

## ***SAISONKÜCHE (AB 30 €)***

### **FRÜHLINGSBUFFET**

- Rübchen mit Orange, Waldmeister & Cassis
- Dreierlei Zucchini mit Thymian, Chili & Haselnuss
- Hähnchenbrust mit Zitronensauce, Fenchel & schwarzer Olive
- Schweinerücken sousvide mit Bärlauch & Kräuterseitlingen
- Kartoffelsalat mit Radieschen, glatter Petersilie & grünem Spargel
- Blattsalate vom Wochenmarkt mit Spinat, Radicchio & Apfeldressing
- Bunte Möhrentarte mit Kerbel, Leinsaat & griechischem Joghurt
- Spargellasagne mit gebackener Tomate & Dinkelbéchamel
- Rhabarber-Tiramisu mit Erdbeerchips

### **SOMMERBUFFET**

- Dreierlei Melone mit Gartengurke, Feta & Minze
- Historische Tomatensorten, Büffelmozzarella, Burrata & lila Basilikum
- Rosa Kalbstafelspitz mit Pfifferlingen & Schalotte
- Beizlachs mit Limette, Cachaca & Chicorée
- Pastasalat mit Sommergemüse & Pesto
- Blattsalate vom Wochenmarkt mit Portulak & Balsamicovinaigrette
- Kokosmilchsüppchen mit Mango, Tomate, Pak choi & Ingwer
- Ganzes Huhn, zerlegt und mariniert in Zitronenthymianjus
- Pannacotta mit Holunderblüten & Stachelbeere

### **HERBSTBUFFET**

- Pilze vom Wochenmarkt mit bunten Bohnen & Rosmarin
- Historische Karottensorten mit Safran, Mandeln & Rosinen
- Graupensalat mit Kohlrabigrün, Petersilienwurzel & Wachtel
- Blattsalate der Saison mit Feldsalat, Feigendressing & Walnüssen
- Butternutcrème mit Landschinkenknusper & Kürbiskernen
- Carrée vom Jungschwein mit Pflaumenjus & Chili
- Hokaido, Muskat- und Spaghettikürbis aus dem Ofen mit Kräuterjoghurt
- Kartoffelstampf
- Tonkabohnenmousse mit Mirabellen & Pumpernickel

### **WINTERBUFFET**

- Bunte Bete mit Orange, Vanille & Cassis
- Äpfel & bunte Möhren mit Minze
- Rotkohl mit Lauchzwiebel, Mango & Koriander
- Bulgursalat mit Feta, Radicchio & Walnüssen
- Blattsalate der Saison mit Feldsalat, Pastinake & Sherryvinaigrette
- Rindergulasch mit Äpfeln & roten Zwiebeln
- Spitzkohlgemüse mit grünen Bohnen aus dem Wok
- Kartoffelgratin
- Mousse au chocolat mit Kumquats & gepufftem Amaranth

## **LÄNDERKÜCHE (AB 30 €)**

### **ORIENTALISCH**

- Mezze - Kürbis & Datteln mit Za'tar / Auberginen mit Tahini / Möhren mit Berberitzen & Rosenwasser / Bunte Linsen mit Gurke, Chili & Minze / Gefüllte Weinblätter / Kleine Köfte vom Lamm mit Zimt & Koriander
- Tabouleh, Bulgur mit Orange, Frühlingslauch & Radicchio
- Fattoush, Brotsalat mit Petersilie, Tomate & Sumac
- Hähnchen mit Fenchel, Clementinen & Arak
- Tajine mit Rindfleisch, Aprikosen & Kichererbsen
- Kardamomfrischkäsemousse mit Granatapfel & Nusskonfekt

...

### **ITALIENISCH**

- Antipasti – Marktgemüse verschieden zubereitet & mariniert / Caprese mit historischen Tomatensorten & Büffelmozzarella / Bunte Bohnen mit roten Zwiebeln & Scampi / Vitello tonnato vom Kalbstafelspitz mit Kapernöl
- Cesars Romanasalat mit Huhn, Parmesan & Sardelle
- Pastasalat mit Rucola, Feige & Pinie
- Polpettine mit Pistazie & Minze in Tomatensugo
- Lasagne mit Blattspinat, gebackenen Tomaten & Wildlachs
- Espressocrème mit Amarettini

...

