

LIEFERSCHEIN NR. 7438

**STEHEMPfang, FINGERFOODBUFFET – 130 PERSONEN
RATHAUS MÜNSTER / PRINZIPALMARKT, BÜRGERHALLE**

Auf die Hand

- Mini-Quiche mit Blattspinat, Feta & Oregano / Kürbis, Curry & Cashew / Apfel, roter Zwiebel & Rosmarin Saltimboccaspießchen
- Hackfleischbällchen vom Huhn in Zucchini carpaccio
- Ziegenfrischkäsecreme mit eingemachter Pflaume & Pumpernickel
- Frischkäsecreme, Radieschen & Shisokresse

Im Weckglas

- Kartoffelsalat mit Speck & Schnittlauch / Minischnitzelchen „Wiener Art“
- Salat von Ratatouille mit Rinderhüfte sousvide & Pesto
- Pannacotta, Bratapfel & Pistazie – im Gläschen
- Mini-Törtchen mit Herrencrème & weißer Schokolade

**Inkl. Leihgebühr, Reinigung
gekocht und geliefert für 1.100 €**

LIEFERSCHEIN NR. 7489

PRODUKTPRÄSENTATION, BUFFET – 35 PERSONEN

„Schwedische Klassiker“

- Rote Bete-Crème im schwarzen Mini-Hörnchen mit Kerbel & Forellenkaviar

Im Weckgläschen / in der Mini-Löwenkopfterrine

- Köttbullar auf Karamellkartoffelsalat mit Preiselbeeren & Petersilie
- Heringssalat mit Fenchel, Orange & Dill
- Mimosasalat – Schichtsalat mit Ei
- Gravad Lax, Meerrettichmousse & Apfel
- Zimtcrème mit Blaubeeren & Minze

**Inkl. Service, Getränke, Mobiliar & Deko
gekocht und geliefert für 5.000 €**

LIEFERSCHEIN NR. 7605

WEIHNACHTSFEIER BETRIEBSLEITER, BUFFET – 31 PERSONEN

Antipasti als Tischbuffet / 3 Tische

- Roastbeef mit Rotisseursenfmayo
- Büsumer Krabben mit Staudensellerie, Apfel & Dill
- Kürbis & Karotten, historische Sorten verschieden zubereitet
- Bunte Bete mit Orange, Vanille & Cassis
- Blattsalate der Saison mit Zitronenvinaigrette
- Brotkörbe mit Baguette & Biobrot, Kräuterjoghurt

Warmes Buffet

- Zweierlei von der Gans – Brust sousvide mit Ingwer, Orange & Chili / Keule geschmort mit Portweinjus & Schalotten
- Apfelrotkohl & Mandelrosenkohl
- Semmelknödel & Petersilienkartöffelchen mit brauner Butter

Dessert als Buffet

- Westfälische Quarkspeise mit eingemachten Pflaumen – im Weckglas
- Pannacotta mit Bratapfel & Mandel – im Weckglas
- Champagner-Trüffeltörtchen & Petits fours von unserem Partner Till-Moritz Scheffler, Café Konditorei Issel

**Inkl. Service, Leihgebühr, Reinigung
gekocht und geliefert für 2.500 €**

LIEFERSCHEIN NR. 7430

SEMINAR/WEITERBILDUNG, INTERAKTIVES BUFFET – 30 PERSONEN

Fingerfood zum Start:

zwischen durch & hintendran – sortenrein, in den Räumen verteilt

- Black Cornetto mit Reiscrème, Koriander & Tobiko
- Pink Cup mit Edamamemousse, Minze & Shiso
- Carrée mit Tunatataki, Sesam & Ingwerhonig
- Törtchen mit Mousse au chocolat & Kumquats

Asia Suppen-Bar: create your own bowl

- helle Misobrühe mit Bonitoflocken & Shiitake
- Add Ons: Kalbstafelspitz sousvide / Garnelenhack / Tofu / Reismudeln
- bunte Möhre / Pak Choi / Limette / Chiliöl
- Koriander / Sesam / Frühlingszwiebeln

