bei der Kreation und der Sorgfalt
bei der Zubereitung.

Lunchbuffet »Euro-Asiatisch«

PREIS / PERSON NETTO
25,90

Vorspeisen

Auswahl verschiedener Stangenbrote und Butter

Reisessig/Mirin/Knoblauch

Vietnamesischer Gurkensalat mit Koriander, Sesam und grüner Chili

Süß/Soja/Huhn

Saté-Spieße mariniert mit Teriyaki und zweierlei Sesam

Kohl/Tomate/Erdnuss

Blumenkohl, Kichererbsen und Mini-Romatomen, getoppt mit Feldsalat in Erdnussdressing

Zitrusfrucht/Zwiebeln/Weichkäse

Marinierte Orangen mit Tomaten, Basilikum, Auberginen und Bauernkäse

Hauptgänge

Korn/Rübe/Soja

Zwiebel-Senf-Hühnchen, Karottenpfanne mit Sojabohnen, weißem Sesam und Duftreis mit asiatischen Aromen

Frucht/Nuss/Oriental

Veganes Kichererbsenmassala in würziger Kokosmilch-Tomatensauce mit Duftreis und krosser Petersilie

Dessert

Vegan/Dattel/Streusel

Veganes Mousse von Kokosnuss mit Ragoût von Mango, Passionsfrucht und Chiasamen





*Außergewöhnliche
und schwachhafte
Gerichte für Sie!*

BUFFETS

» BESONDERE BUFFETS MIT AUSGEZEICHNETER KOCHKUNST UND IDEENREICHTUM. «

Buffet »Norddeutsch-Modern- Interpretiert«

PREIS / PERSON NETTO
35,50

Vorspeisen

Toskana/Orange/Schnittlauch

Salat von geschwungener Strozzapreti, Fenchel und Parmesan

Smoker/Beef/Körner

Pastrami aus dem Smoker mit Rote Bete, Chips und Senf-Korn-Remoulade

Süße/Majoran/Rauch

Marinierter Kräutermatjes mit Birnen, Speck, Bohnen und Lauchzwiebeln

Sprossen/Schaffermahl/Säure

Bulette vom Kalb mit marinierten Kartoffelwürfeln, Äpfeln und Rote Bete Sprossen

Kohl/Tomate/Erdnuss

Blumenkohl, Kichererbsen und Mini-Romatomen, getoppt mit Feldsalat in Erdnussöl

Hauptgänge

Rind/Kohl/Knolle

Schmorbraten vom heimischen Weiderind mit Portweinjus, Rahmwirsing und Rauchkartoffeln

Norwegen/Mais/Zitrusfrucht

Lachsfilet mit Korianderbutter Pak-Choi, Rote Bete Gnocchi und Limettenspalten

Vegan/Apulien/Olivenöl

Vegane Linsenbolognese, Rösttomaten, Gemüsebrunoise mit Orecchiette und BBQ-Crunch

Desserts

Cripps Pink Äpfel/Luft/Mandeln

Omas Apfelkompott mit weißer Vanillemousse und Kuchen-Streusel

Vegan/Beere/Kakao

Blaubeer-Holundergrütze mit Vanille-Joghurtsauce und Schokoladenbrownie



PREIS / PERSON NETTO
33,50

Buffet »Vegan«

Vorspeisen

Erdapfel/Korn/Erdnuss

Süßkartoffel, Gerste und Petersilie, getoppt mit Feldsalat in Erdnussdressing

Säure/Rauch/Süße

Marinierte Avocado, Miso Aubergine, Mangold und gebratener Räuchertofu

Frucht/Teig/Curry

Fruchtig marinierter Quinoa, Paprika, Mango und Curry-Asia-Spieß

Rote Zwiebel/Paprika/Zucchini

Begrilltes, kaltes mediterranes Gemüse mit einer Crème aus Kichererbsen und sonnengetrockneten Tomaten

