

Fingerfood und Flying Buffet

Allergene & Zusatzstoffe

Wählt aus unseren Einzelkomponenten (mindestens 5 Stück pro Sorte) und gestaltet ein Buffet, das perfekt zu eurem Geschmack und den kulinarischen Vorlieben eurer Gäste passt.

Vorspeisen

Suppe im Glas

Tartar vom Rind | Landbrot | Kapern **A1,D**

Vitello Tonnato | Thunfischcreme | Kapern **D,E,H**

Roastbeef gegrillt | Tomatensalsa **J**

Garnelencocktail | Chicorée **C,D,H**

Thunfischtartar auf Kartoffelrösti **A1,D,H**

Garnele im Teigmantel | Aprikosen-Chili Dip **A1,C,D,H**

✓ Avocado Salat | Sesam Dressing **J,K** Kartoffel-Gemüserösti | gebeiztes Lammfilet | angemachter Schmand **D,H**

✓ gebackener Tofu | Ratatouille Salat **A1,G**

✓ Sommerrolle | Kürbis | Sesam **A1,D,K**

✓ Mini Frühlingsrollen | Chili-Mango Sauce **A1,D**



Süßer Abschluss

✓ Biskuit | Erdbeere | Mascarpone **A1,D,H**

✓ warme Aprikosen | Nougatcreme **B3,D,H**

✓ Joghurt Eis | marinierte Heidelbeeren **H**

✓ Beeren Tiramisu **A1,D,H**

✓ Schoko Brownie | Vanillesauce **A1,D,H**

✓ Creme Brûlée | Waldbeeren **D,H**

✓ Bayrisch Creme | marinierte Pflaumen **H**

✓ kleine Muffins in verschiedenen Ausführungen **A1,D,H,(B)**



Hauptspeisen

Mini Burger (Rind, Hähnchen, Fisch, vegan) **A1,C,D,E,I,J**

Lamm-Rind Frikadellen | Koriander | Kartoffelsalat **D**

Fileteig gefüllt mit Rindfleisch | Aubergine | Parmesan **A1,D,H**

Wraps | Pulled Pork **A1,J**

Wraps gefüllt mit Hähnchen | Gemüse | Guacamole **A1,D,I**

Mini Hot Dog **A1,J**

gebackene Hähnchenstreifen | Nuss Dip **A1,B,D**

Hähnchen-Gemüsespieß | Tomatensalsa

Seeteufelscheiben auf Ratatouille Gemüse **E**

Garnelenspieß | Avocado | Chili **C**

Backfisch im Bierteig | Remoulade **A1,D,H**

Falafel | Minzjoghurt ✓ **A1,D,H**

Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat & Schafskäse ✓ **A1,D**

Blätterteig gefüllt mit Blattspinat & Peccorino ✓ **A1,D,H**

Wrap gefüllt mit Humus & Paprika ✓ **A1,D,H**

Kirschtomaten mit Frischkäse gefüllt ✓ **H**

Zucchinirollchen | Spargel ✓ **D,H**

Grüner Spargel | Sesam | Knoblauch ✓ **K**

Aubergine | Knoblauch | Joghurt ✓ **H**



Business Buffet

Allergene & Zusatzstoffe

Wählt aus unseren Einzelkomponenten (mindestens 5 Stück pro Sorte) und gestaltet ein Buffet, das perfekt zu eurem Geschmack und den kulinarischen Vorlieben eurer Gäste passt.

