KEEPERS & COOKS
BUFFET
EXPERIENCE

Naschplan Buffet
Herbst/Winter 2023/24

SOME CALL IT BUFFET. WE CALL IT AN EXPERIENCE.

BUFFET

Was einfach hingestellt wird, schmeckt abgestanden. Deshalb verwenden wir nur frische Qualität - und kochen am Liebsten live am Buffet. Aus internationalen Genüssen lassen sich spannende Geschmacksreisen zusammenstellen.

BROT & AUFSTRICH

BROTAUSWAHL | MANDARINEN-INGWER-ÖL I BUTTER I SALZ

BITTE 2 AUFSTRICHE/BUTTER AUSWÄHLEN

Rote Zwiebel Cranberrychutney

Orange-Vanille-Estragon-Butter

Chorizo-Oregano-Honigfrischkäse

Gorgonzola Knoblauchbutter

Bunte Korianderbutter

Süßkartoffel Harissa Hummus V

Karotten Ingwerchutney V

SALATE

BITTE 2 SALATE AUSWÄHLEN

RADICCHIOSALAT
Radicchio, dünner Fenchel, Pfefferpflaumen, grüne Oliven,
Büffelmozzarella, Balsamico-Honigdressing

FELD-FENCHEL-SALAT
Feldsalat, Fenchel, Pistazie, Speck, Orangen-Joghurt-Dressing

---

KOHLRABISALAT
Kohlrabisalat, Spinat, Minze, Sumach

GARNELENSALAT
Garnele, Romanasalat, Kokosdressing, Zimt

WINTERLICHER SALAT „TEL AVIV“
Gegrillte Aubergine, Feta-Joghurt, Granatapfel, Mandeln, Minze

---

ROTE BEETE SALAT
Marinierte Rote Beete, gegrillte Birne, Spinat, Ziegenfrischkäse

---

QUINOASALAT V
Quinoa, Apfelscheiben, gerösteter Kürbis, gerösteter Blumenkohl, bunter Salat, Petersilienvinaigrette

---

SUPERGESUNDER SALAT V
Baby Leaf, Kerne, Kresse, Trockenobst, Satsumadressing

ROTKOHLSALAT V
Rotkohl, Cous Cous, Mandeln, Petersilie, Ahorn-Zimt-Dressing

SPINATSALAT V
Spinat, gebackenen Kichererbsen, Khakischeiben, Walnüsse, Zitrusdressing

---

OPTIONAL: VORSPEISEN

BITTE 1 SALAT (VORHERIGES BLATT) & 1 VORSPEISE AUSWÄHLEN
-AUFPREIS: 3,00 € NETTO PRO PERSON-

BITTE 2 SALATE & ZUSÄTZLICH 1 VORSPEISE AUSWÄHLEN
-AUFPREIS: 5,00 € NETTO PRO PERSON-

ZIEGENKÄSE | WILDKRÄUTER | SPECK | ZWIEBEL | FEIGE
karamellisierter Ziegenkäse, Wildkräutersalat, Speck-Crumble, Zwiebel-Feigenchutney
- Aufpreis: 3,00 € netto pro Person -

ROTE BETE | DILL | FENCHEL | MANDARINE
Hausgebeizter Rote Beete Lachs, marinierter Dill, Fenchel, Mandarine

---

ENTE | KUMQUAT | SALAT | MANDARINE
Kaltgeräucherte Entenbrust, Aprikosen-Sternanis-Chutney, Feldsalat-Radicchio-Salat, Mandarinen Cous Cous
- Aufpreis: 3,00 € netto pro Person -

RÜBEN | ROTE BEETE | QUINOA | KORIANDER | SESAM
Ceviche von Rüben und Rote Beete, roter Quinoa, Koriander, Sesam

V

SUPPE

BITTE 1 SUPPE AUSWÄHLEN

KARTOFFEL | TRÜFFEL | BROT
Kartoffel-Trüffel-Suppe, Knoblauchcroûtons

PETERSILIENWURZEL | APFEL | SCHNITTLAUCH
Petersilienwurzel-Apfelcrèmesuppe, Schnittlauchöl