Minze/Chili/Ingwer

Salat von gebackenen Pastinaken, Karotten und Minitomaten

Hauptgänge

Champignons/Rotwein/Perlzwiebeln

Ossobuco von Karotten mit Rauchkartoffeln, und glatter Petersilien-Gremolata

Vegan/Apulien/Olivenöl

Linsenbolognese, Rösttomaten, Gemüsebrunoise mit Orecchiette und BBQ-Crunch

Hülsenfrucht/Dörrobst/Säure

Linsen-Gemüse-Bratling mit Duftreis, Zimt, Limette, Datteln und Rosinen

Dessert

Vegan/Beere/Kakao

Blaubeer-Holundergrütze mit Vanille-Joghurtsauce und Schokoladenbrownie

Vegan/Datteln/Streusel

Mousse von Kokosnuss mit Ragoût von Mango, Passionsfrucht und Chiasamen

Buffet »Mediterran«

PREIS / PERSON NETTO
35,50

Vorspeisen

Pasta/Käse/Balsamico

Salat von Spinat-Ravioli, halbtrockneten Tomaten, Tomatencreme und Basilikum

Gemüse/Krustentier/Italia

Marinierte Artischocken, Oliven und Pimientos mit geräucherter Garnele

Scheiben/Zitrone/Pfeffer

Vitello Tonato von der Putenbrust mit Thunfischsauce, Kapern und Rucola

Milch/Blätter/Säure

Büffelmozzarella, weiße Tomatencreme, Ofentomaten, Basilikumkresse, Miso-Melone

Vegan/Paprika/Zucchini

Begrilltes, mediterranes Gemüse mit einer Crème aus Kichererbsen und sonnengetrockneten Tomaten

Hauptgänge

Lende/Rauch/Knolle

Schweinefilet gewickelt mit Rückenspeck und Salbei, Balsamico-Jus und gebratene Kartoffeln mit Schale, Kräutern und Knoblauch

Meer/Reis/Käse

Lachsfilet mit cremiger Tomaten-Risotto-Kruste, Beurre-Blanc und gebackene Auberginen in Tomatensugo

Vegan/Knolle/Perlzwiebeln

Ossobuco von Karotten, Spinat-Gnocchi und glatter Petersilien-Gremolata

Dessert

Vegan/Quatre Epice/Rübli

Haselnussmousse mit Karottengel, Orange und Kuchen

Creme/Kakao/Amaretto

Tiramisu mit Mascarpone, Biskuit, Kakaobrösel und Espresso



GALABUFFETS

» WIR HABEN ES UNS ZUR REGEL GEMACHT
EVENTS AUSZURICHTEN... «

Lassen Sie sich und ihre Gäste mit allerfeinsten Kreationen rund um den Globus verwöhnen...
Vorbei die Zeiten mit Tanzmusik-Kapellen, die Reise nach Jerusalem und Spargelröllchen...
Es ist Zeit für Kreativität, Professionalität und Kochkunst... Es ist Geschmackslabor-Zeit...

Galabuffet »Geschmackslabor«

PREIS / PERSON NETTO
38,90

Unser Tipp

Fingerfood-Empfang

Unsere Kreationen befinden sich im Katalog unter Fingerfood

optional

Vorspeisen

Rauch/Schärfe/Crunch

Geräucherte Entenbrust, Garnele, Wasabi Panna Cotta, Orangenöl und Algen-Noori-Bites

Fisch/Crème/Zitrusfrucht

Rosa Kalb mit Thunfischsauce, gebratenem grünen Spargel und Yuzo-Gel

Anis/Frucht/Räucherfisch

Fenchel, Orange und Pinienkerne mit Wildheidelbeer-Räucherlachs und Honig-Crème fraîche

Olivenöl/Pfeffer/Meersalz

Carpaccio von der Rinderhüfte, Ciabatta-Chips, Rucola und Parmesanschnee

Vegan/Buddha/Bowl

Marinierte Glasnudeln, Pak Choi, Zuckerschoten, gelber Rettich, Wakame-Algensalat, grüner Spargel, gelbe Paprika, Cashewkerne, Sojasprossen und Asia-Vinaigrette

Begleiter

Leckere Brotsorten in bester Qualität mit Butter

Hauptgänge

Wange/Pilz/Korn

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Portweinjus, cremigem Wirsingkohl und getrüffeltem Maispolenta

Lende/Rauch/Knolle

Schweinefilet gewickelt mit Rückenspeck, Salbei und Rübenpotpourri

Atlantik/Rahm/Anis

Eismeer-Lachsforellenfilet mit Zitronenpfeffer gebraten, sautierte Pfahlmuscheln und Garnelen, Kartoffelgratin und Hummer-Pernod-Sauce

Kichererbse/Pfefferminz/Soja

Falafelbällchen mit Minz-Joghurt-Dip

Dessert

Frucht/Kakao/Topfen

Dessertvariation „Geschmackslabor-Style“





GRILLBUFFET

» UNSERE GESCHMACKSLABOR
GRILL-EVENTS. «

Das Grillen ist ein schönes Vergnügen. Von April bis Oktober halten die von uns angebotenen Barbecue-Events für Ihre Gäste bekannte Grill-Klassiker und überraschende Eigenkreationen bereit. Von regionalen Würstchen und zarten Steaks über frischen Fisch und saftiges Hähnchen bis hin zu argentinischen Wildgarnelenspießen. Alles wird raffiniert mit feinen Aromen zubereitet und auf heißer Kohle bzw. unseren Grills vollendet. Dazu reichen wir eine große Auswahl an frischen Gemüsebeilagen, leckeren Salaten, selbstkreierten Grillsaucen und Dips, die das kulinarische Grillerlebnis mit dem gewissen Erlebnisfaktor perfekt abrunden...

