



Catering . Mittagstisch . Leckereien

November & Dezember

Fingerfood

Gebratene Gyoza auf Kimchi mit Hoisin

Ceviche mit Gamba, Süßkartoffel und Cranberry

Hirschtartar mit Apfelbalsamessig, Pfifferlingen und Crème fraîche

Knuspriges Cajun Freiland Maishuhn auf Chorizo Jambalaya

Sandwich mit Avocadofarce, Heilbutt und Limonenkaviar

Markele mit Beefjelly und rosa Rettich

Pochiertes Kalb in Gewürzsud mit Rucola und Walnuss-Vinaigrette

geräuchertes Iberico auf Blumenkohlcreme mit Wakame-Salat

Butter-Weck mit Entenleberpaté und Cumberlandkompott

Sashimi vom Königsfisch

mit Spitzkraut und Orangen-Dashi-Vinaigrette

Krabben mit gebackenem Kürbis, Aprikosengelee und Curryvinaigrette

Maronengnocchi mit geräuchertem Rosenkohl und Cranberries

Schafskäse im Cornflakesmantel mit Tomatenmarmelade

und Basilikumgelee

Ingwer Panna Cotta mit Kaffee und kandierter Walnuss

Rote-Bete-Blini mit Ziegenkäse und Trüffel

Schokoladenravioli mit Banane auf Schokolöffel

Birnentarte mit Parmesan und Marone

3,50 € Netto . 3,75 € (7% MwSt.) . 4,17 (19% MwSt.) je Stück

8-10 Teile plus Dessert je Person sind sättigend.

unsere Preise sind gültig ab 20 Stück je Sorte

Sprechen Sie uns an!

November & Dezember

MundArt David Rehschuh

Oppenhoffallee 9-15, 52066 Aachen

www.mundart-catering.com

0241.16020669 oder info@mundart-catering.com



Catering . Mittagstisch . Leckereien

Buffet I

*

Rote Bete Lachs auf gedämpftem Spinatsalat
mit Salzorangen und Rote-Bete-Reduktion
gebackener Ofenkürbis mit einer Sauce aus frittierten Kirschtomaten,
Kalamata Oliven und karamellisiertem Feta
Roastbeef auf sautiertem Chinakohl
mit Misovinaigrette und Shisokresse
Ardenner Baguette mit Meersalzbutter

Maispoularde auf Rosenkohl und Pfifferlingen
in Thymianjus mit Kartoffelgratin

oder

Aachener Sauerbraten von der Rinderwange
mit Bundmöhren und Ofenkartoffeln

*

frische Bandnudeln mit Parmesansauce,
Stangenkohl, Kirschtomaten und Rauchmandeln

Nougatmousse mit Thymian-Vanille-Birnen

Kardamom Panna Cotta mit Ananas

*

*Preise gelten ab 20 Personen, Änderungen möglich
25,00 € Netto / 26,75 € (7% MwSt.) / 29,75 (19% MwSt.) zzgl. Lieferung*

Sprechen Sie uns an!

November & Dezember

MundArt David Rehschuh
Oppenhoffallee 9-15, 52066 Aachen
www.mundart-catering.com
0241.16020669 oder info@mundart-catering.com



Catering . Mittagstisch . Leckereien

Buffet II

*

Jakobsmuschel und Gambas mit Radicchiomarmelade,

Feldsalat und Clementine

Zimt-Aubergine mit gerösteten Mandeln,

Granatapfel und Raz el Hanout Joghurt

US Beef Carpaccio mit Trüffel, Pilzen und Kresse

Bunter Brotkorb mit Buttersorten

Sous-Vide gegarter Rehbraten mit Cassis und Zartbitterschokolade,

frischen Knöpfele mit Paprika, Grünkohl und Datteln

dazu junger Schnittsalat

*

Iberico Schweinebäckchen mit Dörripflaumen in dunkler Jus

mit Kartoffel-Mais-Gratin und Soja Blumenkohl

*

gebratene frische Gnocchi mit Pfifferlingen,

Salbei-Beurre-Blanc, Pecorino und schwarzen Nüssen

Cheesecake mit Passionsfrucht-Estragon-Sauce

Schokoladen Amarettiniflan mit Baklava und sauer-scharfer Aprikose

*

Preise gelten ab 20 Personen, Änderungen möglich

33,55 (Netto) / 35,90 € (7% MwSt.) / 39,90 (19% MwSt.) zzgl. Lieferung

Sprechen Sie uns an!

MundArt David Rehschuh
Oppenhoffallee 9-15, 52066 Aachen
www.mundart-catering.com
0241.16020669 oder info@mundart-catering.com