

SPEISEKARTE



INHALTSVERZEICHNIS

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



PREISLISTE

Fingerfoodmenü 1	33,90 €
Fingerfoodmenü 2	35,90 €
Fingerfoodmenü 3	36,90 €
Fingerfoodmenü 4	38,90 €
Fingerfoodmenü 5	40,90 €
Fingerfoodmenü 6	43,90 €
Buffetvorschlag 1.....	37,90 €
Buffetvorschlag 2.....	39,90 €
Buffetvorschlag 3.....	40,90 €
Buffetvorschlag 4.....	42,90 €
Buffetvorschlag 5.....	45,90 €
Grillmenü 1	37,90 €
Grillmenü 2	41,90 €
Grillmenü 3	47,90 €

Alle Preise verstehen sich netto zzgl. der geltenden MwSt.
Zusätzlich zu den Preisen erheben wir weitere Kosten für
Anfahrt, Aufbau und wenn gewünscht Service oder Equipment.
Zusätzlich zu den Grillmenüs fallen Kosten für die Grillmiete
und Köche vor Ort an.



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 gefahrenem 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, Bankettischen 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

6-7 Teile pro Person

Zu allen unseren Fingerfoodmenüs
erhalten Sie frisches Baguette

(VEGAN)

Quinoasalat (Weckglas)

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

CousCous-Salat (Weckglas)

- › CousCous mit Rucola, Granatapfelkernen, gerösteten Mandeln, Avocado, Limettenschalen, Radieschen und frischem Koriander

Fried Vegetables (Fingerfoodschale)

- › In Kichererbsen-Tempura frittiertes saisonales Gemüse mit veganem Joghurt-Minz-Dip und einer Marinade aus indischem Masala Gewürz, Kafir Lime und Curry-Leafs

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 Bohnen

Canapé mit Avocado-creme (Platte)

- › Canapés mit Avocado-creme, frischem Koriander, gebackenen Cherrytomaten und japanischer Shiso-Kresse

Fruchtdessert im Weckglas

- › Kokos-Mango-Dessert mit Mango-Passionsfruchtspiegel und Chiasamen



FINGERFOODMENÜ 2

6-7 Teile pro Person

Zu allen unseren Fingerfoodmenüs
erhalten Sie frisches Baguette

(VEGETARISCH)

Süßkartoffel mit Pilzen und Spargeln (Weckglas)

- › Süßkartoffelcreme mit Muskatblüte, gebackenem Pilzgemüse, Schnittlauch, Parmesanhobeln und gegrilltem grünen Spargel

Bunter Tomatensalat (Weckglas)

- › Couer de boeuf mit Rucola-Pinien-Pesto, Rucolasalat, gerösteten Pinienkernen, Basilikum und Mozzarella di Bufalo

Quinoasalat (Weckglas)

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

Rote Beete Salat (Weckglas)

- › Rote Beete Salat mit Ziegenkäse, Apfelabrieb, gerösteter Walnuss, Kresse, knackigem Feldsalat, Thymian, und Condimento bianco

Fried Vegetables (Fingerfoodschale)

- › In Kichererbsen-Tempura frittiertes saisonales Gemüse mit veganem Joghurt-Minz-Dip und einer Marinade aus indischem Masala Gewürz, Kafir Lime und Curry-Leafs

Orientalischer Auberginensalat (Weckglas)

- › Gegrillte Auberginenwürfel mit Granatapfelkernen, Sumach, Tahin, Orangenschale, frischer Minze und Schafskäse

Vollmilchcreme auf Beeren (Weckglas)

- › Schokoladencreme auf rotem Beerenspiegel mit Schokoladencrunch-Topping

Cheesekedessert (Weckglas)

- › Cheesecakecreme mit Cranberrykompott und Maiscrunch



FINGERFOODMENÜ 3

6-7 Teile pro Person

Zu allen unseren Fingerfoodmenüs
erhalten Sie frisches Baguette

Falafelbällchen mit Avocadocreme (Weckglas)

› Ausgebackene Falafel-Bällchen auf cremigem Avocadomousse
mit Rettichsprossen, Limettensaft und gebackenen Datteltomaten