MARONE | GEMÜSE | BACON
Maronencrèmesuppe, Wintergemüse, scharf-würziges Baconrelish

WEIßKRAUT | PESTO | KÄSE
Weißkraut-Kümmelsuppe, Kresse-Pesto, Bergkäse

ZWIEBEL | APFEL | SPECK
Cremige Zwiebelsuppe, Rinderbrühe, eingelegter Apfel, Speck-Crumble

---

TOMATE I ZIMT I ORANGE
Tomatensuppe mit Zimtcroûtons, geschmorten Kirschtomaten und Orangenschaum

---

ROTE BETE | SZECHUAN | WAKAME
Rote Bete Szechuan-Suppe, Wakamesalat
V

KÜRBIS | KOKOS
Kürbis-Kokoscrèmesuppe, gehackte Petersilie, Sesam
V

HAUPTGÄNGE

BITTE 3 HAUPTGÄNGE AUSWÄHLEN

(davon 1x Fleisch I 1x Geflügel oder 1x Fisch I 1x Vegetarisch/Vegan)
(Fleisch/Fisch + Sättigungsbeilage + Gemüsebeilage = 1 Gericht, bzw. Vegetarisch / Vegan = 1 Gericht)

FLEISCH

Lammrücken mit marinierten Kapernäpfeln
- Aufpreis: 3,00 € netto pro Person -

Schweinefilet mit Ahorn-Kirsch-Lasur

Hirschgulasch mit Glühwein-Pfeffersauce
- Aufpreis: 3,00 € netto pro Person -

Rinderroulade mit Karotte-Feigen-Speckfüllung
- Aufpreis: 3,00 € netto pro Person -

Kalbsrücken niedertemperaturgegart
- Aufpreis: 3,00 € netto pro Person -

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Geräuchertes Kartoffelpüree

Brezen-Speck-Serviettenknödel

Kartoffelkloß mit Nussbuttercroûtons

Haselnussspätzle

GEMÜSEBEILAGEN

Apfel-Blaukraut

Schwarzwurzel-Rahmgemüse

Blumenkohl mit Thymian-Brösel

Rosenkohl in Nussbutter gebraten

Rotkohl Bayrischkraut

Gebackene Honig-Karotten

HAUPTGÄNGE

GEFLÜGEL

Entenbrust mit Grand Marnier Jus

- Aufpreis: 3,00 € netto pro Person -

Gänsekeule/-brust mit Portwein-Apfel-Pfeffersauce

- Aufpreis: 3,00 € netto pro Person -

Maispoularde mit Glühweinjus

- Aufpreis: 2,00 € netto pro Person -

Hühnerkeule ohne Knochen mit Cognac-Trüffelrahm

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Kartoffelklos mit Nussbuttercroûtons

Kürbis-Vanille-Püree

Parpadelle, geschwenkt in Kräuterbutter

Cremiges Selleriepüree

GEMÜSEBEILAGEN

Bunte Kräuter-Linsen

Apfel-Blaukraut

Gewürz-Rahmwirsing

Blumenkohl mit Thymianbrösel

Rotkohl Bayrischkraut

HAUPTGÄNGE

FISCH

Zanderfilet in Wasabi-Nusskruste
- Aufpreis: 3,00 € netto pro Person -

Kabeljaufilet mit Gremolata

Lachsfilet in körniger Dijonsenfsacue
- Aufpreis: 3,00 € netto pro Person -

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Kartoffel-Ponzu-Püree mit Nussbutter

Basmatireis mit frischem Aroma

Tomaten-Bulger

Aroma Drillinge

Mangold-Kürbisrisotto

GEMÜSEBEILAGEN

Schwarzwurzel-Rahm

Kürbis süß-sauer

Bunter Mangold

Marinierter Spitzkohl

HAUPTGÄNGE

VEGETARISCH / VEGAN

SPINAT | BERGKÄSE | KÜMMEL | RÖSTZWIEBELN | BLUMENKOHL
Spinat-Bergkäse-Serviettenknödel, Kümmelrahmsauce, Röstzwiebel, Blumenkohl

