



Moccar Pompidopu Konzepte - Catering nach Maß!

Wir arrangieren Ihre Party oder Ihr Event ganz nach Ihren Vorstellungen.

Rufen Sie einfach an & fordern Sie uns!

**Moccar Pompidou Catering Katalog 2012/2013
Inhaltsverzeichnis**

- 1. Kleinigkeiten**
- 2. Hot & Spicy aus dem Glas**
- 3. Canapes & Co.**
- 4. Office Catering**
- 5. Easy Brunch**
- 6. Exklusives Dinner Menü**
- 7. Hochzeitsbuffet**
- 8. American BBQ XXL**
- 9. Abi Party**
- 10. Jazz & Soul Food**
- 11. Spanien Ole'**
- 12. Miami-Florida Style Buffet**
- 13. Asia Exklusiv**
- 14. Italien**
- 15. Feine Schlemmerei**
- 16. Turkey XXL**
- 17. steirische Hüttengaudi**



Kleinigkeiten

Feinste internationale Fingerfood - Spezialitäten zum Easy Verzehr !

Tapas fino auf Chiabata mit Jamon, Lachs, Queso & Filet vom Schwein mit Sweet Onions

Quiche de Mer mit Meeresfrüchten & Mozzarella überbacken

Crispy Mini Toast mit Kerbelfrischkäse

Crostini mit gegrilltem Tunfisch, Mango Chutney und Wasabi Schaum

Brucetta mit Strauchtomatenkonfit & Basilikum

Gegrillte Kalbsfleischbällchen mit Chili & Thaikräutern

Gebackenes Brioche mit Entenlebermousse & Sauerkirsch Chutney

Backhendl auf Kartoffel-Gurkensalat

Gebackene Wan-Tan-Säckchen, gefüllt mit asiatischem Gemüse

Datteln oder Backpflaumen im Speckmantel

Crepinette mit Wildlachs mit Schnittlauchschaum & Limette

**Gemüsespießchen in weißem Balsamico & Rosmarinöl gebraten
Grissini mit umwickelt mit Seranoschinken & Tomatencreme gefüllt**

Luftige Blätterteigtaschen mit pikanten Füllungen wie Lachs, Olive & Käse

**Spanische Empanadas aus dem Ofen - gefüllte Kartoffeltaschen mit Rind
Avocadoquark & Strauchtomaten mit Wiesenkräutern auf Oliven Ciabatta**

**Hausgemachte Torteloni, gefüllt mit grünem Spargel, Oliven –Tomaten & Parmesan
Überbacken**

Marinierter Tunfisch mit Sesam & Wasabi – Sojasauce

Thailändisches Curry mit Hähnchen oder vegetarisch, serviert im Bananenblattkörbchen

Sugar Cane Shrimps – gebackenes Krabbenfleisch auf echtem Zuckerrohr

Teriyaki Spieße vom Huhn mit Hon Sin Sauce

8 ausgesuchte Sorten pro Person ! 19,50
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.



HOT & SPICY aus dem Weckglas!
Ausgesuchte Internationale & Heimische Spezialitäten,
heiß serviert im Weckglas!
Ideal für Empfänge & Stehtischpartys !

**Warmer Salat vom Taschenkrebs & grüner Papaya mariniert mit Zitronengras,
Koriander und Sesam**

**Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta, sonnengetrockneten Tomaten
& Salbeibutter**

**Zanderstücke kross gebraten auf Rote Bete Salat
Im Kräutersud Gedämpfte Filetscheiben vom Rind auf Bouillongemüse mit
Schnittlauchschaum**

**Hummerschaumsuppe mit frischem Estragon & kurz gebratenem Hummerfleisch
Aromatischer Ziegenkäse aus dem Backofen mit Lavendelblütenhonig**

Hausgemachtes italienisches Risotto mit Muskatkürbis & mariniertem Thunfisch

Tafelspitzsülze mit Biogemüse, Apfelremoulade & frischem Meerrettich

Hamburger Labskaus mit Wachtelei, Mini Gurke & lütten Rollmops

**Orientalisches Massaman Curry vom Rind mit Kreuzkümmel,
Chili, Kartoffeln & gerösteten Erdnüssen**

**„SATEH – KUSHI“ – einfach aufgespießt!
Trendige Spieße vom Hähnchen in 4 Flavours:
Thai-, Korean-, Oriental- oder Singaporean Style**

