



# FOODBOOK

---

## V O R S P E I S E N

- Bruschetta Variation vom Grill mit Tomate-Büffelmozzarella & Antipasti
- Momos gefüllte Teigtaschen – vegan oder mit Fleisch
- Gegrilltes Antipasti mit hausgemachter Basilikum Pesto
- ANTIPASTI MISTA · SAY CHEESE

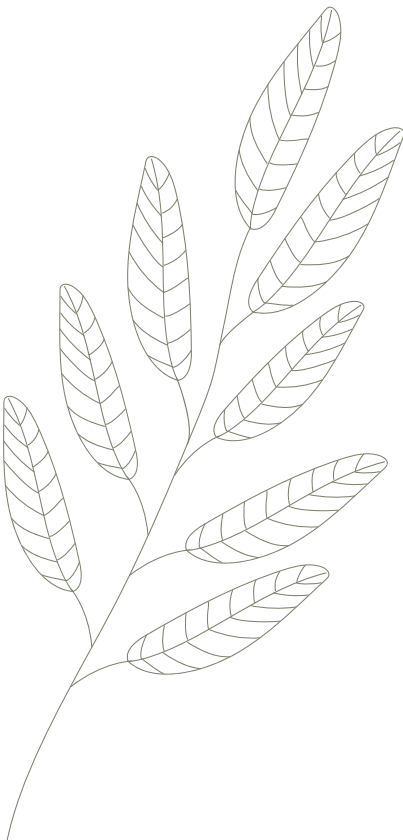
Eine feine Auswahl verschiedener Käsesorten,  
liebevoll angerichtet mit Trauben,  
Birne/Feigen und fruchtig-süßem Senf.

- ANTIPASTI MISTA · MEAT ME

Prosciutto, Salame Milano, Finocchiona und Mortadella – fein  
aufgeschnitten und als mediterrane Auswahl  
ästhetisch auf der Platte angerichtet.

## V O R S P E I S E N

- Rote Bete Carpaccio mit gebackenem Ziegenkäse
- Tortelloni-Tomaten-Spieße mit Basilikum
- Pfirsich-Parma-Spieße mit Mozzarella
- Lachs-Frischkäse-Gurken-Häppchen
- Caprese im Glas mit Basilikum-Dressing
- Gebratene Champignons mit feinem Knoblauchdip
- lässige Mini-Burger mit MEAT oder VEGGIE





# FARMERS MARKET SALAT STAND

Immer dabei – unser Signature-Salatstand.

Frisch, bunt und immer ein bisschen anders.

Eine Auswahl aus knackigen Blattsalaten, saisonalem Gemüse, Kräutern und verschiedenen Toppings – dazu unsere hausgemachten Dressings und Dips.

So entsteht ein kleiner Marktstand auf eurem Buffet, an dem sich jeder seinen Salat ganz nach Geschmack zusammenstellen kann.

## Auswahlmöglichkeiten Salate:

- Sommerlicher Erdbeer-Spargel-Salat mit Parmesan-Crumble
- Zucchini-Salat mit Ricotta, Mandeln und Minze
- Autumn Harvest Honeycrisp Apfel und Feta Salat
- Kartoffel -Gurke-Sesam-Salat für die Sinne
- Feiner Couscous-Salat mit geröstetem Gemüse
- Waldorfsalat – feiner Sellerie, knackiger Apfel & Walnüsse in cremigem Dressing
- Rote-Bete-Walnuss-Salat mit Feta
- Wildkräutersalat mit Kamille-Dressing
- Sommerlicher Babyblattspinat mit Blaubeeren
- Wilder “grüner” Blattsalat

# S U P P E N



- Klassische fränkische Hochzeitssuppe mit Leberknödel, Grießnockerln und Pfannkuchenstreifen, dazu Wurzelgemüse & Schnittlauch
- Würzige Kürbis-Suppe verfeinert mit Curry und Kokosmilch
- Cremige Blumenkohlsuppe mit Sesam, Granatapfel & Thymian wahlweise auch mit mariniertem Räucherlachs
- Leichte Karotten-Ingwer-Suppe mit Schwarzbrot-Croutons
- Pikante Tomatensuppe mit Parmesancroutons und Mandel-Pesto
- Sellerie-Birnen-Suppe mit Lachs & Cracker Crunch
- Cremige vegane Rote Bete Suppe mit Walnussbrot
- Apfel-Selleriesuppe mit Meerrettichschaum