**Inkl. Service, Leihgebühr, Reinigung
gekocht und geliefert für 1.200 €**

LIEFERSCHEIN NR. 7360

**SHOP-ERÖFFNUNG/PRE-OPENING, VEGGI-FINGERFOOD –
30 PERSONEN**

„Netherlands go Westfalen“

- Mini-Quiche mit Zucchini, getrockneter Tomate & Pinienkernen / Blattspinat, Feta & Oregano
- Carrée mit Spargelmousse grün-weiß & Shiso
- Black cornetto mit Kartoffelcrème, Dill & Rote Bete-Chip
- Nasibal mit grünem Spargel & schwarzem Sesam
- Loempia doppelt gebacken mit Reismudelknusper, dazu frisches Apfelmus / Satesaus

- Joghurtmousse mit Erdbeersalat & Minze
 - Herrencrème mit Schokoflakes
-

**Inkl. Leihgebühr, Reinigung
gekocht und geliefert für 1.200 €**

LIEFERSCHEIN NR. 7514

BETRIEBSFEIER, BIO-BUFFET – 30 PERSONEN

„70er Jahre Party“

-
- Russische Eier / Krabbencocktail mit Eisbergsalat im Gläschen / Spargel-Schinken-Röllchen
 - Canapées mit Lachs & Forelle mit/ohne Meerrettich
 - Käse-Lauchsuppe und Chili sin Carne
 - Frikadellchen, Cocktailwürstchen & Mettwurstchen
 - Schnitzel mit Zitrone / Hähnchenkeulchen mit Curry & Pfirsich
 - Kartoffelsalat / Nudelsalat mit Erbsen, Möhren & Mayo
 - Mettigel, Käseplatte & Partysonne, Baguette / Butter & Kräuterbutter, Senf & Mixed Pickles
 - Wackelpudding & Rote Grütze mit Vanillesauce, Sprühsahne & Obstsalat
-

**Inkl. Leihgebühr, Reinigung
gekocht und geliefert für 2.400 €**

LIEFERSCHEIN NR. 6715

SHOP-ERÖFFNUNG/PRE-OPENING, BIO-BUFFET – 20 PERSONEN

„Bio, regional, nachhaltig, saisonal, kreativ“

Im Weckglas mit Deckel

- Frische Beeren und Obst mit Agavendicksaft, Vollmilchjoghurt, gebackenen Cerealien, Knuspernüssen, Minze
- bunter Kartoffelsalat, hausgemachte Zitronenmayo, Shiso-Kresse mit Sous vide-gegartem Roastbeef
- Wokgemüse und Mini-Penne mit Sprossen und zweierlei Pesto von Rote Bete und Basilikum
- Garnelenschnitzel auf Frühlingslauchsalat mit Mango, Chili und Koriander
- Westfälische Frühlingsrolle – Spitzkohl, Graupe, Gartengurke, gelbe Rübchen, Dill und Schwarzkümmel

**Inkl. Service, Getränke, Mobiliar & Deko
gekocht und geliefert für 1.500 €**

LIEFERSCHEIN NR. 7435

WEIHNACHTSFEIER, MENÜ – 14 PERSONEN

Vorspeise

- Klare Rinderbrühe mit Einlage, dazu Hausbrot
-

Zwischengang, kalt, angerichtet auf Tellern

- Blätterteigpastetchen mit Ragout fin vom Bio-Huhn mit Waldpilzen, Frisée und Petersilienwurzel
-

Hauptgang, angerichtet und serviert auf Platten

- Hirschragout mit Wacholder, Lorbeer & Schalotten
 - Kalbstafelspitz sousvide mit Birne & Hagebutte
 - Spitzkohlgemüse
 - Kartoffel-Butternutpüree & gebratene Semmelknödel
 - Bunte Blattsalate mit Sahnesauce
-

Dessert, angerichtet und serviert auf Tellern

- Joghurtmousse mit Beerensauce & Minze
 - Mousse au chocolat mit Knuspernüssen & Mandelhippe
-

**Inkl. Service, Leihgebühr & Getränke
gekocht und geliefert für 1.400 €**