

# SPEISEKARTE



# INHALTSVERZEICHNIS

<b>Vorwort</b>	<b>4</b>
<b>Fingerfood</b>	<b>6-17</b>
<b>Buffetvorschläge</b>	<b>18-27</b>
<b>Grillbuffets (Live Grillen)</b>	<b>28-33</b>
<b>Wraps</b>	<b>34</b>
<b>Canapés</b>	<b>35</b>



# ESSEN, DAS VERBINDET

Egal ob Firmenfeier, Geburtstag, Messe oder Hochzeit – eine Veranstaltung steht und fällt auch mit dem Essen.

Wir von Sindbad haben in der Rhein-Neckar Region eine einzigartige Fusion-Küche etabliert, welche sich aus mediterranen, orientalischen und asiatischen Einflüssen zusammensetzt und sich durch die Frische ihrer Zutaten auszeichnet.

Alle Gerichte werden mit viel Liebe fürs Detail zubereitet und angerichtet und auch beim Geschmack machen wir keine Kompromisse. So werden vom Fond bis zur Gemüsebrühe alle Dinge selbst gekocht und Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe oder künstliche Zusätze sind für uns tabu!

Werden auch Sie ein Teil unserer Reise und lassen Sie sich von unserem Essen und unserem Konzept begeistern.

## **Mindestbestellmenge:**

Unsere Angebote gelten für eine Mindestbestellmenge für 35 Personen. Für geringere Personenzahlen erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

## **Anlieferung:**

Für eine Anlieferung erheben wir eine Gebühr von 0,70 Cent pro gefahrenen Kilometer zzgl. einer Pauschale für den Aufbau, sofern gewünscht.

## **Equipment:**

Sie benötigen von uns weiteres Cateringequipment? Gerne beliefern wir Sie mit Geschirr, Gläsern, Besteck oder sonstigem Equipment wie Stehtischen, Heizstrahlern, Banketttischen und vielem mehr.

## **Personal:**

Sie benötigen für Ihre Veranstaltung geschultes Personal wie etwa Servicekräfte oder Barkeeper? Gerne unterstützen wir Sie auch hier bei Ihrem Event.

Alle unsere Menüs verstehen sich als Vorschläge und können untereinander kombiniert und ausgetauscht werden. Gerne erstellen wir Ihnen auch einen Menüvorschlag außerhalb unserer Standardkarte.





Unsere AGBs finden Sie im Impressum auf unserer Homepage.

# FINGERFOODMENÜ 1

(VEGAN)

6-7 Teile pro Person

Zu allen unseren Fingerfoodmenüs  
erhalten Sie frisches Baguette

## Quinoasalat (Weckglas)

- Quinoasalat mit geschmorten Cherrytomaten, gebratenen Pilzen, frischen Kräutern, Pinienkernen, Kichererbsen und getrockneten Tomaten

## CousCous-Salat (Weckglas)

- CousCous mit Raukesalat, Granatapfelkernen, Avocado, Limettenzesten und frischem Koriander

## Fried Vegetables (Fingerfoodschale)

- In Kichererbsen-Tempura frittiertes saisonales Gemüse mit veganem Joghurt-Minz-Dip und indischem Masala Gewürz

## Hummus mit Grillgemüse (Weckglas)

- Hummus mit mediterranem Grillgemüse, Oliven und Brotchips

## Grilltofu auf asiatischem Edelgemüse (Fingerfoodschale)

- Marinierte Tofu-Sticks mit geröstetem Sesam auf asiatischem Edelgemüse mit Teriyakisauce und fermentierten schwarzen Bohne

## Canapé mit Avocadocreame (Platte)

- Canapés mit Avocadocreame, frischem Koriander, gebackenen Cherrytomaten und japanischer Shiso-Kresse

## Fruchtdessert im Weckglas

- Kokos-Mango-Dessert mit Passionsfrucht und Chiasamen

**Euro 33,90**  
(zzgl. MWSt.)



# FINGERFOODMENÜ 2

(VEGETARISCH)

6-7 Teile pro Person  
Zu allen unseren Fingerfoodmenüs  
erhalten Sie frisches Baguette

## Spinatpfannkuchen (Platte)

- › Gefüllte Spinatpfannkuchen mit Frischkäse, Schnittlauch und mediterranem Pfannengemüse