KRÄUTER | RISOTTO | PILZE | PARMESAN
Kräuter Perlgraupenrisotto, Waldpilzgemüse, Parmesan

SÜßKARTOFFEL | LINSEN | SOUR CREAM
Süßkartoffelrösti, rote Linsenbolognese, Sour Cream I vegan möglich

CURRY | REIS | JOGHURT VEGAN
Wintergemüsecurry mit K&C-Currygewürz, Reis, Sesamjogurt V

ERBSE | PILZE | TAHINI | ROTE BETE
Erbsenpüree mit gebratenen Pilzen, Humus mit Petersilie und Orange, Minzjoghurt, Rote Bete Julienne V

DESSERT

BITTE 2 DESSERTS AUSWÄHLEN

APFEL | MASCARPONE | AMARETTINI
Bratapfelragout, Mascarponecrème, Amarettinicrumble

KÜRBIS | PFLAUME | GRANOLA
Kürbiscrème-Brulée, Pflaumenragout, Pfeffergranola

ZIMT | ORANGE | KARDAMOM | MANDEL
Mini-Zimtschnecke, Orange-Kardamom-Crème, karamellisierte Mandeln

PFLAUME | SCHOKOLADE | COOKIE
Pflaumenragout, Schokoladenmousse, Cookiecrumble

WEIHNACHTSAPFEL 2.0
Apfelmus, weißes Schokoladenmousse, gepoppter Quinoa-Krokant*

ZIEGENKÄSE | BIRNE | WALNUSS
Ziegenkäsemousse, Birnenchutney, Walnuss-Crumble

LEBKUCHEN | SCHOKOLADE | KIRSCHE
Lebkuchentiramisu, Schokoladenbisquit, Kirschragout

SPEKULATIUS | MOHN | ORANGE
Spekulatiuscrunble, Mohn-Mascarponecrème, Orangenragout

