

# CATERING IM HUCKSPACE

Stand April 2023



# SUPPENGLÜCK

## SUPPE MIT BAGUETTE

(7,50 € pro Person)

- TOMATENCREME MIT BASILIKUMSAHNE
- AUSTERNPILZCREME MIT KRÄUTERN
- LAUCHCREME
- BROKKOLICREME
- KARTOFFELCREME MIT MAJORAN

## EINTOPF MIT BAGUETTE

(8,00 € pro Person / +2 € mit Würstchen)

- LINSENEINTOPF
- ERBSENEINTOPF



# MENÜ-KOMPONENTEN

## SALAT MIT HAUSGEMACHTER VINAIGRETTE

(4,00 € pro Glas 370 ml)

- Wildkräutersalat mit karamellisiertem Ziegenkäse und Nüssen
- Couscous-Salat mit gegrilltem Gemüse
- Tomate-Mozzarella mit Rucola-Salat

## VORSPEISE

(3,50 € pro Glas 140 ml)

- Tuna Tatar auf Mango-Avocado Salat
- Lachs Tatar auf Rucolacreme
- Rote Bete-Sellerie Tatar
- Gambas auf Mango-Chutney

## HAUPTSPEISE

- Penne mit gebratenen Champignons, Frühlingslauch, Kirschtomaten, Kräutern und Tomatensoße (14,00 €)
- Bohnen-Kartoffel Curry (14,00 €)
- Süßkartoffel-Brokkoli Auflauf (14,00 €)
- Gemüse-Maultaschen in Tomaten-Basilikum-Soße (14,00 €)
- Penne mit Frikadellen und pikanter Tomatensoße (14,00 €)

- kleine Schnitzel, Spätzle, Gemüse der Saison und Rahmsoße (17,00 €)

- Saltimbocca, Rosmarinkartoffeln und Weißweinsoße (19,00 €)

- gegrilltes Lachsfilet, Zitrone, frische Kräuter auf Blattspinat mit Tagliatelle oder Reis (20,00 €)

## CANAPÉ-VARIATION

(3 Stk. pro Person / 11,50 €)

- rosa gebratenes Roastbeef
- Vitello Tonnato
- Beef Tatar
- Mailänder Salami
- Serrano-Schinken
- Brie Käse
- Manchego Käse

## DESSERT

(4,00 € pro Glas)

- Tiramisu (saisonal: Erdbeertiramisu)
- Panna Cotta mit Himbeersoße
- Mousse au Chocolat
- frischer Obstsalat mit Minze
- Cheesecake mit Fruchtglasur



# GET-TOGETHER SNACK

## FLAMMKUCHEN & WEIN

- kleine herzhaftes Mini-Flammkuchen mit unserer Weinauswahl
- 

## PIZZA & BIER

- kleine herzhaftes Pizzastücken mit unserer Bierauswahl
- 

## MINI-STRUDEL & GLÜHWEIN

- süß und herzhaftes Blätterteigtaschen mit Glühwein und Punsch
- 

## MINI-QUICHE & WEIN

- Mischung aus Mini-Quiches mit unserer Weinauswahl
- 





Die Auswahl an Salaten, Vorspeisen und Desserts sollte für die gesamte Gruppe gleich sein.

Bei Unverträglichkeiten oder besonderen Ernährungsformen, wie vegetarisch, vegan oder glutenfrei, kann das innerhalb der Gruppe bei der Auswahl berücksichtigt werden.