

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.

ERHÄLTlich  
AB 20  
PERSONEN

## Vegetarisch

PREIS / STÜCK NETTO

### Holzschuh

Scheiben vom Gouda-Käse, Radieschen, Traube und Kresse

2,90

### Cremige Kuh

Mozzarella, Tomaten, Rucola, Balsamico und Basilikum

3,10

### Käseglocke

Scheiben von Camembert, Holundergelee, Kresse und Walnüssen

3,10

## Schwein

PREIS / STÜCK NETTO

### Auswanderer

Ammerländer Schinkenmett, rote Zwiebeln, Schnittlauch, Radieschen und Pfeffer

3,10

### Beste Freunde

Italienischer Schinken, halbtrocknetes Tomaten-Pesto, Basilikum und Parmesanhobel

3,10

### Landliebe

Fleischsalat mit Majoran, Radieschen, Kresse und Speck-Chips

3,10

### Tag Team

Italienische Salami, halbtrocknetes Tomaten-Pesto und Schnittlauch

3,10

## Geflügel

PREIS / STÜCK NETTO

### Little Kalkutta

Frischkäse, lila Curry, geräucherte Hähnchenbrust und gepuffte Quinoa

3,10

## Rind

PREIS / STÜCK NETTO

### Sous Vide

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

3,80

## Fisch

PREIS / STÜCK NETTO

### Monatsrettich

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

4,20

### Norddeutsch

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

4,20

## Vegan

PREIS / STÜCK NETTO

### Gesunde Welt

Grillgemüse, Hafer Sour-Crème, Kresse

3,40

### Fit im Kopf

Avocado, Radieschen, BBQ-Crunch

2,90

### Unser Planet

Humus, halbtrocknete Tomate, Datteln und Rucola

2,90

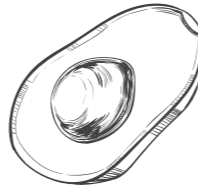
Ofenfrische Brötchen mit  
Geschmacks-Labor Aufstrichen  
und kreativen Belägen.



# STULLEN

» OFENFRISCHE BROTE UND STULLEN «

*Für Empfänge,  
Jubiläen oder  
sonstige Feierlichkeiten.*



ERHÄLTlich  
AB 20  
PERSONEN

## Brote und Stullen vom Schwein

PREIS / STÜCK NETTO

### Auswanderer

Ammerländer Schinkenmett, rote Zwiebeln, Schnittlauch, Gurkenrelish und Pfeffer

4,40

### Beste Freunde

Italienischer Landschinken, Brie-Käse, getrocknete Tomaten und Schnittlauch

4,40

## Brote und Stullen vom Geflügel

PREIS / STÜCK NETTO

### Little Kalkutta

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

4,20

## Brote und Stullen vom Rind

PREIS / STÜCK NETTO

### Sous Vide

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

4,70

## Brote und Stullen vom Fisch

PREIS / STÜCK NETTO

### Monatsrettich

Geräucherte Forelle, Meerrettich, Cranberry und Kresse

4,90

### Übersee

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

4,90

## Vegetarische Brote und Stullen

PREIS / STÜCK NETTO

### Kugeln

Mozzarella, Tomaten, Rucola, Basilikum und Feigen-Chutney

4,50

### Käse-Glocke

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

4,50

## Vegane Brote und Stullen

PREIS / STÜCK NETTO

### Fit im Kopf

Avocado, Radieschen, BBQ-Crunch

4,20

### Unser Planet

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

4,20





# FINGERFOOD

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

ERHÄLTlich  
AB 20  
PERSONEN

	PREIS / STÜCK NETTO
<b>Preisgestaltung ab 10 Teilen pro Sorte</b> Wir berechnen pro Stück	4,00
<b>Als Menüpreis</b>	
Fingerfoodvariation / 2 Teile pro Person	7,80
Fingerfoodvariation / 3 Teile pro Person	11,70
Fingerfoodvariation / 4 Teile pro Person	15,60
Fingerfoodvariation / 5 Teile pro Person	19,50
Fingerfoodvariation / 6 Teile pro Person	23,40
Fingerfoodvariation / 7 Teile pro Person	27,30
Fingerfoodvariation / 8 Teile pro Person	31,20
Fingerfoodvariation / 9 Teile pro Person	35,10
Fingerfoodvariation / 10 Teile pro Person	39,00