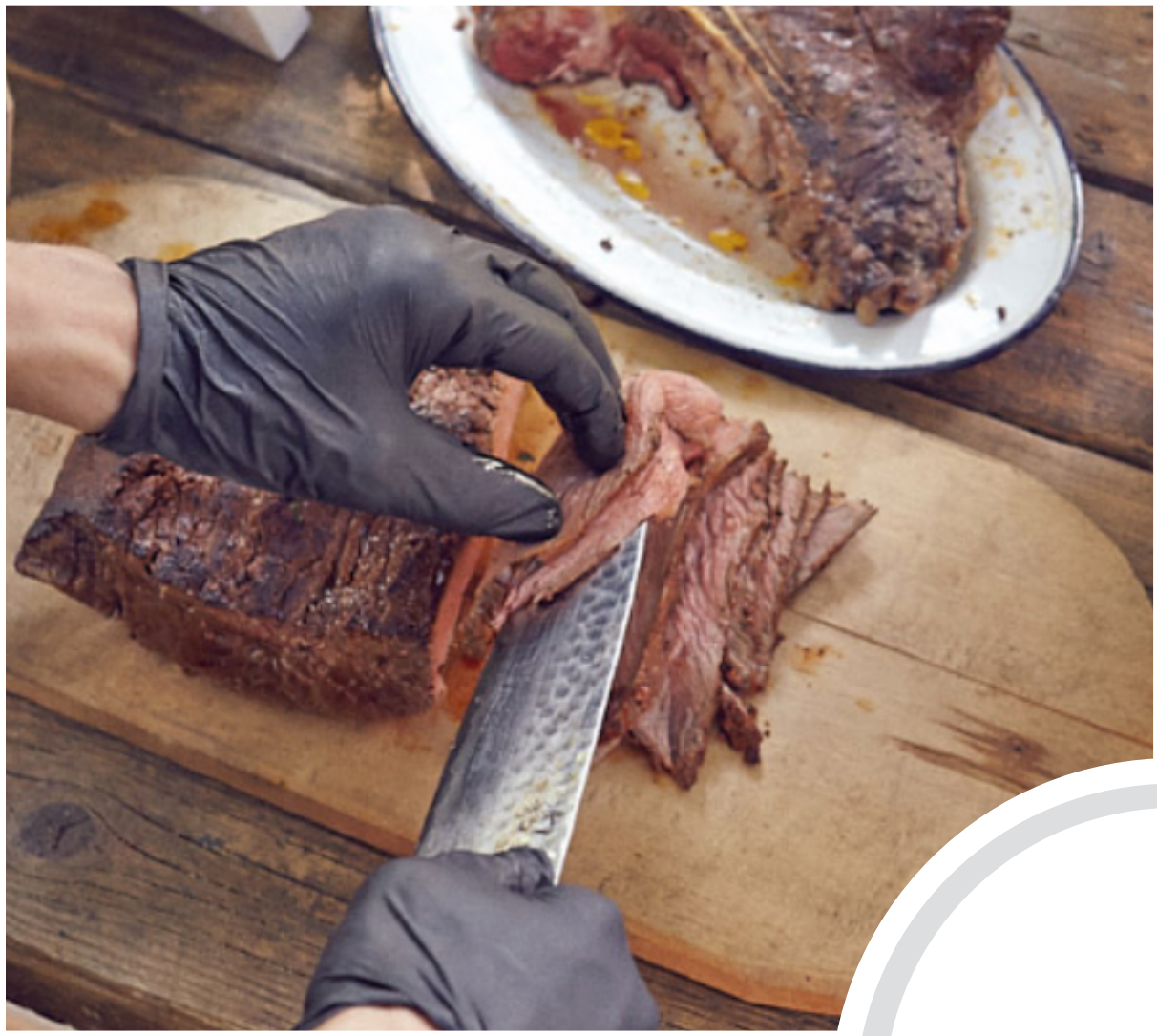
VANILLE | BANANE | SCHOKOLADE
Vanillecreme, Bananenragout, Schokoladenboden

BLAUBEERE | LIMETTE
Blaubeere, Muscovado-Limetten-Crumble V

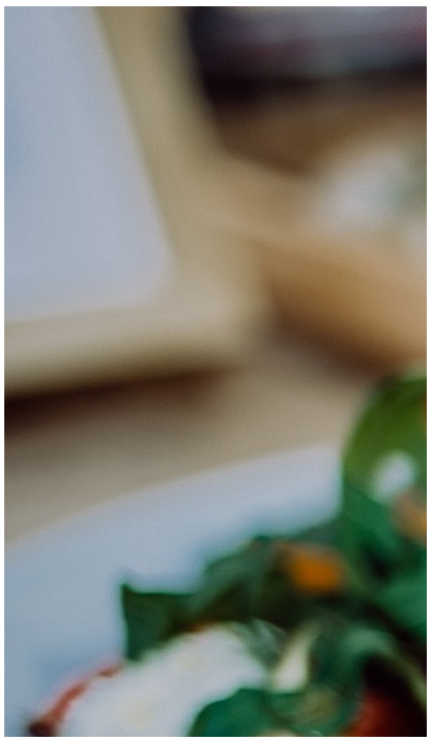
GRIES | APFEL | INGWER | ZIMT
Mandelmilch-Griesbrei, Apfel-Ingwer-Kompott, Zimtgel V

