

CATERING AUSWAHL

FRÜHLING – SOMMER 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

SCHAUMSUPPE MIT FRANKFURTER GRÜNE SAUCE KRÄUTERN MIT HAFER CREME,
DREIERLEI BUNTEN 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 AU BM BC AY AM 22 23

#2

GESCHMORTE OCHSENSCHULTER IN SPÄTBURGUNDERSAUCE, RAHMWIRSING
UND EIERSPÄTZLE

(R) AW UW AM AU BM 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 HIMBEER-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