Vorspeisen

Roastbeef gegrillt | Tomatensalsa **J**

Vitello Tonnato | Thunfischcreme | Kapern **D,E,H**

Eifler Landschinken | marinierte Spargel **J**

gebackene Geflügelstreifen | Paprikasalsa **A1,D,H**

Räucherlachstartar | Schalotten | Limette | Schmand **E,HJ**

Garnelencocktail | Pflaume **C,D,H**

✓ gebackener Tofu | Avocado **A1**

✓ mariniertes Grillgemüse | Parmesan **H**

✓ eingelegte Pilze | Kräuter

✓ Sommerrolle | Avocado | Sesam **A1,K**

✓ orientalischer Linsensalat **A1,D**

✓ Tomate | Mozzarella | Basilikum **H**

✓ Spargelsalat | Erdbeeren | Basilikumvinaigrette **J**



Hauptspeisen

Mini Burger (Rind, Hähnchen, Fisch, vegan) **A1,C,D,E,IJ**

Pulled Pork Burger | Coleslaw **A1,D,N**

orientalisches Hähnchen | mediterranes Gemüse

bunte Fischspieße | Gemüsereis | Dip **E,H,I**

leichtes Fisch-Garnelencurry | Jasmin Reis **E,H**

Clubsandwich | Geflügel | Käse | Bacon | Spiegelei **A1,D,H**

Burrito gefüllt mit Rind | Paprika | Salsa **A1,D**

Burrito gefüllt mit Fischfilet | Blattspinat | Gorgonzola **A1,D,E,H**

kleiner Caesar Salad | geräucherte Hähnchenbrust **E,HJ**

Crêpe gefüllt mit Ofengemüse & Humus ✓ **A1,D,H**

Paprika gefüllt mit Gemüse & Mozzarella ✓ **A1,D,H**

Aubergine gefüllt mit Couscous & Gemüse ✓ **A1,H**

Penne | Birne | Linsen | Schafskäse ✓ **A1,D**

Kartoffel-Blumenkohlauflauf | Nüsse | Provolone Käse ✓ **B4,F,H**

hausgemachte Falafel auf Blattspinat ✓ **A1,D,H**

Kürbis-Kichererbsencurry | Walnüsse ✓ **B4,H**

Cannelloni gefüllt mit Blattspinat & Schafskäse ✓ **A1,D,H**

vegetarische Königsberger Klopse (Quinoa Basis) ✓ **A1,D,H**

Süßer Abschluss

✓ Buttermilchcreme | Zitrone | Basilikum **D,H**

✓ klassische Creme Karamell **D,H**

✓ Schokoladentarte **D,H**

✓ Beeren Tiramisu **D,H**

✓ Schoko Brownie | Vanillesauce **D,H**

✓ Creme Brûlée | Waldbeeren **D,H**

✓ Bayrisch Creme | marinierte Pflaumen **H**

✓ kleine Muffins in verschiedenen Ausführungen **A1,D,H,(B)**



Klassisches Buffet

Allergene & Zusatzstoffe

Wählt aus unseren Einzelkomponenten (mindestens 5 Stück pro Sorte) und gestaltet ein Buffet, das perfekt zu eurem Geschmack und den Vorlieben eurer Gäste passt.

Vorspeisen

- orientalische Linsensuppe
- Möhren-Paprikacremesuppe **H**
- Vitello Tonnato | Thunfischcreme | Kapern **D,E,H**
- Roastbeef gegrillt | Tomatensalsa **J**
- Honigmelone | Südtiroler Schinken
- Garnelencocktail | Pflaume **C,D,H**

- ✓ gebackener Tofu | Avocado **A1,G**
- ✓ mariniertes Grillgemüse | Parmesan **H**
- ✓ eingelegte Pilze | rotes Pesto **B4,H**
- ✓ Sommerrolle | Avocado | Sesam **A1,D,K**
- ✓ Mini Frühlingsrollen | Mango-Chili Sauce **A1,D**
- ✓ Tomate | Mozzarella | Basilikum **H,J**



Süßer Abschluss

- ✓ Panna Cotta | Erdbeeren **H**
- ✓ Joghurt Eis | marinierte Heidelbeeren **D,H**
- ✓ Beeren Tiramisu **A1,D,H**
- ✓ Schoko Brownie | Vanillesauce **A1,D,H**
- ✓ Erdbeeren | schwarzer Pfeffer | Cointreau | Vanille Eis **D,H**
- ✓ Creme Brûlée | Waldbeeren **D,H**
- ✓ Bayrisch Creme | marinierte Pflaumen **H**
- ✓ kleine Muffins in verschiedenen Ausführungen **A1,D,H(B)**