Berglinsensalat (Weckglas)

› Linsensalat mit getrockneten Tomaten, Lauchzwiebeln, nativem Olivenöl,
frischem Babyspinat, Mangowürfeln und Ziegenkäse

Tandoori-Spieße (Platte)

› Saftige Hühnerspieße mit indischer Tandoori-Marinade aus Joghurt,
Koriandersamen, Ingwer, Knoblauch und Ras el Hanout

Thunfischbällchen (Fingerfoodschale)

› Ausgebackene Kartoffel-Thunfischbällchen in Pankomarinade
auf Shichimi-Chipotle-Mayonnaise mit Shiso-Kresse

Quinoa-Mais-Salat (Weckglas)

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

Albondigas mit Tomatensalsa

› Ausgebackene Kalbsfleischbällchen mit gerösteten Pinienkernen
in einer würzigen Sauce aus Tomaten, Rotwein, geräucherter Paprika
und frischen Spitzpaprikas

Quarkcreme mit Aprikose (Weckglas)

› Luftige Kokos-Quark-Creme mit Aprikosenchutney und Schokoladenerde

Schwarzwälder (Weckglas)

› Schwarzwälder im Weckglas mit Schokolade und Kirschwasser



FINGERFOODMENÜ 4

6-7 Teile pro Person

Zu allen unseren Fingerfoodmenüs
erhalten Sie frisches Baguette

Hühnerspieße mit Honig-Chili-Marinade (Platte)

- › Asiatisch angehauchte Hühchen-Spieße mit einer Marinade aus Honig, Sojasauce, Chili, Austernsauce und Kafir Lime Blättern

Orangen-Fenchel-Salat (Weckglas)

- › Erfrischender Fenchel-Salat mit Orangenfilets, gehackter Walnuss, Dill, roten Zwiebeln und mariniertem Räucherlachs

Mediterrane Garnelenspieße (Fingerfoodschale)

- › Gebackene Garnelen mit Kräutern der Provence auf karamellisiertem Paprikagemüse mit Zwiebel, Balsamico-Creme und geröstetem Sesam

Italienischer Brotsalat (Weckglas)

- › Gebackene Ciabatta-Würfel mit Kräuteröl, gerösteten Pinienkernen, Balsamico, Raukesalat, gegrilltem grünem Spargel, Aioli, getrockneten Tomaten und Parmesanhobeln

Canapés mit Oliventapenade (Platte)

- › mit pikanter Oliven-Tomaten-Tapenade, Prosciutto Cotto, Basilikumblättern und Balsamicocreme

Edamame-Radieschen-Salat (Weckglas)

- › Asiatisch angehauchter Edamame-Radieschen-Salat mit, Lauchzwiebeln, Sesam, Zwiebel-Ingwer Dressing und frischem Koriander

Rindersteakspieße (Platte)

- › Rindersteakspieße mit einer würzigen Himbeer-Worcester-Marinade, Thymian und rosa Pfefferr

Haferdessert (Weckglas)

- › Hafer-Apfel-Schmand mit Granatapfeltopping und Hibiskuscrunch

Mousse au Chocolat (Weckglas)

- › Mousse au Chocolat mit frischem Mangoragout und Minze

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 (Lotuswurzeln, 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, Palmzucker, Chili, Tamarinde, Palmzucker und Kokosnuss auf gegrillter Baby-Ananas

Feigensalat (Weckglas)

› Gebackener Feigensalat mit cremigem Schafskäse, Balsamicoreduktion, Rucola, Prosciutto und Parmesan

Canapé mit Krabben (Platte)

› Canapé mit gekochten Nordseekrabben, Limettensaft, Frischkäse, frischem Dill und fruchtigen Mangowürfeln

Roastbeef mit Béchamel-Sauce (Fingerfoodsauce)

› Rosa gebratene Roastbeefstreifen (48 Stunden mariniert mit Worcester-Sauce, Sojasauce und Szechuan-Pfeffer) mit gebackenen Datteltomatenauf cremigem Erbsenpüree

Canapés mit Ziegenkäse (Platte)