### **FRANZÖSISCH**

- Entrées - Gefüllte Pilze der Saison mit Petersilie / Grüne Bohnen mit Zitronenvinaigrette / Ratatouillesalat / Rosa Entenbrust auf Orangensalat mit Pineau
- Kartoffelsalat mit Radicchio, Kapernäpfeln & Artischocke
- Blattsalate mit Frisée, Speck & Croutons
- Fischtopf mit Meeresfrüchten, Fenchel & Rouille
- Coq au vin mit Schalotten, Möhren & Rosmarin
- Ziegenfrischkäsetarte mit eingemachten Mirabellen
- Mousse au chocolat, Lavendel & Bugnes lyonnaises

...

### **SPANISCH**

- Para picar - Auberginen & Rosinen / Pimientos de padron & Spitzpaprika / Bunte Tomaten & gebratener grüner Spargel mit Manchego / Croquetas de bacalhau & Aioli / Jamon auf dem Bock
- Gazpacho andaluz mit Melone
- Kartoffelsalat mit Oktopus, Tintenfisch, Böhnchen & Kapern
- Kichererbsen mit Chorizo, Apfel & Staudensellerie
- Albondigas in Kräutertomatensauce mit Chili
- Kaninchen aus dem Ofen mit Olive, Zitrone & Mandeln
- Crema catalan

...

## ***FLYING DINNER & FINGERFOOD (AB 3 €)***

### **IM WECKGLÄSCHEN**

- Ackergemüse mit Zitronenmayo & Shisokresse / Speckerde
- Ratatouille mit Feta / mit Pesto / mit gegrillter Rinderhüfte
- Nordischer Kartoffelsalat mit Nordseekrabben / Schnitzelchen
- Gurke, Mango, Papaya & Spitzkohl / mit Garnele / geflammter Schweinebauch
- Tabouleh mit Minze, Petersilie & bunten Kirschtomaten / Kefta
- Bunte Linsen mit gelber Paprika & Wachtelbrust / mit gebackener Aubergine, Oregano & türkischem Joghurt
- Pennette mit Wokgemüse & Basilikumvinaigrette / Büffelmozzarella
- Kritharaki mit Karotte, Curry, Cashew & Radicchio / mit Wildlachs, Fenchel & Orange
- Glasnudeln mit Passionsfrucht, Lauch & Koriander / mit gegrillter Ananas & Kokos / mit Huhn & Chilikrokant
- Blumenkohlpannacotta mit bunter Bete / mit Lachstatar
- Ziegenfrischkäsemousse mit Birnenchutney & rosa Pfeffer / mit Cassis & Pumpernickel
- Pfifferlingsterrine mit Petersilie, Pinie & Parmesan

### **MINIATUREN**

- Black cornetto mit Kartoffelcrème, Dill & Forellenkaviar / mit Kichererbse, Schwarzkümmel & Salzzitrone
- Pink cup mit Erbsenmus, Minze & Peperoncini / Spargelmousse, wildem Spargel & Lavendel
- Carrée mit Ziegenfrischkäse, eingemachtem Rhabarber & Pumpernickel / Pulled Salmon, Edamame & Kumquats
- Tortilla mit lila Kartoffel & Majoran / mit Paprika & Thymian
- Muffins mit Zucchini & Mandel / mit Karotte, Chili & Ingwer
- Petits fours - von unserem Partner Till-Moritz Scheffler, Café Konditorei Issel

### **PIEK & ROLL**

- Hähnchen mit Backpflaume & Speck / mit Aprikose & Fenchelstroh
- Garnele mit Kirschtomate / mit Gurke & Melone
- Saltimbocca vom Kalb / Vitellocube mit gebratenem Tuna & frittierten Kapern
- Schweinefilet mit getrockneten Tomaten & Rosmarin / mit Herbsttrompeten & Frühlingslauch
- Yakitoripute mit Sesam & Erdnuss / mit Geknusper & Teriyakisauce
- Auberginenröllchen mit Rosinenfrischkäse & Mandel / mit Basilikumricotta & Pinie
- Fetawürfel in Zucchini mit Orange & Koriander
- Austernpilz-Wan Tan mit Estragon
- Dattel mit Ziegenfrischkäse & Petersilie
- Grüner Spargel, Landschinken & Pfannkuchen
- Frikadellchen & Mini-Schnitzel / Vegi-Bällchen & -Buletten nach Gusto