## CousCous-Salat (Weckglas)

- › CousCous mit Raukesalat, Granatapfelkernen, Avocado, Limettenzesten und frischem Koriander

## Quinoasalat (Weckglas)

- › Quinoasalat mit geschmorten Cherrytomaten, gebratenen Pilzen, frischen Kräutern, Fetakäse und Kichererbsen

## Rote Beete Salat (Weckglas)

- › Rote Beete Salat mit Ziegenkäse, Apfel, gerösteter Walnuss, Raukesalat und Condimento bianco

## Fried Vegetables (Fingerfoodschale)

- › In Kichererbsen-Tempura frittiertes saisonales Gemüse mit veganem Joghurt-Minz-Dip und indischem Masala Gewürz

## Orientalischer Auberginensalat (Weckglas)

- › Gegrillte Auberginenwürfel mit buntem Gemüse, Sumach, Tahin, Orangenschale und Schafskäse

## Vollmilchcreme auf Beeren (Weckglas)

- › Schokoladencreme auf rotem Beerenspiegel und Schokoladencrunch-Topping

## Cheesecakedessert (Weckglas)

- › Frischkäsecreme mit Cranberrykompott und Maiscrunch

**Euro 35,90**  
(zzgl. MWSt.)



# FINGERFOODMENÜ 3

6-7 Teile pro Person

Zu allen unseren Fingerfoodmenüs erhalten Sie frisches Baguette

## Spinatpfannkuchen (Platte)

› Gefüllte Spinatpfannkuchen mit Frischkäse, Schnittlauch und mediterranem Pfannengemüse

## Berglinsensalat (Weckglas)

› Linsensalat mit getrockneten Tomaten, Lauchzwiebeln, nativem Olivenöl, Wildkresse und Ziegenkäse

## Tandoori-Spieße (Platte)

› Hühnerspieße mit Tandoori-Paste, Koriandersamen und Ras el Hanout

## Thunfischbällchen (Fingerfoodschale)

› Kartoffel-Thunfischbällchen in Pankomarinade auf Shichimi-Chipotle-Mayonnaise

## Quinoa-Mais-Salat (Weckglas)

› Quinoasalat mit gegrilltem Mais, getrockneten Tomaten, Datteln, Fetakäse, frischem Koriander und gebratenem Räucherspeck

## Bodegas mit Tomatensalsa

› Gebackene Kalbsbällchen mit Pinienkernen und würziger Tomatensalsa

## Quarkcreme mit Aprikose (Weckglas)

› Kokos-Quark-Creme mit Aprikosenchutney

## Schwarzwälder (Weckglas)

› Schwarzwälder im Weckglas mit Schokolade und Kirschwasser

**Euro 36,90**  
(zzgl. MWSt.)



# FINGERFOODMENÜ 4

6-7 Teile pro Person

Zu allen unseren Fingerfoodmenüs

erhalten Sie frisches Baguette

## Hühnerspieße mit Honig-Chili-Marinade (Platte)

> Hähnchen-Spieße mit einer Marinade aus Honig, Sojasauce, Chili, Austernsauce und Kafir Lime Blättern

## Rote-Beete-Salat (Weckglas)

> Rote-Beete-Salat mit Ziegenkäse, Apfel, gerösteter Walnuss, Raukesalat und Condimento bianco

## Mediterrane Garnelenspieße (Fingerfoodschale)

> Gebackene Garnelen mit Kräutern der Provence auf karamellisiertem Paprikagemüse

## Italienischer Brotsalat (Weckglas)

> Gebratenes Brot mit Pinienkernen, Balsamico, Raukesalat, grünem Spargel, getrockneten Tomaten und Parmesan