› Canapés mit mediterranem Grillgemüse, gebackenem Ziegenkäse, Rosmarin und Rucola-Pinienpesto

Tiramisu (Weckglas)

› Tiramisu Sindbad Style mit Vollmilch- und weißer Schokolade, Haselnuss und dunklem Schokoladencrunch

Schwarzwälder (Weckglas)

› Schwarzwälder im Weckglas mit Schokolade und Kirschwasser

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, eingelegten Gin-Gurken, Wasabi-Mayonnaise und Sesam

Peruanische Ceviche (Weckglas)

› mit fangfrischem Fisch des Tages, Tigermilch, roten Zwiebeln, frischem Koriander, Süßkartoffeln und geröstetem Mais

Hühnerspieße mit Honig-Chili-Marinade (Platte)

› Asiatisch angehauchte Hühnchen-Spieße mit einer Marinade aus Honig, Sojasauce, Chili, Austernsauce und Kafir Lime Blättern

Quinoa-Mais-Salat (Weckglas)

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

Asiatischer Glasnudelsalat (Weckglas)

› Pikanter Glasnudelsalat mit Karottenstreifen, Koriander, Erdnuss, Sesamöl, Fischsauce, Honig, Minze, Lauchzwiebeln und gebackener Garnele

Gazpacho (Weckglas)

› Spanische Tomatensuppe aus Coeur de Boeuf, blanchierter Paprika, Gurke, Chili und frischen Kräutern

Canapé Beef Wellington (Platte)

› Canapé mit rosa Rinderfiletstreifen auf einer Creme aus Schalotten, Waldpilzen, Thymian und Majoran

Schokoladen-Dreierlei (Weckglas)

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

Kalter Kaffee (Weckglas)

› Vanillecreme mit Schokoladentopping, Mascarpone und Kaffeeshot in der Pipette

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



FAMILY STYLE DINNER

Unsere gesamten Buffet- und Grillmenüvorschläge sind so konzipiert, dass entsprechende Vorspeisensalate im Weckglas angeboten werden.

Auf Wunsch können diese (gegen Aufpreis) gegen Vorspeisen im „Family Style Dinner“ ausgetauscht werden.

Unter einem Family Style oder Casual-Dining, versteht man, dass Essen auf großen Platten, Serviertellern oder in Tapas-Schalen und nicht auf individuellen Tellern gebracht wird. Die Gäste können sich von den Platten, die am Tisch herumgereicht werden, selbst bedienen.

Möglich ist es auch, ein gesamtes Catering im Family Style Dinner zu gestalten. Dies setzt allerdings voraus, dass in der entsprechenden Catering-Location eine funktionale Gastronomie-Küche vorhanden ist.

Vegetarische Optionen:

- › Mediterranes Grillgemüse mit würziger Tomatensugo, gebackener spanischer Spitzpaprika, Ziegenkäse-Medaillon und Wildkresse
- › Bunter Tomatensalat mit Rucola-Pinien Pesto, eingelegten Riesen-Oliven, Burratta, frischem Basilikum und Rettichsprossen
- › In Kichererbsen-Tempura frittiertes Gemüse (Zuckerschoten, Aubergine, Okra und Zucchini) mit Joghurt-Minz-Dip, Curry-Leafs und indischem Masala Gewürz
- › Italienischer Brotsalat: Gebackene Ciabatta-Würfel mit Kräuteröl, gerösteten Pinienkernen, Balsamico, Raukesalat, gegrilltem grünem Spargel, Aioli, getrockneten Tomaten und Parmesanhobeln
- › Gebackener Auberginensalat mit Sumach, Ras-el-Hanout, Orangen-Tahini-Dressing, geröstetem Sesam, Granatapfelkernen, Tomatenwürfeln und frischer Minze
- › Mariniertes rote Beete Carpaccio mit Apfelessig, Ahornsirup, Rucola-Salat, gebackener Walnuss, Brunnenkresse und mariniertem Ziegenkäse
- › Glasnudelsalat mit Sesam, Lauchzwiebeln, Pak Choi, gerösteter Erdnuss, gebratenem Ei, Karotten-Streifen, Sojasauce, Sesam, Frühlingszwiebel, Sojasauce und Teriyaki