Jetzt vom Grill (Pro Person rechnen wir mit 350g Grillgut)

- Frisch gegrillte Rost- und Schinkenbratwürste
- Schwenksteak vom Schwein mit BBQ-Rub
- Saftiges Knoblauch-Oregano-Hähnchen
- Roastbeef „Black Angus“ mit Kräutern und einer Pfeffer-Meersalz-Mischung
- Lachsfilet im Buchenspan mit BBQ-Würzung
- Kleine Kartoffeln mit Schale am Spieß und Rucola-Crème
- Toskanischer Grillkäse mit italienischen Kräutern und Olivenöl
- Veganer Linsen-Gemüse-Bratling mit Apfel und Mangochutney

Zum Schluss noch etwas Süßes

- Dessertvariation „Geschmackslabor Style“

*Ab an
den Grill!*



Gourmet Grill-BBQ »Geschmackslabor«

PREIS / PERSON NETTO
35,90

Salate, Dips und Brote

- Verschiedene Stangenbrote und unser Hausbrot
- Antipasti-Salat mit Zucchini, Paprika, Karotte und Focaccia-Grissini
- Leichter Salat von der Wassermelone, Fetakäse und Frühlingslauch
- Omas Kartoffelsalat mit Ei, Essiggurke und Mayonnaise
- Veganer Couscous Salat mit Tomate, Blatt Petersilie und Granatapfelkernen
- Veganer Tomatensalat mit Rotweinessig, roten Zwiebeln, Ahornsirup und Brotchips

Grill-Butter

- Verschiedene Senf und Grillsaucen





MITTERNACHTSBUFFET

» DIE STUNDE HAT GESCHLAGEN... «

Feinkost aus Deutschland, Frankreich, Italien und Spanien.

Mitternachtsbuffet »Käse«

PREIS / PERSON NETTO
13,90

Brot

Schwarzbrot, Cracker, Ciabatta und Baguette

Begleiter

Butter und Rucola-Frischkäse

Oliven

Grüne und schwarze Oliven aus Italien und Spanien

Käse

Bergkäse, Brie de Normandie, Taleggio, Blauschimmel, Manchego und Morbier

Freunde

Feigensenf, Chutney, Trauben und Nüsse

Optional auch gemischt mit Wurst und Schinken erhältlich

AUFPREIS
1,60

Wurst und Schinken

Schwarzwälder Schinken, Landjäger, Italienischer Landschinken

Mitternachtsbuffet »Currywurst«

PREIS / PERSON NETTO
5,90

Currywurst

Baguette und unser Hausbrot

Currywurst

Currywurst geschnitten in hausgemachter Currysauce und Currys in zwei Schärfegraden

Mitternachtsbuffet »Quiches«

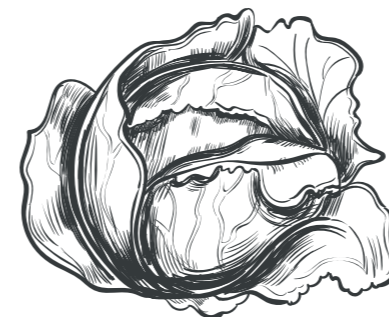
PREIS / PERSON NETTO
5,90

Quiche-Lorraine

Mürbteig mit würziger Füllung aus Schinken und Speck

Quiches-Lauch

Mürbteig mit würziger Füllung aus Lauch, Sahne und Ei



WEIHNACHTSBUFFETS

» DIE SCHÖNSTE ART DES WARTENS
IST DIE VORFREUDE GEPAART MIT
SINNLICHEM GAUMENSCHMAUS «

Wir erfüllen nicht nur Ihre kulinarischen Erwartungen, wir übertreffen sie und machen
Ihr Weihnachtsevent garantiert zu einem unvergessenen Highlight der Sinne.

Weihnachtsbuffet »Geschmackslabor«

PREIS / PERSON NETTO
38,90

Vorspeisen

Krustentier/Meer/Frucht

Sautierte Garnelen in Orangen-Brandy-Marinade mit Algen-Noori-Bites

Wildgeflügel/Balsamico/Schärfe

Barbarie Entenbrust, gebackener Hokkaidokürbis, Ahornsirup, Shiso-Kresse
und Brotchips

Anis/Knolle/Öl

Gebackene Süßkartoffelspalten mit Fenchelsamen, Orangenöl und Nussbutter
mit Kartoffelbrot

Honig Kresse/Wasabi/Rauch

Rosa Tafelspitz vom Kalb mit Apfel, Meerrettichcrème und Röstzwiebeln

Vegan/Chili/Ingwer

Salat von gebackenen Pastinaken, Karotten und Mini-Tomaten

Hauptgänge

Braten/Kohl/Kloß

Krosse Brust und Keule von der Freilandente mit Schokoladen-Geflügeljus,
Glühweinkraut, Marzipanapfel und Semmelklöße mit Mandel-Butter-Brösel