## ***FLYING DINNER & FINGERFOOD (AB 3 €)***

### **MINI-QUICHES & TARTES**

- Blattspinat mit Wildlachs & Zitrone
- Ratatouille mit schwarzer Olive & Pesto
- Kürbis, Curry & Cashew
- Spitzkohl mit Thymian & Bacon
- Tandoori Chicken & Frühlingslauch
- Apfel, rote Zwiebel & Ziegenfrischkäse
- Bunter Spargel & Kerbel
- Pasteis de Nata
- Süße Kreationen - von unserem Partner Till-Moritz Scheffler, Café Konditorei Issel

### **RÖSTBROTSCHNITTCHEN AKA PINCHOS**

- Rosa Kalbstafelspitz mit Zitronenmayo & Pistou
- Roastbeef & Sauce tartare
- Pulled Pork & Pink coleslaw
- Strammer Max mit Wachtelei & Gürkchen
- Burrata, getrocknete Tomate & lila Basilikum
- Baba ganoush, Zimtrinde & gepuffter Amaranth
- Ensalada russia & Zuckerschoten
- Frischkäse, Datteln, Frühlingslauch & Chili
- Roquefort, Rauke & eingemachte Birne
- Beizlachs, Limettencrème & Sakurakresse
- Brandade & Spitzpaprika
- Forellenmousse, Meerrettich & Rote Betechip
- Büsumer Krabben, Apfel & Staudensellerie

... und vieles mehr!

## ***DAVOR & DANACH***

### **SUPPEN & EINTÖPFE (AB 7 €)**

- Thaicurry mit Wokgemüse & Kokosmilch
- Rote Bete-Süßkartoffel mit gerösteten Walnüssen & Feta
- Indisches Dal mit dreierlei Linsen, Joghurt & Koriander
- Möhre mit Chili, Mango, Ingwer & Kokosmilch
- Minestrone mit Marktgemüse & Parmesan
- Zweierlei Kürbis mit gebratenen Apfelstückchen & Kürbiskernen
- Orientalische Tajine mit Kichererbse, Tomate & Aprikose
- Pastinake mit Serranochips & Petersilienpesto
- Irish Stew mit Lamm, bunten Bohnen & lila Kartoffel
- Kartoffel & Schwarzwurzel mit Pumpernickelcrunch
- Helle Miso Ramen mit Spitzkohl, Shiitake, Sesam & Jungschweinerücken

...

### **BROTBAR & DIPS (AB 3 €)**

- Naan, Lavash, Fladen- & Tandooribrot mit Baba ganoush, Hummus, Foul & Harissacrème
- Baguette, Focaccia, Sauerteigbrot & Kräuterjoghurt, Erbsenguacamole & Aioli
- Individuelle Brot- & Gebäckkreationen – von unserem Partner Till-Moritz Scheffler, Café Konditorei Issel

...

### **DESSERT (AB 3 €)**

- Pannacotta, Tiramisu, Schokocrèmes & Moussevariationen mit saisonalen oder eingemachten Früchten – im Weckgläschen oder zum Teilen in der großen Schüssel
- Exklusive Törtchen – von unserem Partner Till-Moritz Scheffler, Café Konditorei Issel

...

### **DRUMHERUM (SIEHE AUCH AGB)**

- Food sehr sehr gerne ab 20 Personen bis fast egal
- Fahrtkosten pro Strecke ab 10 Euro (Münster Innenstadt) & Fahrerstunde ab 25 Euro
- Leihgebühren pro Stück Chafing dish ab 6 €, Geschirr & Besteck ab 50 ct, Gläser ab 80 ct
- Reinigungskosten pro Stück Hardware, Platten, Schüsseln etc. 1,50 €
- Alle Preise netto