Hamburger Currywurst in 2 Schärfegraden mit Minisemmel

Gegrillte Scheibe vom Lammkarree mit Auberginen- Paprika Salat & Minzschaum

**Thailändischer Beef Salat –lauwarm serviert mit
Rind, Staudensellerie, Thai Basilikum, Chili, Koriander
& aromatischer Sojamarinade**

knackiger Salat, Tomate & Jogurtsauce

Hüttenkäse Tomate & Avocado geschichtet, Zitrusfrüchtesalat & Pistazien

3 ausgesuchte Spezialitäten pro Person ! 18,90
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.



Canapés & Co

Kleine, feine Köstlichkeiten für die Pause zwischendurch!

**Canapés Assorti auf Mehrkorn
Hausgebackenes Vitalbrot mit echtem Korn raffiniert
belegt mit:
Lachs, Forelle, Aal, Garnelen
Jambon Serrano, Ardenner Kochschinken
Braten – Mix
Gänserillettes
Gorgonzola, Frischkäse & Brie**

Pro Stück ! 2,30
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.

**Tramezzini
Italienische Toastdreiecke ohne Kruste und super saftig belegt mit:
Tomaten & Mozzarella mit frischem Basilikum Pesto
Prosciutto di San Leo mit Romana Salat
Brie de Meaux
Ei, Gurke und Puter**

Pro Stück ! 3,70
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.

**Club Sandwich auf Vollkorntoast
Avocadocreme mit Pastramischinken & Radiccio
Eiercreme und gekochter Schinken
Wildlachs, Rucola und Gurke
Schafskäsecreme, Balsamico & Tomatenkonfit
Ententerine mit Sweet – Bitter – Orangenkompott**

Pro Stück ! 4,50

**Unsere Hamburger Mini's
Knackig gebackene Mini Brötchen belegt mit:
Nordischem Graved Lax
Bismarck Hering & Gurke
Aal
Ei & Forellen Kaviar
Kräuter Matjes**

5 Stück pro Pers. ! 8,95
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.



Office Catering Morgens halb zehn in Deutschland !

**Unsere Schnittchen Invasion
buntes Sortiment von Ihnen ausgesucht
Lachs, Forelle, Aal, Garnelen, Flusskrebssalat,
Jambon Serrano, Ardenner Kochschinken, Braten - Mix,
Gänserrillettes, Gorgonzola, Kräuterfrischkäse,
Rohmilchbrie & Waldorfsalat**

Je 3 Teile pro Person ! 5,20
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.

**XXL- Schnittchen, mehr geht einfach nicht!
"Sattmacher - Schnittchen" mit
gegrillten Filetmedaillons von Poularde, Schwein oder Rind
jeweils belegt auf frischen Salaten
hausgemachten Chutneys
Gurken & Tomatenscheiben
Parmesan und Gartenkräutern**

Je Teil pro Person ! 3,80
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.

**Bagel's extra Large!
American Bagel's frisch getoastet
mit Cream Cheese & Eisbergsalat, wahlweise arrangiert mit:
Turkey, Roastbeef, gekochtem Schinken oder Bresaola
(Für den kleinen Hunger, die Bagel's einfach halbieren!)**

die XXL Version Je Teil ! 4,80
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.

**Company – Teller (5 Personen)
Als kulinarisches Intermezzo während Ihres Meetings gedacht!!!
Frisch nach Saison und Marktangebot werden verschiedene Köstlichkeiten auf
übergroßen Speisetellern
dekorativ angerichtet.
Neben Fleisch- und Fischspezialitäten werden die "Company Teller" mit verschiedenen
Antipasti oder
Feinkostsalaten ergänzt.
dazu reichen wir ofenfrisches Ciabatta, Baguette und Fassbutter**

Die Variation ab 18,00 je Teller
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.



Easy Brunch – nur nichts für Frühaufsteher Aufstehen & alles ist angerichtet - Wir liefern fix & fertig!

