

CATERING AUSWAHL

HERBST 2022



powered by Sodexo

VORWEG

ALLE VORSPEISEN KÖNNEN SIE ENTWEDER ALS MENÜ, BUFFET ODER FINGERFOOD AUSWÄHLEN

#1

TOGARASHI – LACHS | KIMCHI | ERDNUSS | WAKAME

LEICHT GERÄUCHERTER PREMIUM LACHS, FERMENTIERTER KOHL, ERDNUSS-CRUNCH,
MARINIERTE MEERESALGEN

#2

KALB | TUNA | KAPERN | ZITRONE

„VITELLO TONATO TOWER 185 STYLE“, KALBS TATAKI UND TUNA SASHIMI, GEBACKENE KAPERN
UND SALZ ZITRONE

#3

BOHNENCRÈME | ZUCCHINI | GRÜNER PFEFFER | STEINCHAMPIGNONS

BOHNEN CRÈME IM ZUCCHINIMANTEL, GRÜNER PFEFFERSCHAUM, GERÖSTETE CHAMPIGNONS

HAUPTSÄCHLICH

ALLE HAUPTSPEISEN KÖNNEN SIE ENTWEDER ALS MENÜ, BUFFET ODER FINGERFOOD AUSWÄHLEN

#1

STEINBEISSERFILET | HERBSTLICHES LINSEN CASSOULET | KÜRBISSTAMPF
FILET VOM STEINBEISSER AUF HERBSTLICHEM LINSEN - CASSOULET UND KÜRBISSTAMPF

#2

OCHSENBÄCKCHEN | KRÄUTERSEITLINGE | WIRSING | VIOLETTE KARTOFFELN
OCHSENBÄCKCHEN – IN BURGUNDER GESCHMORT - MIT KRÄUTERSEITLINGEN, RAHM - WIRSING UND
VIOLETTEN KARTOFFELN

#3

GYOZA MANDU | PONZU SUD | AUSTERNPILZE | KORREANDERÖL
GEDÄMPFTE ASIATISCHE TEIGTASCHEN MIT KOHLFÜLLUNG, PONZU-SUD, AUSTERNPILZE,
EDAMAME - BOHNEN UND KORIANDERÖL

HINTERHER

ALLE DESSERTS KÖNNEN SIE ENTWEDER ALS MENÜ, BUFFET ODER FINGERFOOD AUSWÄHLEN

#1

MASCARPONECRÈME | BISKUIT | ZWETSCHGE | KAKAO

ZWETSCHGEN - TIRAMISU MIT KAKAO – NIBS

#2

DÖRRAPRIKOSE | HASELNUSS | SCHMAND

APRIKOSEN – PORTWEIN – CREME MIT HASELNUSS – ERDE

#3

PASSIONSFRUCHT | SCHOKOLADE | SOJA | CRUMBLE

VEGANES SCHOKOLADENMOUSSE MIT PASSIONSFRUCHT, SOJA UND CRUMBLE



HEIGHTS

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