## Fingerfood

### Fisch

Wasabi-Gurkensalat mit Noori-Rauch-Lachs und Mandel-Schuppen-Crunch  
Strozapreti mit Fenchel, Parmesan, Saiblingsterrine und Shiso-Kresse  
Matjesfilet mit Birnen, Bohnen und Speck, getoppt mit knackigem Knäckebrot  
Pulled Lachs auf Pasta mit gebackenem Fenchel und Petersilienerde

### Krustentier

Sautierte Garnelen in Orangen-Brandy-Marinade mit Algen-Noori-Bites  
Quinoa Salat von weißer und roter Quinoa, Garnele und Curry-Cracker

### Kalb

Kartoffelwürfel in Dijonsenf-Marinade, Borretanezwiebel, Kalbsfleischfrikadelle und gebackener Petersilie

### Kalb, Fisch und Krustentier

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

### Krustentier und Schwein

Flusskrebse mit Äpfeln und Calvados auf Römersalat und Speck-Knusper

### Schwein

Karotten mit Ahorn-Orangenmarinade, Chorizo, Brot Chip und Ziegenkäse-Brösel

### Rind

Süßkartoffel mit Ahornsirup, Ingwer, gesmokter Pastrami und BBQ-Crunch  
Thailändischer Rindfleischsalat auf Paprikacrème mit Sesamcrunch und Kresse

### Hirsch

Champignons und Stockschwämmchen mit Senfgurken, Hirschschinken und Shizokresse

### Geflügel

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

### Vegetarisch

Orangen-Hirtensalat mit Chili, Minze, Datteln und würzigen Wan-Tan Blättern  
Marinierte Ravioli mit Trüffel, Kirschtomaten, Pfifferlingen, Rucola-Salat und Parmesan  
Salat von Ravioli und Tomatencreme, getrocknete Tomaten, Spinat-Salat und Manchego  
Büffelmozzarella, Ofentomaten, Basilikum-Kresse, Miso-Melone  
Antipasti-Salat mit Gewürzen aus Italien, gewickeltem Nudelspieß und Parmesanbruch

### Vegan

Fruchtiger Quinoa Salat auf Ahorn-Senf-Panna Cotta und Erbsensprossen  
Kichererbsen-Paprika-Tajine mit Zuckererbsenstroh und Granatapfelkernen  
Pastinaken mit roten Rüben, Mini-Romanatomen und BBQ-Crunch  
Knackige Karotte mit Ahornsirup und Chili, Ingwer, Humus und Kräutersaitlingen  
Rote Bete mit Apfel, Babyspinat mit Trüffelöl und Pumpnickel-Crunch





# 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 20 PERSONEN  
(AUCH IN 220 ML ERHÄLTICH)

## Schwein

PREIS / 450 ML NETTO

### Wärmender Klassiker

M 4,90 / L 8,50

Erbseintopf mit Karotten, Kartoffeln und geräuchertem Speck

## Rind

PREIS / 450 ML NETTO

### Grenzöffner

M 5,90 / L 10,50

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

### Statewide Chili Championship

M 5,90 / L 10,50

Chili con Carne mit roten und schwarzen Bohnen und Rindfleisch

## Geflügel

PREIS / 450 ML NETTO

### Auch ohne Ehering und Trauschein

M 5,90 / L 10,50

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

### Aus einem fernem Land

M 5,90 / L 10,50

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

## Vegetarisch

PREIS / 450 ML NETTO

### Rothaut

M 4,90 / L 8,50

Rote Linsen Suppe mit Kokosmilch, Süßkartoffeln, Koriander und Kreuzkümmel

## Vegan

PREIS / 450 ML NETTO

### Veganer Klassiker

M 4,90 / L 8,50

Erbseintopf mit Karotten, Erbsen und Kartoffeln

### Die Sonne Italiens

M 4,90 / L 8,50

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

*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  
KONDITIONEUREN ZUR PERFEKTION. «