Große Auswahl an verschiedenen Wurstsorten

Rauchwurst, Schinken & frisches Mett

Bunte Salatvariationen

Räucherfischspezialitäten direkt vom Münchner Fischmarkt

Krabbensalat mit frischem Dill, Gurke & Radieschen

Auswahl an raffinierten Käsesorten mit Trauben & Feigensenf

Fruchtkonfitüre & Waldbienenhonig

Müsli & Cornflakes mit frischer Vollmilch & Jogurt

Exotische Obstvariation nach Saison

Hausgebackene Brot & Brötchensorten

Französische Fassbutter & Kräuterrahm

**Italienischer Schweineschinken aus dem Backofen mit Rosmarin gewürzt,
Kartoffelgratin & Gemüseauswahl frisch vom Markt**

**Penne in Pesto Picanti mit Oliven, Frühlingszwiebeln, Basilikum
& Strauchtomaten in Olivenöl**

**gebratener Havelland Zander auf Zucchini Gemüse
& Butterkartoffeln mit frischem Kerbel**

Karamelcreme & Schokoladenmousse

Panna-Cotta mit Erdbeermark & Amarettoknusper

Erdbeer – Rhabarber Grütze mit Vanille Rahm

Easy Brunch pro Person ! 20,90
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.



Exklusives Dinnerbuffet Wir liefern ihnen 4 Gänge!

Sie genießen eine gemischte Vorspeise sowie eine Suppe eingesetzt am Tisch, den Hauptgang & das Dessert serviert in Buffetform. Professionelles Servicepersonal und Köche sind dabei enthalten!

1. Gang

mediterrane Vorspeisenauswahl - serviert durch unsere Servicekräfte
Gemüsespießchen in weißem Balsamico & Rosmarinöl gebraten
Gegrillte Riesengarnelen auf Zitronengras, Mango Chutney & Wasabi Schaum
Feinstes Vitello Tonnato aus dem Weckglas mit Tunfischsauce & Kapernäpfeln
Perlhuhnbrusttranchen gefüllt mit Shitakepilzen & Himbeer-Estragon Schaum
Ofenfrisches Baguette und Bauernbrot
mit Kräuterrahm & gesalzener Fassbutter

2. Gang

Suppenvariationen für Sie vorab wählbar – serviert im Weckglas
Leichtes Korbelschaumsüppchen mit separat servierten Nordseekrabben
Karotten – Kokossuppe mit gebratenem Hähnchenspieß, Ingwer & Sesam
Klare Tomaten Essenz mit gebratener Jakobsmuschel

3. Gang

Hauptgerichte in Buffetform arrangiert:
Lammhüfte vom friesischen Weidelamm langsam gegart mit Thymian,
Tabule'vom Cous Cous mit frisch gehackten Kräutern, jungem Blattspinat,
Minz- Jogurt Rahm & Lamm Jus
Roastbeef vom La Morocha Rind mit Rotweinscharlottensauce
an Estragon Püree, tournierten Karotten, Zucchini & Sellerie
Steinbeisserfilet gegrillt mit Oliven und mediterranen Kräutern,
Safransauce und jungen Kartoffeln mit Meersalz & Butter

4. Gang

Happy Ending's – Das Dessert serviert im Gläschen
Mousse von Valrhona Zartbitterschokolade mit Orangenkonfit
Crème Brulée mit Zitronenthymian gebrannt
Limetten-Jogurtmousse mit frischem Mangomark
Saisonale Wald & Erdbeeren mit Mascarponeschaum

Buchbar ab 30 Personen pro Person ! 52,90
Inklusiv 3 Stunden Service & Koch vor Ort
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.



Hochzeitsdinner

Es für Sie der wichtigste Tag in Ihrem Leben! Wir arrangieren für Sie selbstverständlich absolute Individualität ganz besonders im Bezug auf Ihr Hochzeitsdinner. Ihr Menü oder Buffet wird nach Ihren persönlichen Wünschen & Vorlieben in einem gemeinsamen Gespräch geplant. Die folgende Variante ist lediglich ein Beispiel um Ihre Phantasien anzuregen. eleganter Vorspeisenmix einserviert!

