



CATERING



Catering aus unserem eigenen Food Truck

Ob für Ihre nächste Gartenparty, den Geburtstag
oder die Firmenfeier – wir rollen los!

International Package

Zum Aperitif – 4€ p. P.

Brot mit verschiedenen Dips
Olivenöl, Curry Butter, Tomaten Butter

Eingelegte Oliven

Gemügesticks mit Dips

Kleine Köstlichkeiten

Kalte Häppchen

Cocktail von marinierten Crevetten – 4,50€

Mit Zitrusnote und feiner Cocktailsauce auf Babyspinat

Lachstatar – 5,50€

auf kräftigem Schwarzbrot, verfeinert mit Meerrettich

Gebratene Black Tiger Garnele – 6€

Auf Avocado creme

Krustenpastete mit Ente & Orange – 6€

Mit Orangen-Joghurt

Rucola-Enten-Salat – 6,50€

Zarter Rucola, gehobelter Parmesan und saftige Entenbrust, dazu knuspriges Baguette

Zartes Roastbeef- 6€

auf knusprigem Brotcracker, mit einer würzigen Meerrettich-Crème und Rucola

Grüner Spargel – 4,50€

mit Tomaten-Salsa und gehobeltem Parmesan

Carpaccio von Roter Bete – 4€

Aufgeschlagene Sauerrahm-Crème, getoppt mit Granatapfel und Minze

Gazpacho-Gläschen – 3,50€

Kalte Tomaten-Paprika-Suppe mit Kräuteröl & Crostini

Gegrillte Auberginenröllchen – 4,50€

gefüllt mit cremigem Ziegenkäse, Honig und gerösteten Walnüssen

Warme Häppchen

Knusprige Kartoffelpuffer mit Räucherlachs – 5,50€

Getopft mit Zitronen-Frischkäse und frischem Dill

Black Tiger Garnele – 6€

auf Mango-Chili-Salsa

Mini-Gourmet-Frikadellen – 5€

auf feinem Krautsalatbett

Hähnchen-Drumsticks – 5,50€

mit Piri-Piri-Marinade

Quiche

-Lorraine mit Speck & Käse – 4,50€

-Gemüse – 4,50€

Tom Kha Gai Suppe im Glas – 3,50€

Kokos-Hühnersuppe mit Zitronengras, Ingwer und Limette

Größere Köstlichkeiten

Kurz gegrillter Fisch – 7,50€

Auf aromatischem Ratatouille mit feinen Kräuterkartoffeln

Curry-Garnelen – 8€

in cremiger Kokosnuss-Curry-Sauce mit Reis und gerösteten Cashewnüssen

Gegrillter Lachs mit Honig-Senf-Glasur – 8€

mit knackigen grünen Bohnen und Reis

Geschmorte Ochsenbäckchen – 9,50€

mit gratinierten Kartoffeln und herzhaftem Wirsing

Gebratene Entenbrust – 8,50€

auf Grünkohl, begleitet von cremigem Süßkartoffelpüree

Rosa gegrilltes Sirloin Steak– 10€

Saftiges Steak, serviert auf einem Beet aus Wirsing und Rosmarinkartoffeln

Würziges Curry – 7,50€

mit Hähnchen und aromatischem Safranreis

Taste

by LYNX

Pasta mit Pesto – 6,50€

Geschwenkt in einem aromatischen Basilikum-Pesto

Pilz-Schupfnudeln – 7,50€

In einer cremigen Pilzrahm-Soße

Auberginen-Ravioli – 7,50€

verfeinert mit goldener Salbeibutter

Dessert

Brownie mit Vanilleeis – 4,50€

Tiramisu – 4,50€

Klassisch/ Erdbeere/ Himbeere

Kuchenschnitte – 3€

Apfel/ Kirsche/ Pflaume/ Mandel

Lemon Tarte – 4€

Mousse au Chocolate – 4€

Pana Cotta – 4€

Beeren Kompott mit Vanillemousse – 4,50€

karamellierte Birnen – 5€

mit Ziegenkäse

Käse Auswahl – 6,50€

Mit Brotauswahl

Spät am Abend

Chili con Carne – 3,50€ pro Person

Currywurst – 3,50€ pro Person

Alle Preise sind inklusive MwSt.