Hauptspeisen

- Allerlei an Braten **D,H,I**
- Rinderrouladen **H,I,J**
- geschmorte Kalbsbäckchen in Portweinjus **I**
- geschmorte Lammkeule **I**
- Schweinefilet im Speckmantel | Pflaumen-Pfeffersauce **H,I**
- Schnitzel (Rind, Kalb, Schwein oder Hähnchen) **A1,D,I**
- Burger (Rind, Hähnchen, Fisch, vegan) **A1,D,E,H**
- Pulled Pork Burger | Coleslaw **A1,D,N**
- orientalisches Hähnchen mit mediterranem Gemüse
- Lachsfilet in Riesling Sauce **A1,E,H**
- gefüllter Tintenfisch | Chardonnay Sauce **C,D,E,H,I**
- buntes Fisch-Garnelencurry | Jasmin Reis **C,E,H**
- Paprika gefüllt mit Gemüse & Mozzarella ✓ **H,I**
- Aubergine gefüllt mit Couscous & Gemüse ✓ **A1,H**
- vegetarische Königsberger Klopse (Quinoa Basis) ✓ **A1,D,H**
- hausgemachte Falafel auf Blattspinat ✓ **A1,D,H**
- Kartoffel-Blumenkohlauflauf | Nüsse | Provolone Käse ✓ **B4,F,H**
- Kürbis-Kichererbsencurry | Walnüsse ✓ **B4,H**
- Penne | Birne | Linsen | Schafskäse ✓ **A1,D**
- Cannelloni gefüllt mit Blattspinat & Schafskäse ✓ **A1,D,H**

Wählt eure Lieblingsbeilagen auf Seite 10 aus.



BBQ-Catering

Allergene & Zusatzstoffe

Wählt aus unseren Einzelkomponenten (mindestens 5 Stück pro Sorte) und gestaltet ein Barbeque, das perfekt zu eurem Geschmack und den kulinarischen Vorlieben eurer Gäste passt.

Vorspeisen

- Roastbeef gegrillt | Tomatensalsa J
- Vitello Tonnato | Thunfischcreme | Kapern D,E,H
- Eifler Landschinken | marinierte Spargel J
- Grüner Spargel | Bacon | Sesam K
- gegrillter Mozzarella im Speckmantel | Pesto Dip B4,F,H
- Austernbar (Sylter Royal, Fine de Claire, Bélon-Austern) M
- gegrillte Jakobsmuschel | Vinaigrette J,M
- Garnelencocktail | Pflaume C,D,H
- ✓ gefüllte Champignon (mit Fleisch oder vegetarisch) D,H
- ✓ gefüllte Zwiebeln mit Frischkäse vom Grill H
- ✓ gegrillte Aubergine | Pesto | Parmesan A1,B4,D,F,H
- ✓ Melone | Schafskäse | Sesam K
- ✓ Sommerrolle | Avocado | Sesam A1,D,K
- ✓ Tomate | Mozzarella | Basilikum H,J
- ✓ orientalischer Linsensalat J
- ✓ klassischer Bauernsalat J

Süßer Abschluss

- ✓ Erdbeer-Marshmallow Spieße B4
- ✓ gegrillte Ananas | dunkle Schokolade | Kokos Eis D,H
- ✓ gegrillte Aprikosen | Rosmarin | Rum Eis D,H
- ✓ gegrillte Banane | Karamellsauce | Erdnüsse F
- ✓ gegrillte Melone | Mascarponecreme H
- ✓ Panna Cotta | Erdbeeren H
- ✓ Joghurt Eis | marinierte Heidelbeeren D,H
- ✓ Beeren Tiramisu A1,D,H
- ✓ Schoko Brownie | Vanillesauce A1,D,H
- ✓ Erdbeeren | schwarzer Pfeffer | Cointreau | Vanille Eis D,H
- ✓ Creme Brûlée | Waldbeeren D,H
- ✓ Bayrisch Creme | marinierte Pflaumen H
- ✓ kleine Muffins in verschiedenen Ausführungen A1,D,H,(B)