## Canapés mit Oliventapenade (Platte)

> mit Oliventapenade, Prosciutto, Basilikumblättern und Balsamicocreme

## Edamame-Radieschen-Salat (Weckglas)

> Edamame-Radieschen-Salat mit Zwiebel-Ingwer Dressing und frischem Koriander

## Rindersteakspieße (Platte)

> Rindersteakspieße mit einer Himbeer-Worcester-Marinade und rosa Pfeffer

## Haferdessert (Weckglas)

> Hafer-Apfel-Schmand mit Granatapfeltopping und Hibiskuscrunch

## Mousse au Chocolat (Weckglas)

> Mousse au Chocolat mit frischem Mangoragout und Minze

**Euro 38,90**  
(zzgl. MWSt.)

1. Fingerfood | 2. Buffets | 3. Grillbuffets | 4. Wraps | 5. Canapés



# FINGERFOODMENÜ 5

6-7 Teile pro Person

Zu allen unseren Fingerfoodmenüs erhalten Sie frisches Baguette

## Garnelenspieße auf Asiagemüse (Fingerfoodschale)

› Gebackene Garnelen in Teriyakisauce auf Asiagemüse (Lotuswurzel, Shiitake, Zuckershoten) mit Miso und Ponzu-Dressing

## Sprossensalat mit Feta und Speck (Weckglas)

› Frische Sprossen (Alfalfa, Linsen, Kichererbsen, Mungo) mit Babyspinat, Fetakäse und gebackenem schwedischem Speck

## Satay-Spieße (Platte)

› Hühnchen-Spieße mit einer indonesischen Sauce aus Erdnuss, Tamarinde, Palmzucker und Kokos

## Feigensalat (Weckglas)

› Feigensalat mit Schafskäse, Balsamicoreducion, Prosciutto und Parmesan

## Canapé mit Krabben (Platte)

› Canapé mit Nordseekrabben, frischem Dill und Mangowürfeln

## Roastbeef mit Béchamel-Sauce (Fingerfoodsauce)

› Rosa gebratene Roastbeefstreifen mit Béchamel-Sauce auf Erbsenpüree

## Canapés mit Ziegenkäse (Platte)

› mediterranem Grillgemüse, Ziegenkäse und Rucola-Pinienpesto

## Tiramisu (Weckglas)

› Tiramisu mit weißer Schokolade und Haselnuss

## Schwarzwälder (Weckglas)

› Schwarzwälder im Weckglas mit Schokolade und Kirschwasser

**Euro 40,90**  
(zzgl. MWSt.)

1. Fingerfood | 2. Buffets | 3. Grillbuffets | 4. Wraps | 5. Canapés



# FINGERFOODMENÜ 6

6-7 Teile pro Person

Zu allen unseren Fingerfoodmenüs

erhalten Sie frisches Baguette

## Thunfisch Tatar (Fingerfoodschale)

> Thunfisch Tatar mit frischem Ingwer, Koriander, Sojasauce und Sesam

## Peruanische Ceviche (Weckglas)

> mit fangfrischem Fisch des Tages, roten Zwiebeln, frischem Koriander, Süßkartoffel und geröstetem Mais

## Satay-Spieße (Platte)

> Hühnchen-Spieße mit einer indonesischen Sauce aus Erdnuss, Tamarinde, Palmzucker und Kokos

## Quinoa-Mais-Salat (Weckglas)

> Quinoasalat mit gegrilltem Mais, Tomaten, Mango, Fetakäse, frischem Koriander und Räucherspeck

## Sesamprawns mit Avocado

> Gegrillter Garnelensalat mit Avocado, Orangenfilets, mariniertem Rotkohl, Limettensaft und frischem Koriander

## Gazpacho (Weckglas)

> Spanische Tomatensuppe aus Coeur de Boeuf, Gurke und frischen Kräutern

## Canapé mit Rinderfiletstreifen (Platte)

> Canapé mit rosa Rinderfiletstreifen mit Chipotle-Paprika-Creme und Wildkresse

## Schokoladen-Dreierlei (Weckglas)

> Vollmilch-, Zartbitter und weiße Schokocreme mit Nusscrumble und Physalis

## Kalter Kaffee (Weckglas)

> Vanillecreme mit Schokoladentopping, Mascarpone und Kaffeeshot in der Pipette

**Euro 43,90**  
(zzgl. MWSt.)

1. Fingerfood | 2. Buffets | 3. Grillbuffets | 4. Wraps | 5. Canapés



# BUFFETVORSCHLAG 1

## (VEGAN)

### Vorspeisensalate (Weckglas)

- › Kokos-Karottensalat mit Pflücksalat, gebackenen Kürbisspalten und Mandeln
- › Wildkräutersalat mit sautierten Pilzen, Radieschen, Sprossen und Gemüse
- › Quinoasalat mit geschmorten Cherrytomaten, gebratenen Pilzen, frischen Kräutern, Pinienkernen und Kichererbsen