*Unsere Kuchen  
wie von Omas Hand*

## 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

PREIS / STÜCK NETTO

### Brownie das Original

Schokoladen-Fudge mit Pekan-Nüssen und Butter

3,70

### Unser Veganer Brownie

Schokoladen-Fudge-Brownie aus pflanzlichen Erzeugnissen

3,90

## Kleine Muffins

PREIS / STÜCK NETTO

### Muffinvariation

3,00







# DESSERT

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

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



	PREIS / STÜCK NETTO
<b>Crème/Kakao/Amaretto</b> Tiramisu mit Mascarpone, Biskuit, Kakaobrösel und Espresso	3,70
<b>Dinkel/Vanille/Beere</b> Dinkel-Vanillegrieß mit Johannisbeer-Confit und Mandelcrunch	3,70
<b>Cripps Pink Äpfel/Luft/Mandeln</b> Omas Apfelkompott mit weißer Vanillemousse und Kuchen-Streusel	3,70
<b>Obers/Nuss/Kakao</b> Panna Cotta mit Macadamia-Schokoladensand, glasierten Kumquats und Honig-Kresse	3,70
<b>Vegan/Datteln/Streusel</b> Mousse von Kokosnuss mit Ragoût von Mango, Passionsfrucht und Chiasamen	3,70
<b>Vegan/Beere/Kakao</b> Blaubeer-Holundergrütze mit Vanille-Joghurtsauce und Schokoladenbrownie	3,70
<b>Vegan/Quatre Epice/Rübli</b> Haselnussmousse mit Karottengel, Orange und Kuchen	3,70

## Special

	PREIS / STÜCK NETTO
<b>Frucht/Kakao/Obers</b> Dessertvariation „Geschmackslabor Style“	8,50



# LUNCHBUFFETS

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

ERHÄLTlich  
AB 30  
PERSONEN

## Lunchbuffet »Nordisch-Regional«

PREIS / PERSON NETTO  
25,90

### Vorspeisen

#### Begleiter

Auswahl verschiedener Stangenbrote und Butter

#### Getreide/Balsamico/Crème

Knackiger Zartweizen mit gegrilltem Gemüse, Grapefruit und Ziegenkäsebröseln

#### Fruchtig/Italien/Essig

Tomatensalat mit frischer Blatt Petersilie, Zwiebeln, veganem Pesto und gerösteten Brotchips

#### Hering/Rauch/Frucht

Matjesfilet mit grünen Bohnen, Speck, Birne, Lauchzwiebeln und Essig-Öl-Vinaigrette

#### Knolle/Ei/Crème

Marinierte Kartoffelwürfel mit Dijonsenf-Dressing, Borretane-Zwiebeln und kleinen Hackbällchen

### Hauptgänge

#### Kalb/Rübe/Knolle

Rindertafelspitz „Sous Vide“ mit Zwiebel-Apfel-Meerrettichsauce, kleinen Butterkartoffeln und bunten Karotten

#### Vegan/Apulien/Olivenöl

Moussaka mit veganem Mozzarella überbacken und Tomatensauce von sonnengereiften Tomaten mit frischen Kräutern

### Dessert

#### Kakao/Vanille/Beere

Zweierlei von der Himbeere mit Vanillecrème und Schokoladenerde

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

## Lunchbuffet »Euro-Asiatisch«

PREIS / PERSON NETTO  
26,90

### Vorspeisen

#### Begleiter

Auswahl verschiedener Stangenbrote und Butter

#### Reisessig/Mirin/Krustentier

Vietnamesischer Gemüsesalat mit Ananas, Bambussprossen, Zuckerschoten und Garnelen

#### Süß/Soja/Huhn

Saté-Spieße mit Gewürzlake bestrichen und schwarzem Sesam

#### Beef/Bohnen/Schärfe

Thailändischer Rindfleischsalat mit Sojabohnen und Koriander-Chilimarinade

#### Zitrusfrucht/Zwiebeln/Weichkäse

Salat aus roter und weißer Quinoa, gelber und roter Paprika, Karotten, mariniertem Bauernkäse und Mango in fruchtig-pikantem Dressing