Hauptspeisen

- Hochrippe vom Rind im Ganzen gegrillt
- eingelegtes Kalbskotelet
- Sparerips (Rind, Kalb oder Schwein) N
- Surf & Turf (Rind & Garnele)
- mariniertes Schweinenackensteak
- eingelegter Schweinebauch
- Burger (Rind, Kalb, Hähnchen, Fisch, Garnelen oder vegan) A1,D,E,H,J
- Pulled Pork Burger | Coleslaw A1,D,N
- Schweinefilet-Pflaumenspieß
- pikanter Hähnchenspieß
- Würstchen aller Art
- z. B. Bauernbratwurst fein oder grob
- Chorizo (Lamm & Rind)
- Salchicha (mit Fenchel)
- Lachsfilet in Kräutermarinade E
- Riesengarnelen eingelegt mit Zitronengras & Chili C
- Seeteufel Medaillons mit grünem Pfeffer & Whiskey E
- vegetarisch gefüllte Paprikaschote ✓ D,H
- Ofenkartoffel | Schmand ✓ D
- Waldpilzspieße | Kräutermarinade ✓
- Grillkäse ✓
- marinierter Schafskäse ✓

Wählt eure Lieblingsbeilagen auf Seite 10 aus.



Green Haven Veggie Catering

Allergene & Zusatzstoffe

Die nachfolgenden Einzelkomponenten (mindestens 5 Stück pro Sorte) sind rein vegan und können individuell zu einem vielseitigen Buffet zusammengestellt werden.

Vorspeisen

- ✓ gebackener Tofu | Walnuss-Petersilien Pesto A1,B4,G
- ✓ Sommerrollen | Avocado | Sesampaste | Rucola A1,D,K
- ✓ gebackene Frühlingsrollen | Erdnusssdip A1,D,F,H
- ✓ gefüllte Champignon aus dem Ofen A1,D,H
- ✓ Fleischtomaten gefüllt mit Tabbouleh Salat A1
- ✓ gegrilltes Gemüse | Sonnenblumenkerne | rotes Pesto K
- ✓ pikanter Krautsalat | Erdnüsse | Chili F,J
- ✓ Meeresalgensalat | gegrillte Paprika | Sesam K



Hauptspeisen

- hausgemachter Burger | Auberginen | Pesto | Salat ✓ A1,D,H
- Linsenkräuterbratlinge | Kichererbsen Curry ✓ A1,H
- Falafel | Gemüse Couscous | Minzjoghurt (Soja) ✓ A1,D,G,I
- Penne | Linsen | Birne | Cashew Creme ✓ A1,B5,D,H
- Kürbiscurry | Walnüsse | Kokos ✓ B4,H
- Karottentortilla | Guacamole | Grillgemüse | Nüsse ✓ A1,B,D,N
- Gemüsepolenta vom Grill | Pilze ✓ A1,I
- gebackener Blumenkohl | Kimchi ✓ A1,D,H
- Crêpe gefüllt mit Süßkartoffelpüree | Chilisprossen ✓ A1,D,H

Süßer Abschluss

- ✓ Mousse au Chocolat D,H
- ✓ Kokos Panna Cotta | Beeren
- ✓ Mango Mousse | Schokolade | Brombeeren D,H
- ✓ Crêpe gefüllt mit Apfel & Rosinen | Schokoladen Eis A1,D,H,N
- ✓ Haselnuss Creme | marinierte Aprikosen B3,D,H
- ✓ hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Beeren & Sesam A1,D,H,K
- ✓ Nusskuchen im Glas A1,B,D,H
- ✓ Tiramisu A1,D,H
- ✓ Zitronencreme | Erdbeeren D,H



Beilagen

Allergene & Zusatzstoffe

Wählt eure Lieblingsbeilagen zu eurem Catering und macht das Buffet für euch und eure Gäste zu einem kulinarischen Highlight.