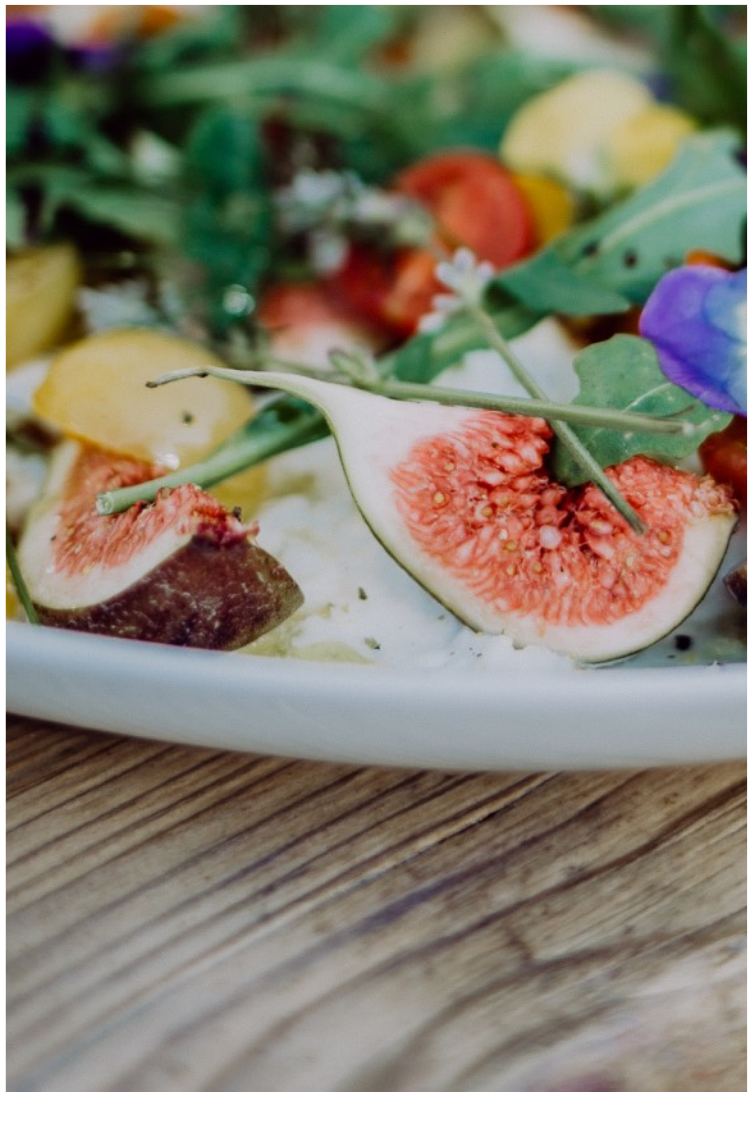
KOKOS | ZIMT | MANGO | VANILLE
Kokos-Zimt Panna Cotta, Mango-Vanille-Ragout V

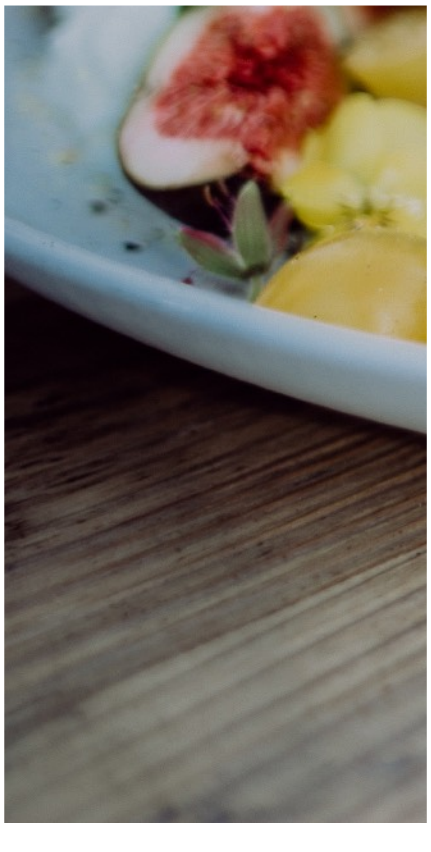
*mit tierischer Gelatine



BUFFET







KEEPERS & COOKS
EXPERIENCE

Keepers and Cooks GmbH
Adlerstraße 38
90403 Nürnberg

info@keepersandcooks.com
www.keeepersandcooks.com