### Hauptgänge

#### Korn/Rübe/Soja

Teriyaki-Hähnchenfilet mit cremigem Süßkartoffelragoût, Paprika, Edamame, weißem Sesam und Duftreis mit asiatischen Aromen

#### Knolle/Kern/Oriental

Veganer Auflauf mit Sonnenblumenhack, sonnengereiften Tomaten, veganem Mozzarella überbacken und Pasta

### Dessert

#### Vegan/Johannisbeere/Kuchen

Veganes Cassis-Mousse mit Apfel-Himbeer-Lavendelgrütze und Schokoladenbrownie





*Außergewöhnliche  
und schwachhafte  
Gerichte für Sie!*

## BUFFETS

» BESONDERE BUFFETS MIT AUSGEZEICHNETER KOCHKUNST UND IDEENREICHTUM. «

### Buffet »Norddeutsch-Modern- Interpretiert«

PREIS / PERSON NETTO  
36,90

#### Vorspeisen

##### Begleiter

Auswahl verschiedener Stangenbrote und Butter

##### Pilz/Orange/Kräuter

Gebatene Wiesenchampignons mit roten Zwiebeln, Crème fraîche und Gartenkresse

##### Kohl/Rauch/Nuss

Karotten und Weißkohlstreifen mit geröstetem Speck und karamellisierten Walnüssen

##### Fisch/Kaviar/Brotchips

Geräucherter Orangenlachs und Rauchforelle mit zweierlei Kaviar, Shizokresse und Brotchips

##### Beef/Senf/Säure

Rosa Roastbeef mit eingelegter Kirschkaprika, Pimientos und hausgemachter Senfkorn-Remoulade

##### Kohl/Tomate/Erdnuss

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

#### Hauptgänge

##### Rind/Obst/Knolle

Pochierte Kalbsemmerolle in Kapern-Apfelsauce mit geschwenkten Rote Bete Gnocchi

##### Norwegen/Schwarzbrot/Crème

Lachsfilet mit Pumpernickel-Kartoffelkruste und Rahmwirsing

##### Vegan/Sesam/Olivenöl

Eingelegte Tofu Steaks mit Mangochutney, Blattspinat und veganem Kartoffelgratin

#### Desserts

##### Cripps Pink Äpfel/Luft/Mandeln

Oma's Apfelkompott mit weißer Vanillemosse und Kuchenstreusel

##### Vegan/Beere/Kakao

Himbeer-Apfel-Lavendelgrütze mit veganer Vanillesauce und Schokoladenbrownie



## Buffet »Mediterran«

PREIS / PERSON NETTO  
37,50

### Vorspeisen

#### Gemüse/Kräuter/Crunch

Bunter Zucchini-Salat mit gebackenen Gemüsebällchen und Meersalz-Brotchips

#### Gemüse/Krustentier/Italia

Hausgemachte Tomatensalsa mit gebratenen Pimientos und Thymiangarnelen

#### Scheiben/Säure/Süße

Zarte Scheiben von der Hähnchenbrust mit grünen und schwarzen Oliven, getrockneten Tomaten, Paprika und Rucola

#### Milch/Blätter/Säure

Büffelmozzarella in weißer Tomatencreme mit Ofentomaten, Basilikumkresse und Miso-Melone

#### Vegan/Paprika/Zucchini

Kartoffelwürfel in Dijonsenf mit Ratatouillegemüse und Rosmarin-Ciabatta

### Hauptgänge

#### Geflügel/Rauch/Knolle

Gebackene Maishähnchenkeule mit rotem Pesto und Rauchpaprika-Kartoffeln aus dem Ofen mit dreierlei von der Bohne

#### Meer/Reis/Käse

Lachsfilet bestrichen mit hausgemachtem Pesto, Beurre-Blanc, buntem Gemüse in Olivenöl gebraten und Polenta mit Parmesan

