

The main title of the document, 'CATERING AUSWAHL WINTER 2024', centered on a light-colored wooden background. The text is in a clean, black, sans-serif font.

CATERING AUSWAHL

WINTER 2024

VORWEG

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

#1

GEGRILLTE ST. JAKOBSMUSCHEL AUF PAELLA SALAT „MARISCA“
UND SAFRAN-MAYONNAISE

(F) UM AM AE AU BM BC AF AC AY 22 23

#2

MAISPOULARDENBRUST „TANDOORI STYLE“ AUF MARINIERTEM SPINAT
UND TOMATENSALSA

(G) AU BM BC AM AE AN SA SW SH SC 22 23

#3

SUPPE VON ROTER BEETE MIT WASABI SCHAUM, BOHNENKERNE
UND PUMPERNICKEL BRÖSEL

(VN) AW UW GO GB NR GS AU BM BC AN SA AP AS AY 22 23

HAUPTSÄCHLICH

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

#1

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET ESTRAGON-ÖL
MIT KARTOFFEL – SELLERIE PÜREE UND STAUDENSELLERIE

(F) AF AUBM BC AY AM 22 23

#2

GESCHMORTE OCHSENSCHULTER IN SPÄTBURGUNDERSAUCE, RAHMWIRSING
UND EIERSPÄTZLE

(R) AW UW AM AUBM BC AY AE 22 23

#3

VEGANES LINSEN – NUSS – RAGOÛT MIT PETERSILIENWURZEL, KOHLSPROSSEN
UND VOLLKORN SPIRALNUDELN

(VN) AW UW GO AU BM BC AN SA AP AS AY 22 23

HINTERHER

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

#1

KARAMELLISIERTE APFEL-TARTE MIT HASELNUSS-CREME UND ORANGEN-CONFIT

(VND) AY AU AN SH SW 22

#2

FRISCHKÄSETERRINE MIT BEEREN, VANILLE UND ZITRONENGELEE

AW UW AM AU AY AN SA SH SW AE 22

PISTAZIEN-BISKUIT MIT MASCARPONE – LIMETTENMOUSSE
UND SCHOKO-CRUMBLE

AMAE AW UW GO AN ST SA AU AS AC 22



FIFT

HEIGHTS

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