Nuss/Rübe/Pilz

Susländer-Schweinefilet mit Pistazienkruste, Madeira-Jus, geschmorte lila
Karotten und Kartoffel-Trüffelgratin



Fisch/Winter/Korn

Gegrillter Lachs mit Aprikosen-Trüffel-Kruste, Wirsinggemüse in Béchamelsauce
und Sellerie-Kartoffelstampf mit gerösteten Walnusskernen

Kichererbse/Säure/Kernobst

Linsen-Gemüse-Bratling mit Apfel, Mango-Zimt-Chutney und
halbgetrockneten Tomatenvierteln

Dessert

Frucht/Kakao/Obers

Dessertvariation „Geschmackslabor Style“



LEGENDE

Beurre blanc: Klassische Buttersauce der französischen Küche.

Brickteig: Ein weicher Weizenteig, dünn ausgerollt als Fladen auf einem heißen Stein oder mit Füllung zu einem Dreieck oder Halbkreis geformt und dann frittiert.

Cassoulet: Eintopf aus dem Süden Frankreichs, der Region Languedoc.

Empanada: Gefüllte Teigtasche, die in Spanien, Mittel- und Südamerika sowie auf den Philippinen verbreitet ist.

Fugde: Karamell-Konfekt

Glaciert: Mit geleeartigem Fleischsaft überzogen.

Gremolata: Kräuter-Würzmischung der lombardischen Küche.

Humus: Orientalische Spezialität, die aus pürierten Kichererbsen oder Ackerbohnen, Sesam-Mus, Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Gewürzen wie Knoblauch und gelegentlich Kreuzkümmel hergestellt wird.

Kalamata Olive: Eine große, dunkelviolette Olive mit einer glatten, fleischigen Textur, benannt nach der Stadt Kalamata auf dem südlichen Peloponnes in Griechenland.

Legierte Suppe: Gebundene Suppe

Manchego: Spanischer Schafskäse aus der Region Kastilien-La Mancha.

Miso: Japanische Paste, die hauptsächlich aus Sojabohnen mit veränderlichen Anteilen von Reis, Gerste, anderem Getreide oder Pseudogetreide und Speisesalz besteht.

Noilly Prat: Französischer Wermut, dessen Basis zwei Weißweine aus Südfrankreich sowie zur süßen Abrundung der Mistela bilden, der aus Andalusien eingeführt wird.

Papas arrugadas: Traditionelles, gekochtes Kartoffelgericht, das auf den Kanarischen Inseln gegessen wird. Es wird normalerweise mit einer Chili-Pfeffer-Knoblauchsauce, Mojo Rojo genannt, oder als Beilage zu Fleischgerichten serviert.

Pasteis de Nata: Portugiesisches Puddingtörtchen

Pastrami: Geräuchertes und gewürztes Stück Fleisch, meist „rotes“ Fleisch, das in dünnen Scheiben als Brot- oder Sandwichbelag verzehrt wird.

Quinoa: Reismelde (Beste pflanzliche Eiweißquelle der Welt. Es ist ein kleines Inka-Korn, glutenfrei & sehr proteinhaltig)

Ricotta: Frischkäse aus Schafs- oder Kuhmilch.

Sashimi: Zubereitungsart von rohem Fisch und Meeresfrüchten.

Strozzapretti: Kurze geschwungene Pasta aus dem nördlichen Italien, die ursprünglich an hohen Fest- und Feiertagen mit den unterschiedlichsten Saucen und Ragouts zubereitet wurde.

Stufato: Geschmortes Rindfleisch nach italienischer Art.

Scamorza: Italienischer Kuhmilchkäse, der zu den Brühkäsesorten vom Typ Filata gezählt wird.

Tandoori: Indische Gewürzmischung aus gemörserten Chilis, Kreuzkümmel und Koriandersamen.

Teriyaki Sauce: Asiatische Sauce bestehend aus braunem Zucker, frischem Ingwer, Knoblauch, Sojasauce und Orange.

Vitello Tonnato: Ein aus dem Piemont stammender Antipasto. Bei dieser Vorspeise der italienischen Küche handelt es sich um mit Weißwein und Gemüse gekochtes, dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch, das erkalte mit einer Thunfischsauce überzogen wird.

Wakame: Eine marine Braunalgenart, die in der Koreanischen und Japanischen Küche zuhause ist.

Wasabi: Japanischer Meerrettich

Yuzo: Asiatische Zitrusfrucht aus der gehobenen Küche, die geschmacklich einer Mischung aus Limette und Mandarine mit einer leicht bitteren Note nahe kommt.

geschmackslabor