### Dressings wahlweise (max. zwei):

Himbeervinaigrette, Buttermilch-Limette, Kräutervinaigrette, Rote-Beete-Joghurt-Dressing, Kürbiskern-Dressing, Mango-Chili-Dressing

### Hauptgänge

- › Rote-Beete Schmortopf mit Estragon, Kerbel, Spitzkohl und Süßkartoffeln
- › Thaiändisches Curry mit asiatischem Gemüse (Lotuswurzel, Austernpilze, Pak Choi und Thai-Auberginen) mit Thai-Basilikum und Zitronengras
- › Linsendal mit Masala Gewürz, Curryblättern, Kafir-Lime Blättern, gerösteter Süßkartoffel und Kräutern
- › Gegrillte Auberginenhälften in einer Sauce aus Tahini und Orangenesten mit frischem Koriander, Frühlingszwiebel und Pinienkernen
- › Pilzgulasch in dunkler Rotweinsauce aus Egerlingen, Austernpilzen und Kräuterseitlingen mit karamellisierten Möhren
- › Limettenreis
- › Süßkartoffelpüree mit Muskatnuss

### Desserts

- › Kokos-Mango-Dessert mit Passionsfrucht und Chiasamen
- › Haselnusscreme mit einem Topping aus Mandeln und Pariser Möhren

**Euro 37,90**  
(zzgl. MWSt.)

1. Fingerfood | 2. Buffets | 3. Grillbuffets | 4. Wraps | 5. Canapés



# BUFFETVORSCHLAG 2

## (VEGETARISCH)

### Vorspeisensalate (Weckglas)

- > Mischsalat mit gebackenem Kürbis, roter Beete, Kresse und Sprossen
- > Wildkräutersalat mit sautierten Pilzen, Sprossen, Parmesan und saisonalem Gemüse
- > Pflücksalat mit Ziegenweichkäse, Trauben, Sprossen und gerösteter Walnuss

### Dressings wahlweise (max. zwei):

Himbeervinaigrette, Buttermilch-Limette, Kräutervinaigrette,  
Rote-Beete-Joghurt-Dressing, Kürbiskerndressing, Mango-Chili-Dressing

### Hauptgänge

- > Pilzgulasch in dunkler Rotweinsauce aus Egerlingen, Austernpilzen und Kräuterseitlingen mit karamellisierten Möhren
- > Feijoda – Südamerikanisches Bohnenschmorgericht mit rauchigen Chipotle Chilis, Okra, Süßkartoffel und Schmand
- > Rigatoni mit Spinat-Ricotta-Sauce, getrockneten Tomaten und Walnuss
- > Thailändisches Curry mit asiatischem Edelgemüse (Lotuswurzel, Austernpilze, Pak Choi und Thai-Auberginen) mit Thai-Basilikum und Zitronengras
- > Indisches Tikka Masala mit frittiertem Blumenkohl, gerösteten Cashewnüssen, frischem Koriander, Curry-Leafs und Paneer-Käse
- > Limettenreis mit gebratenen Frühlingszwiebeln
- > Kürbispüree mit Muskatnuss

### Desserts

- > Kokos-Quark-Creme mit Aprikosenchutney
- > Weiße Schokoladenmousse mit Cranberryragout und Minze

**Euro 39,90**  
**(zzgl. MWSt.)**

1. Fingerfood | 2. Buffets | 3. Grillbuffets | 4. Wraps | 5. Canapés





# BUFFETVORSCHLAG 3

## (GEMISCHT)

### Vorspeisensalate (Weckglas)

- › Babyspinat mit gegrilltem Huhn, Cherrytomate, Blutorangenfilets und Fetakäse

### Quinoasalat (Weckglas)

- › Quinoasalat mit geschmorten Cherrytomaten, gebratenen Pilzen, frischen Kräutern, Fetakäse und Kichererbsen
- › Wildkräutersalat mit Himbeeren, Schafskäse, Sprossen und Croutons

### Dressings wahlweise (max. Zwei):

Himbeervinaigrette, Buttermilch-Limette, Kräutervinaigrette, Rote-Beete-Joghurt-Dressing, Kürbiskerndressing, Mango-Chili-Dressing