**Anti Pasti mit Fenchelsalami, Parmaschinken, Auberginen, Zucchini, marinierten Oliven, Büffelmozzarella & Parmesan
Riesen Scampi gegrillt mit Knoblauch, Oliven, Tomaten & Chili
Salat „Nicoise“ mit mariniertem Thunfisch, Lavendel Essig & Nuss Oil
Ofenfrische Baguette- & Brotsorten mit Kräuterrahm & gesalzener Fassbutter
Suppe aus dem Weckglas, wahlweise:**

**Zuckerschotenschaumsuppe mit geräuchertem Lachs
Klassische Hochzeitssuppe mit Eierstich & Fleischklößchen
Geeiste Hamburger Gurkenrahmsuppe mit frischem Dill**

Hauptgang in Buffetform präsentiert mit Live Charakter

**Ganzer Lachs aus dem Ofen mit Zitronen Dill Sauce,
Fenchelgemüse, frischem Blattspinat mit Oliven & Tomaten,
Butterkartoffeln mit Kerbel**

**Vom Live BBQ Grill
Steaks vom Schwein, Rind & von der Maispoularde
Ofenkartoffeln mit Kräuterrahm, Kartoffelgratin
Hausgemachte Gartensalate, verschiedene Dips & echte BBQ Sauce**

Frisch zubereitete Pasta Auswahl, durch unseren Koch vor den Augen Ihrer Gäste zubereitet wahlweise mit:

**Spinat Ricotta Ravioli, Penne & Torteloni
Zuckerschoten, Strauchtomaten, Oliven und frischen Kräutern
Salbeibutter & Rucola Pesto**

Dessert

**Hausgemachte Dessertvariationen arrangiert in kleinen Gläsern
Schokoladenmousse von Valrhona Zartbitter Schokolade
Creme Bruleé mit Vanille & Zitrusfrüchten
Panna Cotta mit Himbeermark
Tropische Früchteauswahl**

**Buchbar ab 30 Personen pro Person ! 44,90
Inklusiv 3 Stunden Service & Koch vor Ort**

alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.



**American Barbecue XXL
BBQ—taste the real one
Fleisch ist mein Gemüse - Genießen Sie den
amerikanischen Traum von gegrilltem Fleisch, Coolen
Burgern XXI & der echten BBQ Sauce. Wir kommen zu
Ihnen & Sie genießen einfach! Versprochen!!**

Knackige Gemüsestifte mit Sauerrahm & frischen Kräutern

**Romanin Salat und authentischem Ceasardressing, Croutons,
krossem Speck & geriebenem Parmesan**

**Salat „Nicoise“ mit separat mariniertem Thuna, Ei, Schinken, jungen Bohnen, Käse,
Zwiebeln, Sardellen, Kartoffeln & unserer Hausvinagrette**

**Große Brotkörbe mit frisch gebackenen Muffins, Buttermilch Maisbrot, Zwiebelbrot
& Ciabatta mit Oliven & Kräutern**

Live vom BBQ Grill – unser Koch wird Ihnen einheizen!

**Original „Thick cut“ —amerikanische Schnittform—BBQ Ribs
über Hickory Holz geräuchert und gegrillt mit verschiedenen BBQ-Saucen
Kentucky BBQ Chicken**

Würzig marinierte Hähnchenbrust in BBQ Sauce

Lachssteak aus der Folie mit Zitronen-Pfefferbutter & Gemüsejulienne

American Steaks vom Rind mit BBQ Zwiebeln

Gegrillte Gemüsespieße

**American Burger im Self Service mit
100 % gegrilltem Beef**

**frischen Tomatenscheiben, Gurke, knackiger Salat, Röstzwiebeln,
gebratenem Speck, Cheddar Cheese &
unserer Burger Spezialsauce**

Dazu reichen wir:

**BBQ Baked Beans - Pikant gewürzte Bohnen in Sauce
Baked Potatoes & Sour Cream**

Golden Corn on the Cob - Farmland Maiskolben mit Butter

American Coleslaw - pikanter Krautsalat mit Buttermilchdressing

Riesige Obstkörbe mit frischen Früchten

original Key Lime Pie -cremig leichtes Ztrusdessert mit Baiser & Limette

Blue Berry Hill – Blaubeerdessert aus dem Backofen mit Rum & Vanille

pro Person ! 28,90
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.