#### Vegan/Hülse/Balsamico

Linsenmedaillon mit Rotweinzwiebel-Chutney und veganem Mozzarella

### Dessert

#### Vegan/Blume/Kuchen

Himbeer-Apfel-Lavendelgrütze mit veganer Vanillesauce und Schokoladenbrownie

#### Creme/Kakao/Amaretto

Tiramisu mit Mascarpone, Biskuit, Kakaobrösel und Espresso



## Buffet »Vegan«

PREIS / PERSON NETTO  
34,90

### Vorspeisen

#### Begleiter

Auswahl verschiedener Stangenbrote und Butter

#### Asia/Nuss/Gemüse

Glasnudelbowl mit Sojasauce, Kaiserschoten, Paprika, Bambussprossen, Karottenstiften, Pak Choi und Cashewkernen

#### Säure/Rauch/Hülsenfrucht

Beluga-Linsensalat mit Karotten, Sellerie und gebratenem Rauchtöfu

#### Orient/Gewürze/Crème

Kichererbsen-Paprika-Tajine mit sonnengereiften Tomaten, Ras-El Hanoût und Koriander

#### Rote Zwiebel/Frucht/Zucchini

Bunter Gemüsesalat mit Zucchini, Äpfeln und Grapefruitscheiben

#### Knolle/Chili/Apfelessig

Marinierte Kartoffelwürfel mit bunten Paprikawürfeln und Tomatensalsa

### Hauptgänge

#### Salat/Obst/Italia

Gebratener Chicorée mit karamellisierten Birnen, Bourbon-Vanille, Kräutern der Provence, Brotbröseln und Süßkartoffelgnocchi

#### Vegan/Kohl/Curry

Kichererbsenmassala mit Röst-Blumenkohl und krosser Petersilie, Duftreis, Zimt, Limette, Datteln und Rosinen

#### Hülsenfrucht/Curry/Säure

Linsen-Bratling mit Kirschpaprika-Chutney auf buntem Gemüsepotpourri und kleinen Rosmarinkartoffeln

### Dessert

#### Vegan/Beere/Kakao

Himbeer-Apfel-Lavendelgrütze mit veganer Vanillesauce und Schokoladenbrownie

#### Vegan/Quatre Epice/Rübli

Haselnussmousse mit Karottengel, Orange und Kuchen



# 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  
42,90

### Unser Tipp

#### Fingerfood-Empfang

Unsere Kreationen befinden sich im Katalog unter Fingerfood

optional

### Vorspeisen

#### Balsamico/Gurke/Teriyaki

Meerrauchfischvariation

#### Olive/Teig/Creme

Strozzapreti, Kalamata-Oliven, Urtomaten, Burrata

#### Indien/Krustentier/Frucht

Garnelen mit Taipur-Curry, Ananas, Mango-Chutney und gefüllten Feigen

#### Nuss/Senf/Rot

Roter Coleslawsalat mit Cashewnüsse, rosa Roastbeef mit Senfkorn-Remoulade

#### Vegan/Poke/Bowl

Zartweizen, Kichererbsen, Avocadospalten, Rauchtoufu, Süßkartoffeln, Edamame, Chili, weißer und schwarzer Sesam, Chipotlecrème

### Vorspeisen im Glas angerichtet

#### Mediterran/Hülse/Boden

Paprika, Artischocke, weiße Bohnen

#### Vegan/Vitello/Knolle

Sellerie, Rauch, veganer Thunfisch

### Begleiter

Leckere Brotsorten in bester Qualität mit Butter

### Hauptgänge

#### Rib/Knolle/Kräuter

US Semmerrolle mit Barolojus, Bohnengemüse und bunten Schnupfnudeln

#### Lende/Schokolade/Nuss

Schweinefilet mit Kakao & Pistazienbrösel, Rübenpotpourri und Kartoffelgratin

#### Meer/Asien/Schärfe

Garnelen und Muscheln mit Pak Choi und einer Saucen Trilogie

#### Rübe/Indien/Tee

Süßkartoffeln, Taipur-Curry, Gewürzteereis

### Dessert

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 Rostbratwürste
- Bratwurst „Chorizostyle“
- Frische Merguez Bratwurst aus Rind- und Lammfleisch
- Saftige Maishähnchenkeule mit Honig-BBQ-Rub
- Roastbeef „Black Angus“ mit Kräutern und einer Pfeffer-Meersalz-Mischung
- Lachsfilet im Buchenspan mit BBQ-Würzung
- Kleine Kartoffeln mit Schale am Spieß und Rucolacrème
- Toskanischer Grillkäse mit italienischen Kräutern und Olivenöl
- Pulled Planted BBQ im Hotdog Brötchen mit Kirschpaprika-Chutney und Röstzwiebeln