### Hauptgänge

- › Coq au Vin: Langsam geschmortes Huhn mit einer dunklen Rotweinsauce und karamellisierter Zwiebel
- › Bodegas: Spanische Kalbsbällchen mit Pinienkernen in einer würzigen Tomatensauce mit Spitzpaprika
- › Spargelragout (entweder grüner oder weißer Spargel - nach Saison) mit Bechamel-Sauce, Estragon und Süßkartoffel
- › Auswahl an saisonalem Ofengemüse mit mediterranen Kräutern
- › Gebackener Red Snapper in Tomatensugo, Oliven und frischen Kräutern
- › Kräuterreis mit Frühlingszwiebel
- › Rosmarinkartoffeln (Drillinge)

### Desserts

- › Tiramisu im Weckglas mit Schokolade und Haselnuss
- › Cheesecakecreme mit Cranberrykompott und Maiscrunch

**Euro 40,90**  
(zzgl. MWSt.)

1. Fingerfood | 2. Buffets | 3. Grillbuffets | 4. Wraps | 5. Canapés



# BUFFETVORSCHLAG 4

## (GEMISCHT)

### Vorspeisensalate (Weckglas)

- › Rote-Beete-Salat mit Ziegenkäse, Apfel, gerösteter Walnuss, Raukesalat und Condimento bianco
- › Wildkräutersalat mit Himbeeren, Mozzarella, Pinienkernen und Sprossen
- › Raukesalat mit Feige, Schafskäse, Sprossen und gerösteter Walnuss

### Dressings wahlweise (max. zwei):

Himbeervinaigrette, Buttermilch-Limette, Kräutervinaigrette, Rote-Beete-Joghurt-Dressing, Kürbiskern dressing, Mango-Chili-Dressing

### Hauptgänge

- › Ossobuco: Kalbsbeinscheiben mit einer asiatisch angehauchten Demi-glace mit Miso, Sojasauce und Worcester
- › Iberico Schweinelende mit Himbeer-Portweinjus und nepalesischem Timut-Pfeffer
- › Pilzgulasch in dunkler Rotweinsauce aus Egerlingen, Austernpilzen und Kräuterseitlingen mit karamellisierten Möhren
- › Poulet au Citron mit Wurzelgemüse, Oliven, Zitronencremesauce und frischen Kräutern
- › Auswahl an saisonalem Ofengemüse mit mediterranen Kräutern
- › Kartoffelstampf mit Trüffelöl
- › Ausgebackene Serviettenknödel

### Desserts

- › Vollmilch-, Zartbitter und weiße Schokocreme mit Nusscrumble und Physalis
- › Hafer-Apfel Schmand mit Granatapfeltopping und Hibiskuscrunch

**Euro 42,90**  
(zzgl. MWSt.)



# BUFFETVORSCHLAG 5

## (GEMISCHT)

### Vorspeisensalate (Weckglas)

- › Caesar Salad mit Babyromana, gegrilltem Huhn und Parmesansplittern
- › Quinoasalat mit gegrilltem Mais, Tomaten, Mango, Fetakäse, frischem Koriander und gebratenem Räucherspeck
- › Wildkräutersalat mit gegrillten Kürbisschnitzen, Schafskäse, frischen Kräutern, Kresse und gerösteter Walnuss

### Dressings wahlweise (max. zwei):

Himbeervinaigrette, Buttermilch-Limette, Kräutervinaigrette, Rote-Beete-Joghurt-Dressing, Kürbiskern dressing, Mango-Chili-Dressing