Abi Party

**Jung, Dynamisch, kreativZukunft in jungen Händen
Wir helfen mit und machen die legendäre Abi Party mit
erstklassigem Essen zum**

**Anti Pasti mit Parma Schinken, Auberginen, Zucchini,
marinierten Oliven, Mozzarella mit frischem Basilikum & Balsamico**

**Knackige Gemüsestifte mit Sauerrahm & frischen Kräutern
Salat „Nicoise“ mit separat mariniertem Thunfisch, Ei, Schinken, jungen Bohnen, Käse,
Zwiebeln, Sardellen, Kartoffeln & unserer Hausvinaigrette**

**Knusprige Frühlingsrollen mit frischer Minze und Süß-Saurer Sauce
Saté Spieße in Honig mariniert, mit einer Erdnuss – Koriander – Sauce
Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Meersalz & Basilikum
Gurkensalat mit Dill in Rahm**

**Große Brotkörbe mit frisch gebackenem Baguette, Zwiebelbrot, Ciabatta mit Oliven
& Kräuterquark**

**Italienische Kartoffelsuppe mit Waldhonig, frischem Thymian & Eismeerkrebbe
Knuspriger Schweineschinken mit Honigkruste oder Riesentruthahn XXL aus dem
Show Ofen,**

**Kartoffelgratin, frischem Marktgemüse der Saison & BBQ Sauce
Ganzer gebackener Fjordlachs aus dem Ofen mit Butterkartoffeln, Kerbel –Dillsauce
& jungem Blattspinat mit Oliven und Tomaten**

**Zarte Maishähnchenbrust mit Zitronenpfeffer gegrillt auf grün-weißem
Spargelragout & pfannengeschwenkten Kräutergnoccis**

**American Burger im Self Service mit 100 % gegrilltem Beef ,
frischen Tomatenscheiben, Gurke, knackigem Salat, Röstzwiebeln,
gebratenem Speck, Cheddar Cheese & unserer Burger Spezialsauce**

**Penne in Pesto Picanti mit Oliven, Frühlingszwiebeln, Basilikum & Strauchtomaten
in Olivenöl**

Panna Cotta mit Himbeermark

Helles & dunkles Schokoladenmousse

Original Key Lime Pie -cremig leichtes Zitrusdessert mit Baiser & Limette

Blue Berry Hill – Blaubeerdessert aus dem Backofen mit Rum & Vanille

pro Person ! 18,90
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.



Jazz- & Soulfood

Aus dem Mississippi-Delta, der Gegend in der Jazz geboren wurde, kommt sehr temperamentvoll gewürzte creolische und Cajun-Küche. Genießen Sie die Klassiker aus dem Lande des "Ol' Man River"

Classic Ceasar Salad with grilled Chicken

Knackiger Romaine Salat mit gegrillter Hähnchenbrust, roten Zwiebeln, originalem Ceasar Dressing & Croutons

Mississippi backed Mussels

mit Blattspinat, Käse und Noilly Prat gebackene Fleischmuscheln

Peppercorn-Crusted Tuna Salad with Olives, Capers and Feta

Thunfischsalat mit gestoßenem Pfeffer, Oliven, Kapern & Feta Käse

Cajun Seafood & Chicken Gumbo

Pikant gewürzte Suppe mit Meeresfrüchten, Hähnchen, Okraschoten, Paprika, Staudensellerie, Tomaten & Rauchwurst

Spicy Potato Chowder

Aromatisch pikante Kartoffelsuppe mit Rauchwurst, Paprika, Tomaten, Mais & grüner Pfeffersauce

Southern Fried Catfish

gebackener weißer Waller, pikant auf buntem Gemüse & Plantagenreis

Blackened Pork Chops

Geschwärztes saftiges Schweinekotelette in Gewürzkruste, Farm Reis & Gurkenremoulade

Jambalaya Wrap

Traditionelles Reisgericht neu definiert aus bunten Paprika, Flußkrebisfleisch, Hähnchenbrust, Garnelen & authentischen Gewürzen

Braised Lamb Shank

Geschmorte Lammhaxe mit weißen Bohnen – Tomatensugo, Saisonalem Gemüse & Rosmarinkartoffeln

Cherry Berry Huckleberry

Kirschdessert überbacken mit Streuseln

Peach Cobbler

Gebackene Pfirsiche mit Kokos, dazu Vanille Sauce

pro Person ! 31,90
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.



Spanien Ole'

Durch die wechselvolle Geschichte Spaniens wurde die Küche von verschiedenen Kulturen beeinflusst und beinhaltet eine Fülle verschiedener Zutaten und typischer Gerichte. Genießen Sie temperamentvolle feurige Küche.