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



FAMILY STYLE DINNER

Optionen mit Fleisch:

- › Rindercarpaccio mit Rucola, gerösteten Pinienkernen, gebackenen Datteltomaten, Balsamicocreme und Parmesanhobeln
- › Feldsalat mit sautierten Pilzen, Granatapfelkernen, jungen Erbsensprossen, Parmigiano Reggiano, gebackenem schwedischen Speck und Zwiebel-Ingwer-Dressing
- › Indonesische Hühnerspieße mit Satay-Sauce (Erdnuss, Zitronengras, Kafir-Lime und Kokosmilch) und geröstetem Sesam mit rosa Pfeffer-Beeren auf gebackener Baby-Ananas
- › Spargelsalat (grün und weiß) mit Shiitake-Pilzen, Ingwer-Senf-Limetten-Vinaigrette, Schnittlauch Öl und rosa gebraten Roastbeefstreifen
- › Ceasars Salad mit gebackenem Huhn, Baby-Romana, geschwenkten Cherrytomaten, Pinienkernen, Parmesanhobeln und Kräuter-Croutons
- › Rosa gebratene Entenbrust mit Schinusbeere, knackigem Feldsalat, fruchtigen Orangenfilets, Thymian und gerösteter Pistazie

Optionen mit Fisch:

- › Thunfisch-Tatar auf Mango-Avocado-Salat mit frischem Limettensaft, eingelegten Gin-Gurken und selbstgemachter Wasabi-Mayonnaise
- › Edamame-Radieschen-Salat mit gebackener Riesengarnele (mit Kopf ohne Schale), Zwiebel-Ingwer Dressing, Miso-Paste, Teriyaki und frischem Koriander
- › Frittierte cremige Kartoffel-Thunfischbällchen in Pankomarinade auf Shichimi-Chipotle-Mayonnaise und Shiso-Kresse
- › Geräucherter Lachs auf frischem Meerrettich-Dill-Romana-Salat mit Kapern, Basilikum und gebackenem Pfirsich
- › Ceviche: Peruanisches Nationalrezept mit mariniertem fangrischen rohen Fisch (in Limettensaft gegart) , gekochter Süßkartoffel, Tigermilch, frischem Koriander, Avocado und geröstetem Mais
- › Oktopus-Salat mit Orangen-Limetten-Dressing, frischem Knoblauch, knackiger Paprika, roter Chili, Petersilie, Fenchel, Staudensellerie und Cayennepfeffer

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



BUFFETVORSCHLAG 1

(VEGAN)

Vorspeisensalate (Weckglas)

- › Pflücksalat mit gebackenen Kürbis-Spalten (je nach Saison Patinson oder Hokkaido), eingelegten Radieschen, knackigen Sprossen, gerösteter Walnuss und Granatapfelkernen
- › Wildkräutersalat mit sautierten Pilzen, gerösteten Pinienkernen, Radieschen, roten Rettich-Sprossen und gebackenen Datteltomaten
- › 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

- › Albondigas: Vegane Kalbsfleischbällchen (aus Beyond Meat Hackfleisch) mit gerösteten Pinienkernen in einer würzigen Tomatensauce, Rotwein, geräucherter Paprika und frischer Spitzpaprika
- › Würziges Gemüse-Curry mit Lotuswurzel, Austernpilzen, gebratener Paprika, frischem Pak Choi, Thai-Auberginen, Thai-Basilikum, frischem Ingwer, Limettensaft und Zitronengras
- › Cremiges Linsen-Dal mit Masala Gewürz, Curry-Leafs, Kafir-Lime Blättern, frischem Ingwer, gerösteter Süßkartoffel, Kokosmilch, Limettensaft und Koriander
- › Gebackene Auberginenhälften in einer Sauce aus Tahini und Orangenzenen mit frischer Minze, Frühlingszwiebel, Granatapfel und gerösteten Pinienkernen
- › Kräftiges Waldpilzgulasch in dunkler Rotweinsauce mit Egerlingen, Austernpilzen, Kräuterseitlingen, Wachholderbeeren und karamellisierten Möhrchen
- › Basmatiduftreis mit Frühlingszwiebeln und Limettenabrieb
- › Cremiges Süßkartoffel-Püree mit Muskatblüte