# G E M Ü S E   B E I L A G E N

- Karamell Möhrchen aus dem Ofen
- Parmesan gerösteter grüner Spargel  
mit Tomaten & Balsamico (Saisonal)
- Rahmwirsing mit Speckwürfelchen
- Geschwenktes Wurzelgemüse
- Birnen-Blaukraut
- Pfannenfrische Speckböhnchen
- Grillgemüse der Saison
- Gegrillter Broccoli mit Mandelbutter
- Gegrillte Mais-Spieße mit Hausgemachter Kräuterbutter
- Gegrillte Zucchini-Röllchen mit Spargel und Paprika



# HERZHAFTE BEILAGEN

- Geröstete Süßkartoffeln mit Parmesan & Knoblauch
- Kürbis-Cubes aus dem Ofen mit Ahornsirup & Feta
- Kleine Pellkartoffeln aus dem Ofen verfeinert mit frischen Kräutern
- Herzhafte Kartoffelklöße
- Hausgemachte Sauerrahm-Brezenknödel
- Homemade Spätzle
- In Butter geschwenkte Tagliatelle
- In Butter geschwenkte Schupfnudeln
- Luftiger Basmatireis aus dem Reiskocher



## VOM GRILL

- Avocado-Süßkartoffel Pfanne mit frischem Chili
- Gefüllte Grilltomaten & gefüllte Champignons vom Rost
- Knoblauch-Kräuter Naanbrot
- Kartoffeln im kross gebratenem Speckmantel
- Roasted Red Cabbage Steaks mit Haselnuss-Dressing
- Gegrillte Auberginenscheibchen an Knoblauch & Kräutern

## M E A T   H A U P T G A N G



- Zartes Filet vom fränkischen Schwein in leichter Pfeffer-Rahm Sauce
- Ofenfrische fränkische Mini-Schäufele in deftiger dunkler Sauce
- Heimischer Sauerbraten mit geschmorten Feigen, Thymian und Haselnüssen
- Roastbeef gereift & zart-rosa sous-vide gegart an Portwein-Thymian-Jus
- Osso-Bucco „Mediterran“ mit geschmortem Wurzelgemüse
- Chicken Fried Steak „Texas Style“ an einer cremigen Pfefferrahmsoße
- Hähnchen-Brust in cremiger Spinat-Parmesan-Soße

## F I S C H   H A U P T G Ä N G E

- Heimisches Zanderfilet unter einer Schwarzbrotkruste auf Rahmsauerkraut
- Zartes Zitronen-Butter Lachsfilet an Weißwein – Sahnesoße
- fein gebratener Butterfisch an Weißweinsoße

## VEGGIE HAUPTGÄNGE

- Geschwenkte Gnocchi mit Spargelspitzen und geschmorten Kirschtomaten
- Geschwenkte Orecchiette-Pasta mit Spinat und frischen Tomaten
- Hausgemachte Blumenkohl-Polenta-Bällchen mit Chili-Joghurt
- Gemüsegarten-Quiche mit Käse & Mandel-Crunch
- Gefüllte Auberginen mit Dattel-Mandel-Couscous und Minze



## VEGAN HAUPTGÄNGE

- Veganes mildes Curry „Himalayan-Style“ an Duftreis wahlweise mit Koriander
- Veganes Risotto mit Pfifferlingen
- Gerösteter Harissa-Blumenkohl mit Kichererbsen & Hirse
- Limettenreis mit zarten Scheiben von Räuchertofu, knusprig in Sesamöl gebraten, dazu frische Mango-Avocado-Salsa.

# D E S S E R T

- Sweet Homemade Panna Cotta von der Tonkabohne mit Erdbeerspiegel
- Zarte Schokoladenmousse mit Nusscrumble
- Sommerliche Erdbeer-Butterkeks Tiramisu mit frischer Minze
- Weißes Schokoladen Mousse mit erfrischender Soße aus Beeren und Zitronensaft
- Hausgemachtes Himbeer-Tiramisu
- Luftige Chia-Vanille Crémé mit Waldfruchtragout
- Rhabarber Holunderblütencremé
- Sommerliches Maracuja-Buttermilch Mousse
- Duftiger Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Himbeerspiegel
- Lauwarmes Schoko-Küchlein mit flüssigem Kern & Vanilleeis