Tapas Variadas

**Eingelegte Oliven & Garnelen
Andaluz Chorizo
Spanischer Kartoffelsalat
Mariniertes mediterranes Gemüse
Datteln im Speckmantel
Gefüllte Pepperoncini
Serrano gefüllt mit Kaperncreme
Pulposalat galizische Art
Mit Feigen und Honig marinierter Ziegenkäse
Avocado katalanische Art
Chorizo Garnelenspieß
Linsensalat mit Thunfisch**

Suppen & Hautgerichte

**Gazpacho mit Paprika, Tomate, Gurke & Staudensellerie
Rancho Canario – Kichererbseneintopf
Hausgemachte Paella und Gambas al Aioli
Knuspriger Iberico Schweinerücken mit Knoblauchjus
Muschelpfanne Andaluz
Albondigas especial - geschmortes Kaninchen in Knoblauch & Rosmarin
Papas Arrugadas (kanarische Schruppelkartoffeln) mit Mojo soße
Tortillas
Zarzuela (feinste erlesene Fischauswahl, in Weißwein & Knoblauch gegart) mit:
Calamari , Gambas, Doradenfilet, Lachs, Seeteufel & Krebsen
Lammkoteletts mit Artischocken –Tomatengemüse**

Dessert

**Mousse de Lemon mit Honig
Crema Katalana
gebratene Bananen
Spanische Mandeltorte
marinierte Feigen
Arrangement von frischem Obst aus Spanien**

pro Person ! 32,90
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.



Miami- Florida Style
... ein Buffet voller Sonnenschein mit vielen exotischen
Speisen, Gewürzen und ungewöhnlichen
Zusammenstellungen. Holen Sie Sich Sonne, Gute Laune,
und den echten Geschmack der Tropen einfach auf Ihrem
Teller!

Rock Shrimps & Grits

Sautierte Schrimps auf Salat von weißer Polenta mit Mascarpone Käse
Roten Schalotten & Schwarzbier BBQ Reduktion

House Chopped Salad with tropical Fruits

Hausgemachter Salat mit separat servierten, in Honig gerösteten Erdnüssen, schwarzen
Oliven, aromatischem Feta Käse, gegrillter Hähnchenbrust & Ananas, sonnengereiften
Tomaten mit Dressing Ihrer Wahl:

Vinaigrette, Blue Cheese- oder Creme Balsamico Dressing

Mahi Mahi with Jamaican Chilli Glaze

exotischer Tropenfisch , gegrillt und pikant glasiert, mit Okraschoten & Cassava

Caribbean Vegetarian Pepperpot

Karibisch würziges Currygemüse in Kokosmilch gekocht - rein vegetarisch!

Seafood Cioppino

Muscheln, Krabben, Krebse, Hummer & Grouper
in scharfer Tomaten-Kräuter Reduktion

Original Cuban Chicken

Cubanischer Klassiker- gegrillte Maishähnchenbrust mit schwarzen Bohnen,
karibischer Tomaten Avocado Salsa mit Koriander & gedämpften Reis

Cuban Marquitas with Caribbean Salsa

Kross gebackene Gemüsebananen mit würziger Salsa

Jerk Pork

Unser karibisches Hot & Spicy Rezept - Jerk marinierte Schweinslende mit Mangosalsa
Kokosreis & Tomaten -Koriander Confit

Florida Mangos & Rum

Frische, in Jamaica Rum marinierte Mangos- unter einer Kokoshaube

Key Lime Pie

Cremig leichtes Citrusdessert aus Florida mit Papayasauce



Asia Exklusiv

Starten Sie eine kulinarische Reise durch Hongkong, Thailand, Indonesien, Vietnam & Singapur. Exotische Aromen, Kräuter & Gewürze miteinander vereint durch traditionelle Kochkunst.....und das bei Ihnen zu Hause oder im Büro!