Desserts

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

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



BUFFETVORSCHLAG 2

(VEGETARISCH)

Vorspeisensalate (Weckglas)

- › Rote Beete Salat mit Ziegenkäse, Apfelabrieb, gerösteter Walnuss, Feldsalat, Thymian, und Condimento bianco
- › Wildkräutersalat mit sautierten Pilzen, gebackenen Datteltomaten, frischen Sprossen, Parmesanhobeln und gerösteten Pinienkernen
- › Linsensalat mit Avocadowürfeln, Grapefruitfilets, Ahornsirup, frischer Minze, Rucola und Frühlingszwiebeln

Dressings wahlweise (max. zwei):

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

Hauptgänge

- › Kräftiges Waldpilzgulasch in dunkler Rotweinsauce mit Egerlingen, Austernpilzen, Kräuterseitlingen, Wachholderbeeren und karamellisierten Möhrchen
- › Feijoda – Pikantes südamerikanisches Bohnenschmorgericht mit rauchigen Chipotle Chilis, Black Beans, frischem Koriander, Okra-Schoten, gerösteten Süßkartoffel-Würfeln und Schmand
- › Rigatoni mit cremiger Spinat-Ricotta-Sauce, getrockneten Tomaten, geschmorten Datteltomaten, Zitronenschale und gerösteten Pinienkernen
- › Würziges Gemüse-Curry mit Lotuswurzel, Austernpilzen, gebratener Paprika, frischem Pak Choi, Thai-Auberginen, Thai-Basilikum, frischem Ingwer, Limettensaft und Zitronengras
- › Indisches Tikka Masala mit frittiertem Blumenkohl, gebratenen Schalotten, gerösteten Cashewnüssen, Cayennepfeffer, Nelkenpulver, frischem Koriander, Curry-Leafs und Paneer-Käse
- › Basmatiduftreis mit Frühlingszwiebeln und Limettenabrieb
- › Blanchierte Keniabohnen, Edamame und Blumenkohl mit Ghee

Desserts

- › Luftige Kokos-Quark-Creme mit Aprikosenchutney und Schokoladenerde
- › Weiße Schokoladenmousse mit Cranberryragout und Minze

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



BUFFETVORSCHLAG 3

[GEMISCHT]

Vorspeisensalate (Weckglas)

- › Salat mit Babyspinat, Orangenfilets, cremigem Fetakäse, gerösteten Pinienkernen, Granatapfel und gebratenem Hühnchen
- › Quinoasalat mit geschmorten Cherrytomaten, gebratenen Pilzen, frischen Kräutern, Fetakäse und Kichererbsen
- › Feldsalat mit gerösteter Walnuss, Frühlingszwiebeln, fruchtigem Apfel, gebackenem schwedischen Speck und selbstgemachten Croutons

Dressings wahlweise (max. zwei):

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

Hauptgänge

- › Coq au Vin: Weich geschmortes Hühnerfleisch mit einer dunklen kräftigen Rotweinsauce, Perlzwiebeln, gebackenem Speck, provenzalischen Kräutern und gebratenen Egerlingen
- › Albondigas: ausgebackene Kalbsfleischbällchen mit gerösteten Pinienkernen in einer würzigen Sauce aus Tomaten, Rotwein, geräucherter Paprika und frischen Spitzpaprikas
- › Spargelragout (entweder grüner oder weißer Spargel – nach Saison) mit Bechamel-Sauce, Estragon, Muskatnuss, frischem Schnittlauch und geschmorter Süßkartoffel
- › Auswahl an saisonalem Ofengemüse mit Thymian, nativem Olivenöl und Rosmarin
- › Ausgebackenes Rotbarschfilet mit würziger Tomatensugo, eingelegten Oliven, geräucherter Paprika, karamellisierten Zwiebeln, Oregano und Basilikum
- › Basmati-Reis mit geklärter Butter, Safran und Lorbeer
- › Rosmarinkartoffeln (Drillinge) mit napolitanischem Olivenöl