### Hauptgänge

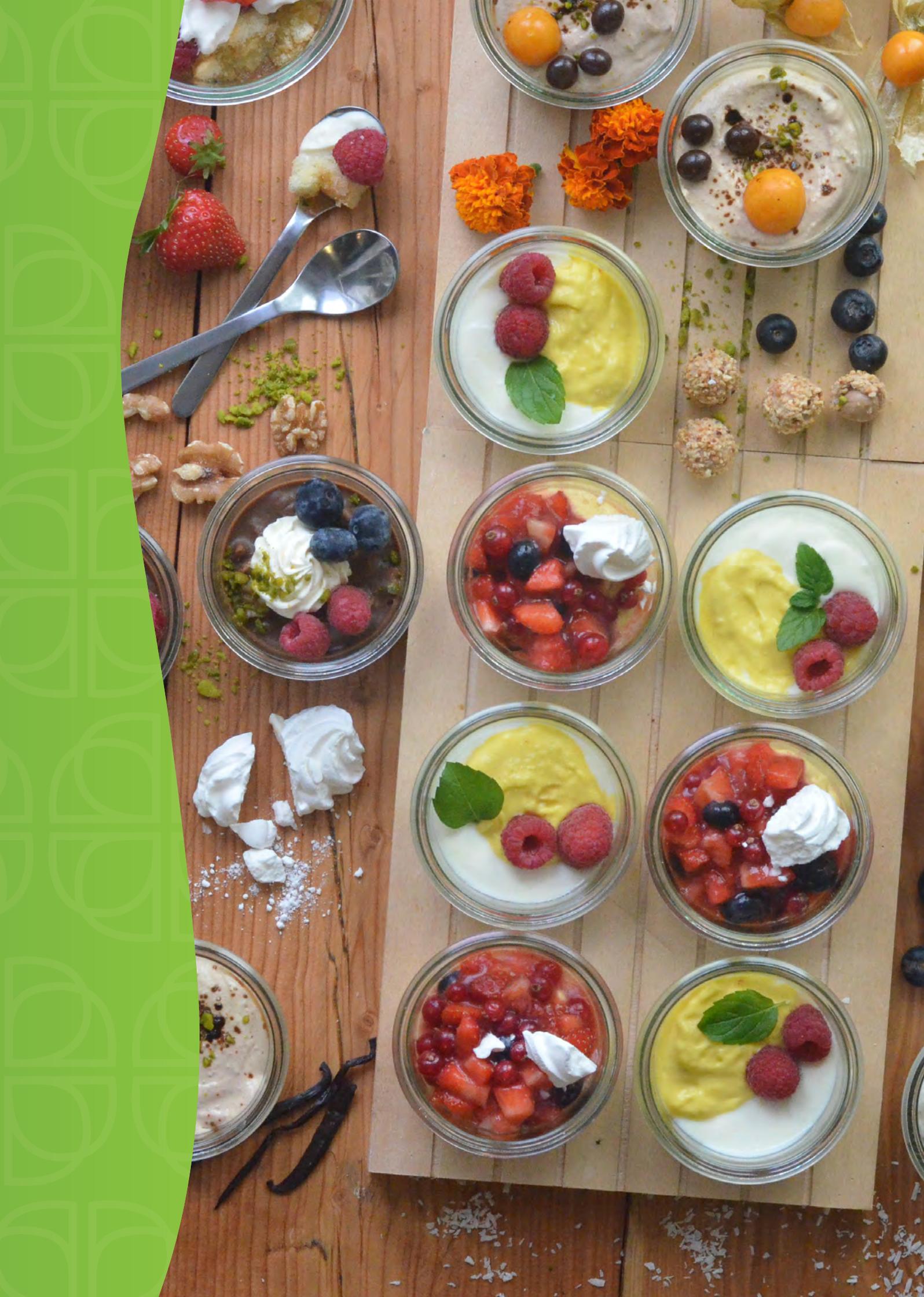
- › Konfierte Entenkeule mit Teriyakimarinade, Ingwer und fermentierten schwarzen Bohnen
- › Provenzalisches Lammragout mit Kräutern der Provence
- › Seeteufel-Loins mit Champagner-Creme-Sauce und Kafir-Lime Blättern
- › Rigatoni mit Chipotle-Cremesauce Kirschtomaten, Limettenzeste, roasted belt peppers, Parmesan und frischem Koriander
- › Schweinerückensteak (Duroc Schwein) mit rauchiger Dunkelbier-Senf-Sauce und gebackenen Datteln
- › Grillgemüse mit mediterranen Kräutern
- › Rosmarinkartoffeln
- › Kürbispüree mit Muskatnuss

### Desserts

- › Schwarzwälder im Weckglas mit Schokolade, Kirsche und Kirschwasser
- › Kalter Kaffee im Weckglas
- › Vanillecreme mit Schokoladentopping, Mascarpone und Kaffeeshot in der Pipette