Variationen von verschiedenen Sushi und Sashimi mit eingelegtem Ingwer und Wasabi

**Gói Cuón - Frische vietnamesische Reispapierröllchen
gefüllt mit geschnittenen Garnelen und Salaten, eingerollt mit frischer Minze**

Gimchi – koreanische Kohlspezialität

**Som Tam - Papayasalat aus der Isan Küche (Thai) mit gestoßenem Gemüse, Papaya,
Hähnchen & gehackten Erdnüssen**

Sate' Ayam - Indonesische Sate' Spieße vom Hähnchen & Rind mit Chili – Kokos –Dip

**Lab Nua - Sehr fein geschnittenes Roastbeef, mariniert in Limettensaft,
einer Mischung aus Fischsauce und alter traditioneller laotischer Sauce, gewürzt mit
Chili, geröstetem Reispuder, Minze und Kräutern**

Traditionelle Dim Sum aus Hongkong mit Soja Sesam Sauce & Chilidip

**Gói Cuón Vit - Frische vietnamesische Reispapierröllchen
mit gebratenen Entenbruststreifen, Gurke, grüner Mango, Karotte und Salat,
aufgerollt mit Minze und Koriander**

**Tom Kha Gai -Thailändische Hähnchensuppe mit Kokos & Zitronengras
Rotes Schweinefleisch, chinesisches zubereitet, mit frischem Gemüse aus dem Wok**

**Glasierte Ente mit Ahornsirup & Chili, Sesamgemüse & Reismudeln
Aromatisches Lammcurry mit grüner Chili; Thaibasilikum & Duftreis**

**Mariniertes Grouperfilet mit Chili & Limette im Bananenblatt auf Thaireis
dazu gebratenen Pak Shoy**

**Limonen-Ingwermousse mit marinierten Beeren
Kokosmilchreis mit gebratenen Bananen
Gedünsteter Klebreis mit Jackfrucht im Bananenblatt
Asiatische Variation von exotischem Obst**

pro Person ! 36,90
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.



Italien

Italiener sagen, die italienische Küche ist die Beste der Welt, die Einzige, die man essen kann, und wenn man da widerspricht.....Probieren Sie es aus!

Anti Pasti

Kross gebratene Calamretti mit geröstetem Knoblauch & Rosmarin
In Trüffelbutter gebratener Ziegenkäse im Zucchini-mantel mit schwarzem Pfeffer & Feigensenf

Grüner Spargelsalat mit frischen Erdbeeren mariniert mit Schalotten- Kerbel Vinaigrette

Salat von gegrillten Scampi mit schwarzen Olivenscheiben, sonnengetrockneten Tomaten, Knoblauch & Zuckerschoten

Vitello Tonnato – hauchdünne Kalbsfleischscheiben mit milder Thunfisch Sauce & Kapernäpfeln

Coppa Schinken auf Salat von weißen Riesenbohnen mit Strauchtomaten & frischem Oregano

Auswahl an gegrillten Anti Pasti Gemüse mit altem Balsamico & Thymianhonig verfeinert

Separat servierter Rucolasalat mit Himbeer Vinaigrette, gehobeltem Parmesan & gerösteten Sonnenblumenkernen

Hausgebackenes Foccacia, Oliven Ciabatta & Salzbutter mit Knoblauch & Paprika

Rote Bete Suppe mit Kartoffeln & extra serviertem Nordseekrabbensalat

gegrillte Mittelmeerrische aus der Folie mit Limettenbutter, Oliven, Knoblauch, Tomaten & Estragon dazu Röstkartoffeln mit Meersalz

Scheiben von der Entenbrust auf Salat von roten & schwarzen Linsen mit Schalotten-Kräuter-marinade und Zwergorangenconfit

Das Beste vom friesischem Lamm auf Confit aus Zucchini, Auberginen & Tomaten, dazu gratinierte Kartoffelscheiben mit Knoblauch, Parmesan & Rahm

Onglet vom Rind mit mediterranem Schmorgemüse aus dem Backofen

Italienische Käseauswahl vom Brett
Macarphone Mousse auf frischem Mangosalat
Schokoladen Birnen Crumble mit Sauerkirschkompott

pro Person ! 36,90
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.