Desserts

- › Tiramisu Sindbad Style mit Vollmilch- und weißer Schokolade, Haselnuss und dunklem Schokoladencrunch
- › Cheesecakecreme mit Cranberrykompott und Maiscrunch



BUFFETVORSCHLAG 4

[GEMISCHT]

Vorspeisensalate (Weckglas)

- › Wildkräutersalat mit halbierten Weintrauben, cremigem Ziegenkäse, blanchierten Mandeln, Bulgur, Sprossen und Gurkenwürfeln
- › Sommerlicher Salat mit Himbeeren, Mozzarella di Bufalo, Sprossen, eingelegten Radieschen, Cherrytomaten und gerösteten Pinienkernen
- › Knackiger Rucolasalat mit frischer Feige, Schafskäse, Thymian, Honig, Sprossen und gerösteter Walnuss

Dressings wahlweise (max. zwei):

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

Hauptgänge

- › Weich geschmorte Ochsenschwanz mit einer dunklen Jus aus Portwein, Kalbsfond, Worcester und Wurzelgemüse
- › Gebackene Schweinelende (vom Iberico) mit einer leichten Pfeffer-Cremesauce, gebratenen Zwiebeln, eingelegtem grünen Pfeffer, Cognac, Crème fraîche und Rotisseur Senf
- › Cremiges Pilzragout aus Egerlingen, Kräuterseitlingen, Petersilie und Schnittlauch mit einer Sauce aus Weißwein, Zitronenschale, Cherry und Sahne
- › Poulet au Citron: Weich gegartes Hühnerfleisch mit einer leichten Zitronen-Weißwein-Sauce, Zitronenscheiben, eingelegten grünen Oliven, Thymian, getrockneten Tomaten und Rosmarin
- › Auswahl an saisonalem Ofengemüse mit Thymian, nativem Olivenöl und Rosmarin
- › Nussiges Pastinaken-Sellerie-Püree mit Trüffelöl
- › Goldgebackene Ofenkartoffeln Sindbad Style, überbacken mit Kräutern der Provence

Desserts

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

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



BUFFETVORSCHLAG 5

(GEMISCHT)

Vorspeisensalate (Weckglas)

- › Ceasar Salad mit gebackenem Huhn, Baby-Romana, geschwenkten Cherrytomaten, Apfelkapern, Sardellenfilets, Parmesanhobeln und Kräuter-Croutons
- › Quinoasalat mit gegrilltem Mais, Tomaten, Mango, Fetakäse, frischem Koriander und gebratenem Räucherspeck
- › Mischsalat mit Avocadowürfeln, frischem Zitronensaft, gegrilltem grünen Spargel, Cherrytomaten, Mango, Schnittlauch und Basilikum

Dressings wahlweise (max. zwei):

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

Hauptgänge

- › Konfierte Entenkeule mit Teriyaki-Glace, geröstetem Sesam, frischem Ingwer und fermentierten schwarzen Bohnen auf einem Bett von Pak Choi
- › Kräftiges provenzalische Lammragout mit einer dunklen tomatisierten Rotweinsauce, Paprika-, Auberginen- und Zucchiniwürfel, nativem Olivenöl, Thymian und Rosmarin
- › Gebackene Seeteufel-Loins mit Safran-Champagner-Creme-Sauce, Kafir Lime, Zitronenschale und frischem Dill
- › Rigatoni mit rauchiger Chipotle-Cremesauce Kirschtomaten, Limettenzesten, smoked Paprika, roasted belt peppers, geriebenem Parmesan und frischem Koriander
- › Gefülltes Schweinekotelette (vom Münsterländer Schwein) mit einer Füllung aus Ziegenkäse, getrockneten Tomaten, Oregano, Thymian und gebratenen Zwiebeln in einer dunklen Rotwein-Himbeer-Jus
- › Auswahl an saisonalem Ofengemüse mit Thymian, nativem Olivenöl und Rosmarin
- › Kartoffelgratin mit Muskatnuss überbacken mit Pecorino
- › Basmatiduftreis mit Frühlingszwiebeln und Limettenabrieb