**Euro 45,90**  
(zzgl. MWSt.)

1. Fingerfood | 2. Buffets | 3. Grillbuffets | 4. Wraps | 5. Canapés



# GRILLMENÜ 1

## Vorspeisensalate (Weckglas)

- > Babyspinat mit gegrilltem Huhn, Cherrytomaten, Blutorangenfilets und Fetakäse
- > Quinoasalat mit geschmorten Cherrytomaten, gebratenen Pilzen, frischen Kräutern, Fetakäse und Kichererbsen
- > Wildkräutersalat mit sautierten Pilzen, Sprossen, Parmesan und saisonalem Gemüse

Dressings wahlweise (max. zwei):

Himbeervinaigrette, Buttermilch-Limette, Kräutervinaigrette, Rote-Beete-Joghurt-Dressing, Kürbiskerndressing, Mango-Chili-Dressing

## Hauptgänge

- > Wildbratwurst (halb Hirsch/halb Wildschwein) aus lokaler Pfälzer Jagd
- > Hähnchenbrust mit Honig-Minz-Marinade und Limette
- > Rinderhüftsteaks mit einer Marinade aus Joghurt, Masala Gewürz, Ingwer und Koriander
- > Gegrillter Ziegenkäse mit Rosmarin, Thymian, Oliven und getrockneten Tomaten
- > Saisonales Grillgemüse mit Rosmarin, Knoblauch, Thymian und napoletanischem Olivenöl
- > Gegrillte Ofenkartoffel mit hausgemachtem Sour-Cream-Schnittlauch-Dip
- > Dips  
Hummus, Auberginencreme, Joghurt-Minz-Dip, diverse selbstgemachte Grillsaucen (Avocadocreme, Aioli, Himbeer-BBQ-Sauce)

## Desserts

- > Cheesecakecreme mit Cranberrykompott und Maiscrunch
- > Himbeercreme mit Vanillemousse und einem Hafer-Crumble-Topping

**Euro 37,90\***  
(zzgl. MWSt.)

\* zzgl. zu den Essenskosten berechnen wir für unsere Grillmenüs eine Grillmiete (130€) und einen Grillmeister (40€ pro Stunde)

1. Fingerfood | 2. Buffets | 3. Grillbuffets | 4. Wraps | 5. Canapés



# GRILLMENÜ 2

## Vorspeisensalate (Weckglas)

- › Wildkräutersalat mit gegrillten Kürbisschnitzen, Schafskäse, frischen Kräutern, Kresse und gerösteter Walnuss
- › Rote Beete Salat mit Ziegenkäse, Apfel, gerösteter Walnuss, Raukesalat und Condimento bianco
- › Raukesalat mit Feige, Schafskäse, Sprossen und gerösteter Walnuss

Dressings wahlweise (max. zwei):

Himbeervinaigrette, Buttermilch-Limette, Kräutervinaigrette, Rote-Beete-Joghurt-Dressing, Kürbiskern dressing, Mango-Chili-Dressing

## Hauptgänge

- › Hähnchenbrust mit Honig-Minz-Marinade und Limette
- › Irisches Rib Eye Steak (48 Stunden mariniert) mit Worcester Sauce, Palmzucker, Zitronenabrieb und Sojasauce
- › Garnelenspieße mit Teriyakisauce und pikantem Ponzu-Dressing
- › Tomahawk Steak vom Duroc Schwein mit einer Marinade aus Dijon-Senf, Zitronenschale und Kräutern der Provence
- › Paneer-Käse mit Masala-Gewürz und Curry Leafs
- › Pilzspieße mit einer Marinade aus Gartenkräutern
- › Rosmarinkartoffeln vom Grill
- › Dips: Hummus, Auberginencreme, Joghurt-Minz-Dip, diverse selbstgemachte Grillsaucen (Avocado-creme, Aioli, Himbeer-BBQ-Sauce)

## Desserts

- › Kokos-Quark-Creme mit Aprikosenchutney
- › Vanille-Sahne-Creme mit Apfelkompott und Mandel-Streusel-Crunch

**Euro 41,90\***  
(zzgl. MWSt.)

\* zzgl. zu den Essenskosten berechnen wir für unsere Grillmenüs eine Grillmiete (130€) und einen Grillmeister (40€ pro Stunde)