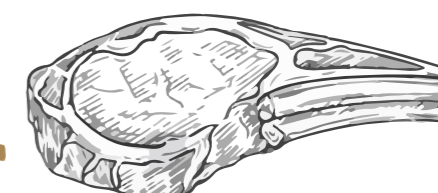
### Zum Schluss noch etwas Süßes

Dessertvariation „Geschmackslabor Style“

### Zusatzangebot:

- Seelachs und Lachs-Spieße mit Chorizo und Bratpaprika € 2,50 / Person
- Lachsspieß „fruchtig“ mit Ananas, Zucchini und Paprika € 2,50 / Person
- Schweinefilet mit BBQ Barbacoa Mischung mit Apfelholzrauch € 2,50 / Person
- Kleine Rinderfiletsteaks mit Lemon-Chili-Pepper Marinade € 3,50 / Person

Ab an den Grill!



## Gourmet Grill-BBQ »Geschmackslabor«

PREIS / PERSON NETTO  
37,50

### Salate, Dips und Brote

- Verschiedene Stangenbrote und unser Hausbrot
- Mediterraner Pastasalat mit getrockneter Tomate und Orangenscheiben
- Bunter Melonensalat mit jungem Lauch und mariniertem Hirtenkäse
- Oma's Kartoffelsalat mit Ei, Essiggurke und Mayonnaise
- Kichererbsen-Tajine mit Raz-el-Hanoût und gebackener Petersilie
- Veganer Rotkrautsalat mit Grapefruit, Gartenkresse, Ahornsirup und Brezelballs
- Grill-Butter
- Verschiedene Senf und Grillsaucen





# MITTERNACHTSBUFFET

## » DIE STUNDE HAT GESCHLAGEN... «

Feinkost aus Deutschland, Frankreich, Italien und Spanien.

### Mitternachtsbuffet »Käse«

PREIS / PERSON NETTO  
16,90

#### 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  
2,00

#### Wurst und Schinken

Schwarzwälder Schinken, Landjäger, Italienischer Landschinken

### Mitternachtsbuffet »Currywurst«

PREIS / PERSON NETTO  
6,00

#### 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  
41,50

### Vorspeisen

#### Meer/Karibik/Anis

Pulled Salmon in Mangocrème und gebratenem Fenchel

#### Rind/Feld/Süße

Pastrami mit Salat aus Grünkohl und Kürbis

#### Vegan/Weizen/Öl

Zartweizen mit roter und gelber Paprika, Granatapfel und veganer Crabball

#### Geflügel/Apfel/Kerne

Poulardenbrust in Orangen-Senf-Marinade, Apfel-Petersilienerde und Cashewkerne

#### Vegetarisch/Kohl/Kümmel

Spitzkohl aus dem Ofen mit Blumenkohl-Kichererbsen-Curry und Pak Choi

#### Begleiter

Leckere Brotsorten in bester Qualität mit Butter

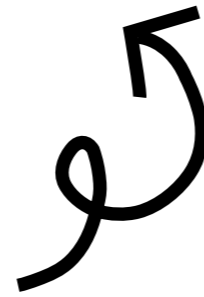
### Hauptgänge

#### Braten/Kohl/Kloß

Krosse Brust und Keule von der Freilandente mit Schokoladen-Geflügeljus, Glühweinkraut und Kartoffelklößen mit Butter-Bröseln

#### Weide/Bohne/Knolle

Geschmortes Weidekalb in Barolo-Zimtjus, dreierlei von der Bohne mit getrockneten Cherry-Tomaten und cremigem Süßkartoffelauflauf



#### Fisch/Pilz/Chili

Kabeljau in Pfifferlingskruste mit leichtem Chili-Rosenkohlgemüse

#### Kichererbse/Säure/Rübe

Vegane Steaks in Rote-Bete eingelegt mit Kichererbsen-Bulgur-Gemüse und Koriander-Tomaten-Salsa

### 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 erkaltet 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