

Bairisch Stew

- Catering by Vincent Fricke



Bairisch Stew-Catering

Unsere Philosophie

Essen ist mehr als Nahrungsaufnahme - es ist intim, anregend und kommunikativ: Essen ist eine Art, das Leben zu feiern! Deshalb werden unsere Speisen mit großer Leidenschaft und echten Lebensmitteln gekocht. Saisonale Begebenheiten spielen eine zentrale Rolle in der Zusammenstellung unserer Menüs. Frische Zutaten und schonende Zubereitung bringen den natürlichen Geschmack der Jahreszeit zum Vorschein.

Fingerfood

Unserer Erfahrung zu Folge und dem Feedback unserer Gäste nach sollte man pro Person mit ca. 5-6 Teilen rechnen.

Alle Speisen werden in kleinen Porzellanschälchen, Gläsern oder auf Platten serviert und sind entweder per Hand oder mit einer kleinen Gabel / mit einem kleinen Löffeln essbar.

Das Fingerfood bieten wir zum einen in Buffet-Form an, an dem sich Ihre Gäste selbst bedienen können oder aber als Flying-Buffet. Bei dieser Form können sich Ihre Gäste entspannt frei im Raum bewegen, während unser Servicepersonal mit den Speisen durch ihre Räumlichkeiten geht.

Suppen (120 ml)

Kalt:

- Gazpacho Andaluz 2,70 €
- Gurkensüppchen / Sauerrahm / schwarzer Sesam 2,70 €
- Kartoffel-Trüffelsüppchen / Kresse (warm / kalt) 2,90 €

Warm:

- Blumenkohl / Haselnuss / schwarzer Sesam 2,70 €
- Tom Kah / Koriander / Zitronengras / Ingwer 3,50 €
- Karotten-Ingwer-Suppe 3,20 €

Warme und kalte Speisen

Kalt:

- Crostini / Avocado / gebeizter Lachs 3,70 €
- Saiblings Ceviche / Quinoa / Koriander 3,90 €
- Geräucherte Entenbrust / Rotkohl-Granatapfel-Salat / Kresse 3,90 €
- Roastbeef / Gin / Wildkräuter / Tramezzini 3,90 €
- Pastrami / Sauerkraut / Schwarzbrot-Crôuton 3,90 €
- Quinoasalat / Koriander / Gurke / Tomate / Paprika 3,50 €
- Couscous-Salat / Joghurt / Minze / Kirschtomaten 3,10 €
- Linsensalat / Balsamico / Wurzelgemüse 3,10 €
- Baba Ganoush / Tomate / Kresse / Papadam 3,20 €
- Rote-Bete-Salat / Walnuss / Ziegenkäse 3,40 €

Warm:

- Blumenkohl / schwarzer Sesam / Jakobsmuschel 4,30 €
- Pulpo / Paprika / Kartoffel 4,30 €
- Gebratene Garnele / Erbsen / Risotto / Parmesan 4,30 €
- Label Rouge Lachs / Spinatsalat / Langer Pfeffer 4,30 €
- Gebratener Saibling / Paprika / Quinoa 4,30 €
- Fleischpflanzerl / Cole Slaw 3,90 €
- Schweinebraten / Sauerkraut / Kümmeljus 3,90 €
- Brasato / Kartoffelstampf / Portwein-Brombeer-Jus 4,50 €
- Sauerbraten / Semmelknödel / Alter Balsamico 4,50 €
- Kichererbsencurry / Ras el Hanout / Karotte 3,50 €
- Spinatknödel / Schwammerl / braune Butter 3,60 €
- Aubergine-Lasagne / Burrata / Tomaten 3,90 €

Dessert

- Schokomousse Tartlet / Vanillesauce 3,40 €
- Limetten-Panna Cotta / Passionsfrucht 3,40 €
- Amerikanischer Schokoladenkuchen / Mangosugo 3,40 €
- Blaubeertarte / Crème Fraîche 3,40 €
- NY-Cheese Cake 3,40 €
- Crème Brûlée / Portweinbirne 3,40 €

Menüs

Menü I

Rosa gebratenes Kalbsmeiserl / Geräucherte Forelle / Bier-Kapern / Rucola /

Krustenbraten vom Schwäbisch Hällischen Landschwein / Speckkrautsalat /
Kartoffelknödel / Dunkelbiersoße

oder

Wolfsbarsch / Risotto / Hopfen-Meerrettich-Schaum

Weißbier-Tiramisu / Blaubeeren

27,00 € pro Person

Menü II

Schwarzbrot / Butter / Ursalz

Ziegenbeuscherl / Zwiebel / Brennessel

Kaninchenrücken & -bauch, / Saiblingsfilet / Saubohne / Blumenkohl

Lammnuss / Kartoffel / Radieserl / Haselnuss / Portulak

Ziegenkäseravioli / Rote Bete / Brunnenkresse

Roastbeef / Rindertalg / Rinderschulter / Isar Helles /

Hopfen / Kartoffel / Junge Rüben

Crème Brûlée / Vanilletarte / Heidelbeere

54,00 € pro Person

Menü III

Rotkohlsuppe / Gänseravioli / Beifuß

Brasato / Portweinjus / Kartoffelstampf / Rosenkohl

oder

Wolfsbarsch / Wirsing / Risotto / Meerrettich

Halbflüssiger Schokoladenkuchen / Vanilleeis / Kirschen

32,50 € pro Person