1. Fingerfood | 2. Buffets | 3. Grillbuffets | 4. Wraps | 5. Canapés



# GRILLMENÜ 3

## Vorspeisensalate (Weckglas)

- › Salat mit Babyspinat, Orangenfilets, gegrilltem Huhn und Feta
- › Wildkräutersalat mit sautierten Pilzen, Sprossen, Parmesan und saisonalem Gemüse
- › Pflücksalat mit Ziegenweichkäse, Trauben, Sprossen und gerösteter Walnuss

Dressings wahlweise (max. zwei):

Himbeervinaigrette, Buttermilch-Limette, Kräutervinaigrette, Rote-Beete-Joghurt-Dressing, Kürbiskerndressing, Mango-Chili-Dressing

## Hauptgänge

- › Lammkotelett mit einer mediterranen Knoblauch-Kräuter-Marinade, Zitronenabrieb und Knoblauch
- › Roastbeef Sindbad Style mit BBQ-Marinade und Szechuan Pfeffer
- › Seeteufelspieße mit einer Marinade aus Dill, Limettenschale und Speck
- › Maispoularde Supreme mit Kokosmilch, Zitronengras, Koriander, gelber Currypaste und Thai-Basilikum
- › Frischer Pak Choi mit Teriyakisauce und Sesam (vom Grill)
- › Pilzspieße mit einer Marinade aus Gartenkräutern
- › Gegrillte Ofenkartoffeln mit hausgemachtem Sour-Cream-Schnittlauch-Dip
- › Grillgemüse mit mediterranen Kräutern
- › **Dips:** Hummus, Auberginencreme, Joghurt-Minz-Dip, diverse selbstgemachte Grillsaucen (Avocado-creme, Aioli, Himbeer-BBQ-Sauce usw.)

## Desserts

- › Hafer-Apfel-Schmand mit Granatapfeltopping und Hibiskuscrunch
- › Kalter Kaffee im Weckglas
- › Vanillecreme mit Schokoladentopping, Mascarpone und Kaffeeshot in der Pipette

**Euro 47,80\***  
(zzgl. MWSt.)

\* zzgl. zu den Essenskosten berechnen wir für unsere Grillmenüs eine Grillmiete (130€) und einen Grillmeister (40€ pro Stunde)

1. Fingerfood | 2. Buffets | 3. Grillbuffets | 4. Wraps | 5. Canapés



# WRAPS

## Wrap Variante 1

- › mit Falafel, Rotkohl, Koriander, frischem Gemüse, Muhammara (syrische Paprikacreme mit Walnuss und Granatapfelsirup) und Joghurtsauce

## Wrap Variante 2

- › mit Kokos-Curry-Huhn, Avocado, Erdnusssauce, Kräuterfrischkäse, Hummus und knackigem Gemüse

## Wrap Variante 3

- › mit Fetakäse, gegrilltem Hokkaido-Kürbis, Rucola, Radieschen, Petersilie und Curry-Sauce

## Wrap Variante 4

- › mit Rindersteakstücken, gebratenen Zwiebeln, Petersilie, Smoked-Chili-Sauce, Paprika und Pflücksalat

## Wrap Variante 5

- › mit frittierten Kartoffeln, Auberginen, getrockneten Tomaten, Rucola, Frischkäse und Gartenkresse

## Wrap Variante 6

- › mit gebackenen Garnelen, Gurke, Petersilie, Pflücksalat, frischen Kräutern und Honig-Senf-Sauce

**Mögliche Snacks  
zum dazubuchen**



# CANAPÉS

## **Canapés Variante 1**

> mit Paprikacreme, Rindersteakstreifen, Rucola, und geröstetem Sesam

## **Canapés Variante 2**

> mit Grillgemüse, Ziegenkäse, Rucola-Pinien-Pesto und geröstetem Sesam

## **Canapés Variante 3**

> mit Olivenpaste, Prosciutto, Basilikumblättern und Balsamicocreme

## **Canapés Variante 4**

> mit Ricotta, Cherrytomaten in Olivenöl, Kräuterpesto und Rucolasalate

## **Canapés Variante 5**

> mit Nordseekrabben, Limette, Salat, frischem Dill und Mango

## **Canapés Variante 6**

> mit Auberginencreme, gebratener Paprika, Granatapfelkernen und Kräutern

## **Canapés Variante 7**

> mit gebeiztem Lachs, süßer Dill-Senf-Sauce oder Wasabi-Mayonnaise

## **Canapés Variante 8**

> mit Satay Hühnchen