Beilagen

Bratkartoffeln, Pommes Frites, Kartoffelkroketten **A1,D,H**, Macaire Kartoffeln **D,H**,
Kartoffelrösti / Reibekuchen **D**, Kartoffelgratin **D,H**, Rosmarinkartoffeln,
Ofenkartoffel, Kartoffelklöße **A1,D**, Kartoffelpüree **H**

hausgemachte Spätzle **A1,D**, Pasta **A1,D**, Schupfnudeln **A1,D,H**

Reis / Gemüsereis **I**, Risotto **H**, Polenta **H**



Gemüse

Rahmwirsing **A1,H**, Rahmkohlrabi **A1,H**, Spargel / grüner Spargel, Schwarzwurzel **A1,H**,
Blumenkohl / Broccoli Hollandaise **D,H**, Steckrübengemüse **H**, Kürbis, Rotkohl,
Pastinake, geschmorte Karotten, Blattspinat / Rahmspinat **H**, Linsen, Bohnen

Ofengemüse, Leipziger Allerlei **H**, Ratatouille Gemüse
bunte Gemüsespieße **I**, gegrillte Auberginen / Zucchini

Saucen & Dips

Butter

Kräuterbutter **H**, Knoblauchbutter **H**, Zwiebelbutter **H**, Tomatenbutter **H**, Paprikabutter **H**,
Chili Butter **H**, Café de Paris Butter **H**, Curry Butter **H**, Sardellen Butter **E,H**

BBQ Saucen & Dips & Chutneys

BBQ Sauce **N**, Burger Sauce **D,H**, Süß-Sauer Sauce **N**, Currysauce **D,H**, Chili Sauce, Senf Sauce **D,H,J**,
Senf-Honig Sauce **D,H,J**, Orangen-Knoblauch Sauce **D,H**, Knoblauch-Sesam Sauce **D,H,J,K**

Aioli **D,H**, Kräuterquark **H**, Sour Cream **H**, Guacamole **3**, Minz-Limette Joghurt **H**

Aprikosen-Honig Chutney mit Chili **J**, Zwiebel Chutney **J**,

Tomaten-Knoblauch Chutney **J**, Tomatensalsa, Harissa

Warme Soßen

Klassische Braten Sauce **A1,I**, Pfeffer Sauce **A1,H,I**, Kräuter Sauce **H**,
Gorgonzola Sauce **H**, Béchamelsauce **A1,H**, Sauce Hollandaise **D,H**,
Sauce Béarnaise **D,H**, Mango-Curry Sauce **H**, Pflaumen-Pfeffer Sauce **A1,H,I**,
Thymian-Pernod Sauce **A1,H,I**, Rosmarin-Honig Sauce **A1,H**,

Riesling Sauce **H,N**, Rotwein Sauce **N**



Salate

Blattsalate, Kopfsalat, Endiviensalat, Feldsalat, Spinatsalat,
Gurkensalat **H**, Möhrensalat, Fenchelsalat, Spargelsalat,
Krautsalat, Rotkohlsalat, Bohnensalat, Linsensalat, Kichererbsensalat,
Bauernsalat, Gemüsesalat, Meeresalgensalat

Nudelsalat **D,H,J**, Kartoffelsalat **D,H,J**

Dressing

Vinaigrette **J**, Balsamico Dressing **J**, Joghurt Dressing **H,J**,
Senf-Honig Dressing **J**, Himbeer Dressing, Sherry Dressing **J**,
Rockford Dressing **H,J**, Parmesan Dressing **H,J**



MONDRIAN

Catering & More

Getränke

Allergene & Zusatzstoffe

Ein gelungenes Event lebt nicht nur von gutem Essen, sondern auch von der passenden Getränkeauswahl. Wählt eure Lieblingsgetränke aus und rundet euer Catering ab.

Alkoholfreie Getränke

Fachinger medium

Fachinger still

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite 8, 14

Hachenburger Kalter Kaffee (Cola-Orange Mixgetränk) 14

Schweppes Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale 1, 9, 13

Vaihinger Apfelsaft naturtrüb

Bionade Limonaden (verschiedene Sorten)

Bionade Eistee Pfirsich oder Zitrone

Orangina Original oder Rouge

Aperitif

Aperol Spritz 1, 13

Hugo

Campari Orange 1, 13

Campari Soda 1, 13

Martini Bianco / Rosso

Spirituosen

Grappa, Obstbrände, Vodka, Rum, Whiskey, Kräuterliköre

Bier

Bier vom Fass A1, A3

je nach Wunsch alle Sorten

Flaschenbier A1, A3

je nach Wunsch alle Sorten

Digestif

Ramazotti

Fernet Branca

Averna

Grappa Nonino Chardonnay

Sekt Sulfite

Mondrian Limited – extra trocken / Sektkellerei Schloss Affaltrach, Württemberg

Riesling – trocken, Flaschgärung / Diefenhardt VDP, Martinthal / Rheingau



Getränke

Allergene & Zusatzstoffe

Ein gelungenes Event lebt nicht nur von gutem Essen, sondern auch von der passenden Getränkeauswahl. Wählt eure Lieblingsgetränke aus und rundet euer Catering ab.