Desserts

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

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



GRILLMENÜ 1

Vorspeisensalate (Weckglas)

- › Bunter Tomatensalat aus Coeur de Boeuf Tomaten, eingelegten Oliven, Rucola-Pinien-Pesto, Mozzarella di Bufalo und frischem Basilikum
- › Wildkräutersalat mit halbierten Weintrauben, cremigem Ziegenkäse, blanchierten Mandeln, Bulgur, Sprossen und Gurkenwürfeln
- › Pflücksalat mit gebackenen Kürbis-Spalten (je nach Saison Patinson oder Hokkaido), eingelegten Radieschen, knackigen Sprossen, Schafkäse, gerösteter Walnuss und Granatapfelkernen

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 oder Jalapeno-Cheddar Bratwurst von der Landmetzgerei Karl Mehl oder Pikante Chorizo-Grillwurst von der Landmetzgerei Karl Mehl
- › Hähnchenbruststeaks mit einer leichten Honig-Minz-Marinade, Chilipulver, frischem Koriander und Limettensaft
- › Rinderhüftsteaks mit einer kräftigen Marinade aus Joghurt, Masala Gewürz, frischem Ingwer, Nelken, Kreuzkümmel und Sojasauce
- › Gegrillter Ziegenkäse mit schwarzer Oliventapenade, getrockneten Tomaten, Rosmarin und nativem Olivenöl
- › 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 (Avocado-creme, Aioli, Himbeer-BBQ-Sauce)

Desserts

- › Cheesecakecreme mit Cranberrykompott und Maiscrunch
- › Himbeercreme mit Vanille mousse und einem Hafer-Crumble-Topping

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



GRILLMENÜ 2

Vorspeisensalate (Weckglas)

- > Linsensalat mit Avocadowürfeln, Fetakäse, Grapefruitfilets, Ahornsirup, frischer Minze, Rucola und Frühlingszwiebeln
- > Quinoasalat mit gegrilltem Mais, Tomaten, Mango, Fetakäse, frischem Koriander und gebratenem Räucherspeck
- > Mischsalat mit Datteltomaten, Pfirsich, Mozzarella di Bufalo, Balsamico, gerösteter Erdnuss, Basilikum und nativem Olivenöl

Dressings wahlweise (max. zwei):

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

Hauptgänge

- > Hähnchenbruststeaks mit einer mexikanischen Fajita-Marinade aus Limette, geräucherter Paprika, Chipotle Chilis, Sojasauce, Cayennepfeffer, Knoblauch und Kreuzkümmel
- > Irisches Rib Eye Steak (48 Stunden mariniert) mit Worcester Sauce, Palmzucker, Zitronenabrieb, Sojasauce, Honig und Senf
- > Garnelenspieße mit Teriyakiglaze, geröstetem Sesam, Misopaste, frischem Koriander und japanischem Ponzu-Gewürz
- > Tomahawk Steak vom Münsterländer Schwein mit einer Marinade aus Dijon-Senf, Zitronensaft und Kräutern der Provence
- > Fetakäse mit eingelegten Oliven, Tomaten, Rosmarin, Thymian und selbstgemachtem Kräuteröl
- > Pilzspieße mit einer sommerlichen Marinade aus Gartenkräutern und Tamari-Sauce
- > Rosmarinkartoffeln vom Grill mit napoletanischem Olivenöl
- > Dips: Hummus, Auberginencreme, Joghurt-Minz-Dip, diverse selbstgemachte Grillsaucen (Avocadocreme, Aioli, Himbeer-BBQ-Sauce)

Desserts

- > Luftige Kokos-Quark-Creme mit Aprikosenchutney und Schokoladenerde
- > Vanille-Sahne-Creme mit Apfelkompott und Mandel-Streusel-Crunch

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



GRILLMENÜ 3

Vorspeisensalate (Weckglas)

