

The title is centered on a light-colored wooden background. To the left, a portion of a chef's knife with a dark handle is visible. To the right, there are some fresh green herbs.

# CATERING AUSWAHL

## HERBST – WINTER 2024

# VORWEG

ALLE VORSPEISEN KÖNNEN SIE ENTWEDER ALS MENÜ (BIS 70 PERSONEN)  
ODER  
ALS FLYING FINGERFOOD (BIS 100 PERSONEN) AUSWÄHLEN

#1

**ROASTBEEF | SELLERIE | GRANNY SMITH | WALNÜSSE**

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT WALDORF SALAT UND GERÖSTETEN  
WALNÜSSEN

#2

**PREMIUM RAUHLACHS | ORANGE | FENCHEL | WHISKEY | BRIOCHE**

GEBEIZTER RAUHLACHS MIT KÜRBIS-ORANGENCONFIT, MARINIERTEM FENCHEL,  
WÜRZIGEM WHISKEY UND GEZUPFTEM BRIOCHE

#3

**CASHEW | KROKANT | CRANBERRYS | ROTWEIN | WALDPILZE**

KROKANTRÖLLCHEN MIT CASHEW-CREME, CRANBERRY-ROTWEIN RAGOÛT UND  
GEBRATENEN WALDPILZEN

# HAUPTSÄCHLICH

ALLE HAUPTSPEISEN KÖNNEN SIE ENTWEDER ALS MENÜ (BIS 70 PERSONEN)  
ODER  
ALS FLYING FINGERFOOD (BIS 100 PERSONEN) AUSWÄHLEN

#1

ZANDERFILET | MEERRETTICH | BUNTE MÖHREN | KARTOFFEL

GEBRATENES FILET VOM ZANDER MIT MEERRETTICH, KARTOFFEL STAMPF UND  
DREIERLEI KAROTTEN

#2

„COQ AU VIN“ | SPÄTBURGUNDER | SCHALOTTEN | ERBSEN | PETERSILIE

GESCHMORTE MAISPOULARDENKEULE IN SCHALOTTENSAUCE, ERBSENPÜREE UND  
ZWEIERLEI PETERSILIE

#3

GNOCCHIS | SCHWARZWURZEL | ZITRONE | GETROCKNETE TOMATE |  
GRANVEGANO

GEBRATENE GNOCCHIS MIT GETROCKNETEN TOMATEN, SCHWARZWURZEL,  
ZITRONENSAUCE UND GRANVEGANO

# HINTERHER

ALLE NACHSPEISEN KÖNNEN SIE ENTWEDER ALS **MENÜ (BIS 70 PERSONEN)**  
ODER  
ALS **FLYING FINGERFOOD (BIS 100 PERSONEN)** AUSWÄHLEN

#1

**BROMBEERE | JOHANNISBEERE | BLAUBEERE | AGAVE | KORNBLOME | DATTEL**  
CRUMBLE AUS DATTELN, HASELNÜSSEN UND ORANGE MIT CREME VON ROTEN  
BEEREN UND AGAVENDICKSAFT

#2

**ZARTBITTERSCHOKOLADE | BISKUIT | GELEE | KOKOS**  
SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT SAFTIGEM BUSKUIT, KOKOSPÜREE UND  
SCHOKOLADENGELEE

#3

**CHAMPAGNER | PFIRSICH | HIMBEERE | JOGHURT**  
MOUSSE VON ZITRUSFRÜCHTEN MIT CHAMPAGNER, PFIRSICH-CREME,  
JOGHURTSTREUSEL UND HIMBEERSAUCE



FIFT

HEIGHTS

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