

CATERING AUSWAHL

FLYING DINNER
FRÜHLING – SOMMER 2026

VORWEG

#1

KALB

7-KRÄUTER | EI | RADIESCHEN (R)

#2

MISO LACHS

GURKE | CHILI | SOJA (F)

#3

KRÄUTERSEITLING

BUNTE LINSEN | SELLERIE (VN)

HAUPTSÄCHLICH

#1

SCHWEINEFILET

RATATOUILLE | KARTOFFEL (S)

#2

ROTBARSCH

BLUMENKOHLE | LAUCH | SAFRAN (F)

#3

GNOCCHI

SPARGEL | TRÜFFEL | KRÄUTER (VN)

HINTERHER

#1

„APRIKOSE-PINA COLADA“
KOKOSNUSS | STEINOBST | QUARK

#2

„RED VELVET – CAKE“
SAUERKIRSCHEN | SPONGE | FRISCHKÄSE | CASSIS-ERDE

#3

„OPÉRA-SCHNITTE“
SCHOKOLADE | BISKUIT | KAFFEE | JOGHURT



FIFT

HEIGHTS

FRIEDRICH-EBERT-ANLAGE 35-37
60327 FRANKFURT AM MAIN
DEUTSCHLAND