



CATERING AUSWAHL

X-MAS 2023

VORWEG

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

#1

GARNELE | BELUGALINSE | AVOCADO | WASABI

GEGRILLTE BLACK TIGER GARNELE AUF BUNTEN BELUGALINSEN MIT GUACAMOLE UND WASABI – CRÈME

#2

BARBARIE - ENTE | ROTKOHL | PERLZWIEBELN | PETERSILIE

ROSA GERÄUCHERTE FLUGENTENBRUST MIT ROTKOHLSALAT, ROTEN PERLZWIEBELN UND PETERSILIEN – ERDE

#3

KICHERERBSE | RETTICH | SOJA | MINZE

FALAFEL BÄLLCHEN MIT RETTICH – SALAT „KIMCHI – SYLE“ UND VEGANEM SOJA – MINZE – „JOGHURT“

HAUPTSÄCHLICH

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

#1

WOLFSBARSCH | ZITRONE | MEDITERRANES GEMÜSE | GNOCCHI

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET IN ZITRONENSAUCE MIT RATATOUILLE – GEMÜSE UND KARTOFFEL
GNOCCHIS

#2

HIRSCH | GEWÜRZWEIN | ROSENKOHL | KARTOFFEL

RAGOUT VOM HEIMISCHEN HIRSCH IN GEWÜRZWEIN - SAUCE, ROSENKOHL IN RAHM UND KARTOFFEL –
KLÖSSCHEN

#3

QUINOA | TOFU | CHILI | PAK CHOI

QUINOA BRATLING UND KROSSER TOFU, CHILI – GLACE UND CHINESISCHEM SENFKOHL – GEMÜSE

HINTERHER

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

#1

VEGANER SCHOKOLADEN CAKE | PASSIONSFRUCHT | CHIA | REIS | KOKOS

SCHOKOLADEN KÜCHLEIN MIT EXOTISCHEN FRÜCHTEN, KOKOSNUSS – SCHAUM UND REIS CRUNCH

#2

MASCARPONE | BISKUIT | CRANBERRY | HANF

TIRAMISU - SCHNITTE MIT CRANBERRY - RAGOÛT UND HANF – KROKANT

#3

LEBKUCHEN | EIER PUNSCH | SAHNE | NUSS

LEBKUCHEN CREME BRÛLÉE – SCHNITTE MIT ROTEN FRÜCHTEN UND NUSS CRUNCH



FIFT

HEIGHTS

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