Weiß Weine Sulfite

Grauburgunder – trocken / Kiefer, Kaiserstuhl / Baden
Riesling – trocken / Diefenhardt VDP, Martinsthal / Rheingau
Spätburgunder Blanc de Noir – trocken / Diefenhardt VDP, Martinsthal / Rheingau
Sauvignon Blanc – trocken / Kruger-Rumpf VDP, Münster-Sarmsheim / Nahe
Riesling Winninger Domgarten – trocken / Hess-Hautt, Winnigen/Mosel
Chardonnay – trocken / Kruger-Rumpf VDP, Münster-Sarmsheim / Nahe
Gavi di Gavi DOCG – trocken / Serre dei Roveri, Piemont / Italien
2022er Pouilly Fumé "Le Champ des Vignes" AOC Sauvignon Blanc
– trocken / Domaine Yvon et Pascal Tabordet, Loire / Frankreich

Rosé Weine Sulfite

Schmetterlinge im Bauch – feinherb / Kiefer, Eichstetten / Kaiserstuhl
Spätburgunder Rosé – trocken / Kruger-Rumpf VDP, Münster-Sarmsheim / Nahe
Rosé des Plages – feinherb / Les Vins de Saint Saturnin, Languedoc / Frankreich
Classique Rosé – trocken / La Grange, Languedoc / Frankreich

Rot Weine Sulfite

Spätburgunder – trocken / Diefenhardt VDP, Martinsthal / Rheingau
Poetry – halbtrocken / Kiefer, Eichstetten / Kaiserstuhl
2018er Côtés du Rhône – trocken / Domaine Gassier, Rhône / Frankreich
2018er Caseletti nero di Troja 1850 – halbtrocken / Caseletti, Puglia / Italien
2022er Barbera Serre dei Roveri – trocken / Sartirano Figli, Piemont / Italien
2017er Chianti Classico Riserva DOCG – trocken / Castello di Meleto, Toscana / Italien
2018er Amarone della Valpolicella "Leòn" DOCG – trocken / Ilatium Morini, Venetien / Italien
Cabernet Sauvignon Merlot – trocken / Spanisches Kultweingut Enate, Somontano / Spanien



Allergene und Zusatzstoffe

Hier findet ihr die wichtigsten Allergene und Zusatzstoffe.

Bitte informiert uns aber, wenn wir auch noch andere Allergene oder aber Nahrungsmittelunverträglichkeiten und -intoleranzen berücksichtigen müssen.

Allergene

A glutenhaltige Getreide

- A1 Weizen / Dinkel / Einkorn
Khorasan Weizen (Kamut)
- A2 Roggen
- A3 Gerste
- A4 Hafer

B Schalenfrüchte

- B1 Mandeln
- B2 Paranüsse
- B3 Haselnüsse
- B4 Walnüsse
- B5 Cashewnüsse
- B6 Pecannüsse
- B7 Pistazien
- B8 Macadamia / Queensland Nüsse

C Krebstiere

D Eier

E Fische

F Erdnüsse

G Sojabohnen

H Milch

I Sellerie

J Senf

K Sesam / Samen

L Lupinen

M Weichtiere

N Schwefeldioxid & Sulfite

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen oder konserviert
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Süßungsmittel
- 9 mit einer Zuckerart & Süßungsmittel
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 mit Milcheiweiß
- 12 Phosphat
- 13 chininhaltig
- 14 koffeinhaltig
- 15 taurinhaltig
- 16 bestrahlt
- 17 nach der Ernte behandelt
- 18 gentechnisch verändert