**Feine Schlemmerei
frischer Fisch und Fleisch aus heimischen Regionen, es ist
sicher auch etwas für Ihren Gaumen dabei.**

Pikanter Meeresfrüchtesalat mit englischem Sellerie

Duett von Tomate & Mozzarella mit Basilikumstreifen

Marinierter Tafelspitz mit Kürbiskernöl vinaigrette

Anti Pasti von verschiedenem Gemüse

Honigmelone mit feinem Parmaschinken

Hausgebeizter Lachs mit Schnittlauch und Creme fraiche

Verschiedene Blattsalate mit Balsamico Dressing

Terrine von Lachs und Zander auf Paprikasauce

Salat von Edelfischen im Limettendressing und grünem Spargel

Kartoffelschaumsuppe mit Thymian, Waldhonig & Nordseekrabben

Kalbsgeschnetzeltes in Kräuterrahm, Gemüse der Saison & Butterkartoffeln

Gefüllte Ravioli mit zweierlei Saucen

Steinbeisserfilet auf Gurkengemüse mit Basmatireis

Maispouardenbrust auf Rahmpilzen mit frischen Kräutern und Gnocci

Käseauswahl mit Weintrauben & Brotauswahl mit Butter

Rote Grütze mit Vanillesauce

Feine Mascarponecreme mit Erdbeeren und Amaretini

Zartbitter Schokoladenmousse mit Orangensalat

pro Person ! 30,90

alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.



American Turkey XXL Das traditionelle Truthahn Dinner –nicht nur zu Thanksgiving!

Cornbread & Butter
Hausgebackenes Maisbrot mit Butter

Original Ceasar Salad with Croutons & Red Onions
Klassischer Romansalat mit traditionellem Dressing

Pumpkin Soup with Roasted Seeds
Kürbisrahmsuppe & Röstkerne

WHOLE OVENBAKED TURKEY XXL
Ganze knusprige Riesentruthähne aus dem Ofen, vor den Augen Ihrer Gäste zerlegt und serviert!!

Fresh green Beans & Tasso
Knackige grüne Bohnen mit feinem Speck

Cranberryrelish
Relish von frischen amerikanischen Cronsbeeren & Orangen

Classic Orange Glazed Sweet Potatoes
In Orange glasierte Süßkartoffeln

Traditional Cornbread Stuffing
Pikante Maisbrotfüllung

Steamed Muscat Pumkin
Gedämpfter frischer Muskatkürbis

Farmland Golden Corn
Gedämpfter Goldmais mit Butter und Salz

American Mashed Potatoes
Frische Stampfkartoffeln mit Butter & Kräutern

Und für alle Nicht Truthahn Esser, haben wir eine Fisch & Fleisch Alternative!!

Happy Endings – Classic Dessert !
Original American Style Pumpkin Cheese Cake - amerikanischer Käsekuchen
Classic Deep South Double Fudge - Chocolate Brownies with Caramel Sauce
Very Berry Huckleberry - Vanille-Blaubeergrütze
Apple Crumble with Vanilla Cream - Überbackener Bratpfelkuchen mit Vanillesauce



NGGCar

alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.

Oberhammer Hüttengaudi mit dem ersten Neuschnee in den Alpen holen wir den Tiroler Hüttenzauber zu Ihnen ins Haus!

**Rustikale Brotzeit mit
herzhaftem Obaza**

Tiroler Schinkenspeck & Landjäger

Cremiger Topfenquark mit frischen Kräutern

Zungenwurst mit Radis

**Marinierter Graukäse aus dem Weckglas eingelegt mit
Zwiebeln, Essig und Öl Süßer Senf**

**Brotkorb mit hausgebackenen Semmeln, dunklem Vollkornbrot &
Mini Brezeln, dazu Fassbutter**

**Tiroler Knödelsuppe
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Semmelknödeln,
Speck, Zwiebeln und frisch gehackter Petersilie**

**Zünftiges Hauptgang Buffet
Knusprig heißer Schweineschinken mit knackiger Kruste, Sauerkraut aus der
Riesenfanne & hausgemachte Serviettenknödel**

Originaler Leberkäse aus dem Backofen mit Kartoffelspecksalat

Mini Haxen mit Schwarzbiersauce & hausgemachten Kartoffelklößen

Weißwurst' l mit süßem Senf & Brezen

Zünftige Allgäuer Käsespätzle mit herzhaftem Obaza überbacken

Dessert

**Hausgebackener Mohnstrudel mit warmer Vanille Sauce und frischem Schlagobers
Bratapfel aus dem Backofen gefüllt mit Marzipan & Rosinen,
dazu heiße Schokoladensauce
Kaiserschmarrn mit Puderzucker & Schlagrahm**

pro Person ! 32,90
alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.



NGEAR