- › Wildkräutersalat mit sautierten Pilzen, gebackenen Datteltomaten, frischen Sprossen, Parmesanhobeln und gerösteten Pinienkernen
- › Mischsalat mit Avocadowürfeln, frischem Zitronensaft, gegrilltem grünen Spargel, Cherrytomaten, Mango, Schnittlauch und Basilikum
- › Feldsalat mit gerösteter Walnuss, Frühlingszwiebeln, fruchtigem Apfel, gebackenem schwedischem Speck und selbstgemachten Croutons

Dressings wahlweise (max. zwei):

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

Hauptgänge

- › Lamb Chops mit einer mediterranen Marinade aus Knoblauch, provenzalischen Kräutern, Zitronenabrieb, Lorbeer und frischem Pfeffer
- › Roastbeef Sindbad Style mit einer kräftigen BBQ-Marinade mit Apfel, Cayennepfeffer, Rohrzucker und Szechuan Pfeffer
- › Seeteufelspieße mit einer leichten Marinade aus Dill, Limettenschale und schwedischem Speck oder Lachsfilet mit einer Marinade aus Sojasauce, Sesam, Fischsauce, Honig und Limette
- › Maispoularde Supreme mit einer Marinade aus Kokosmilch, Zitronengras, Koriander, gelber Currypaste und Thai-Basilikum
- › Frischer Pak Choi mit Teriyakiglaze und Sesam (vom Grill)
- › Pilzspieße mit einer sommerlichen Marinade aus Gartenkräutern und Tamari-Sauce
- › Rosmarinkartoffeln vom Grill mit napolitanischem Olivenöl
- › Saisonales Grillgemüse mit Rosmarin, Knoblauch, Thymian und napolitanischem Olivenöl
- › Dips: Hummus, Auberginencreme, Joghurt-Minz-Dip, diverse selbstgemachte Grillsaucen (Avocado-creme, Aioli, Himbeer-BBQ-Sauce usw.)

Desserts

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

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



WRAPS

Wrap mit Falafelbällchen

- › mit ausgebackenen Falafeln, mariniertem Rotkohl, frischem Koriander, knackigem Gemüse, Hummus und Salat (vegan)

Wrap mit Hühnchen

- › mit Kokos-Curry-Huhn, Avocadowürfeln, Limettensaft, gerösteter Erdnuss, knackigem Salat und Erdnussauce

Wrap mit Kürbis

- › Mit gebackenem Hokkaidokürbis, Rucola, eingelegten Radieschen, frischen Frühlingszwiebeln und Kräuterfrischkäse

Wrap mit Rind

- › mit rosa gebratenen Rindersteakstreifen, gebratener Zwiebel, Wildkräutersalat, Paprikastreifen, frischer Petersilie, smoked Paprika und Chipotle-Creme-Sauce

Wrap mit Antipastigemüse

- › Mit gebackenem mediterranen Gemüse, Balsamicocreme, Rucola, Parmesanhobeln und getrockneten Tomaten

Wrap mit Garnele

- › mit gebackenen Knoblauch-Chili-Garnelen, Gurke, Aioli, knackigem Salat, frischen Tomatenscheiben und Limettensaft

**Mögliche Snacks
zum dazubuchen**



CANAPÉS

Canapés Variante 1

> mit Chipotle-Paprika-Creme, Rindersteakstreifen, Rucola, und geröstetem Sesam

Canapés Variante 2

> mit mediterranem Grillgemüse, überbackenem Ziegenkäse und Rucola-Pinien-Pesto

Canapés Variante 3

> mit Oliventapenade, Parmesan, getrockneten Tomaten, Prosciutto di Parma und Basilikumblättern

Canapés Variante 4

> mit Kürbis-Frischkäse-Creme, Rucolasalat, cremigem Schafskäse und Balsamicocreme

Canapés Variante 5

> mit Limettenfrischkäse, marinierten Nordseekrabben, Mangowürfeln und Dill

Canapés Variante 6

> mit Avocadocreme, gebackenen Datteltomaten, frischem Koriander und Shiso-Kresse

Canapés Variante 7

> mit gebeiztem Lachs, Wasabi-Mayonnaise und Dill-Spitzen

Canapés Variante 8

> mit gebackenem Satay Hühnchen, indonesischer Erdnussauce und frischem Koriander

