# KEEPERS & COOKS BUFFET EXPERIENCE

# SOME CALLIT BUFFET. WE CALLIT AN EXPERIENCE.



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**

WEIHNACHTLICHER FELDSALAT Feldsalat, gebratene Speckwürfel, Croûtons, Balsamico-Cranberry-Vinaigrette	
RADICCHIOSALAT  Radicchio, dünner Fenchel, Pfefferpflaumen, grüne Oliven, Büffelmozzarella, Balsamico-Honigdressing - Aufpreis: 2,00€ netto pro Person -	
KOHLRABISALAT Kohlrabisalat, Spinat, Minze, Sumach	
ROTE BETE SALAT  Marinierte Rote Bete, gegrillte Birne, Spinat, Ziegenfrischkäse	
GARNELENSALAT Garnele, Romanasalat, Kokosdressing, Zimt - Aufpreis: 2,00€ netto pro Person -	
WEIHNACHTLICHER SALAT "TEL AVIV" Gegrillte Aubergine, Feta-Joghurt, Granatapfel, Mandeln, Fichtentriebdressing	
WEIHNACHTLICHER COLESLAW Rotkohl, Karotte, Granatapfel	
QUINOASALAT Quinoa, Apfelscheiben, gerösteter Kürbis, gerösteter Blumenkohl, bunter Salat, Petersilienvinaigrette	V
SUPERGESUNDER SALAT Baby Leaf, Kerne, Kresse, Trockenobst, Satsumadressing	V
ROTKOHLSALAT Rotkohl, Cous Cous, Mandeln, Petersilie, Ahorn-Zimt-Dressing	V.
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 (VORHERIGES BLATT) & ZUSÄTZLICH 1 VORSPEISE AUSWÄHLEN -AUFPREIS: 5,40 € NETTO PRO PERSON-

#### ZIEGENKÄSE | TOMATE | BIRNE | ZWIEBEL

Ziegenkäsemousse, Ceviche von Herbstgemüse, Birnenchutney, Zwiebelcrunch

- Aufpreis: 3,30 netto pro Person -

#### LACHS | ROTE BETE | FENCHEL | ORANGE | WALNUSS

Hausgebeizter Rote Beete Lachs, marinierter Fenchel, Orange, Walnusscrumble, Wasserkresse

#### RIND | FRÜHLINGSZWIEBEL | SOJA | SESAM

"Rinder-Tataki": rosa Rind, frische Frühlingszwiebeln, Soja-Mirin-Sauce, schwarzer Sesam, Petersilie, Miso Mayo, eilgelegte Pilze

- Aufpreis: 4,30€ netto pro Person -

#### ENTE | KUMQUAT | SALAT | MANDARINE

Kaltgeräucherte Entenbrust, Aprikosen-Sternanis-Chutney, Feldsalat-Radicchio-Salat, Mandarinen Cous Cous - Aufpreis: 3,30€ netto pro Person -

#### RÜBEN | ROTE BEETE | QUINOA | KORIANDER | SESAM

Ceviche von Rüben und Rote Beete, roter Quinoa, Koriander, Sesam



### SUPPE

#### **BITTE 1 SUPPE AUSWÄHLEN**

#### MALZBIER | GULASCH

Malzbiergulasch Suppe, Sauerrahm I

- Aufpreis: 1,00€ netto pro Person -

#### KARTOFFEL | TRÜFFEL | BROT

Kartoffel-Trüffel-Suppe, Knoblauchcroûtons

#### MARONE | GEMÜSE | BACON

Maronencrèmesuppe, Wintergemüse, scharf-würziges Baconrelish

#### RIND | GEMÜSE | ZWIEBEL

Rinderconsommé, Gemüse-Julienne, Zwiebelbrot, Crepesstreifen

#### ZWIEBEL | APFEL | SPECK

cremige Zwiebelsuppe, Rinderbrühe, eingelegter Apfel, Speck-Crumble

#### ZWIEBEL | APFEL | SPECK

cremige Zwiebelsuppe, Rinderbrühe, eingelegter Apfel, Speck-Crumble

#### KÜRBIS | INGWER

Kürbis-Ingwer-Suppe, karamellisierte Kürbiskerne, Kürbiskeimöl, Frischer Koriander



Tomatensuppe mit Zimtcroûtons, geschmorte Kirschtomaten und Orangenschaum

## HAUPTGÄNGE

#### **BITTE 3 HAUPTGÄNGE AUSWÄHLEN**

(davon 1x Fleisch I 1x Fisch oder 1x Geflügel I 1x Vegetarisch/Vegan)

#### **FLEISCH**

#### REH | HEIDELBEERE | PETERSILIENWURZEL | ROSENKOHL

Rehrücken mit pikanter Heidelbeersalsa, Petersilienwurzelpüree, sautierter Rosenkohl

- Aufpreis: 3,30 netto pro Person -

#### KALB | BOHNEN | KARTOFFEL | TRÜFFEL

Niedertemperaturgegarter Kalbsrücken, Prinzessinnenbohnen, getrüffeltes Kartoffelpüree, Jus - Aufpreis: 3,30 netto pro Person -

#### RIND | BLAUKRAUT | KARTOFFEL

Rinderroulade mit Karotte-Feigen-Speckfüllung, Apfel-Zimt-Blaukraut, Kartoffelklöße mit Nussbutterbrösel

#### REH | ORANGE | BLUMENKOHL | PILZE

Rehkeule, Orangen-Pfeffer-Jus, Blumenkohlpüree, gebratene Waldpilze

- Aufpreis: 3,30 netto pro Person -

#### SCHWEIN I SCHWARZWURZEL I KARTOFFEL

Schweinefilet mit Ahorn-Kirsch-Lasur, Rotwein-Jus, Schwarzwurzel-Rahmgemüse, geräuchertes Kartoffelpüree

#### HIRSCH | ROTKRAUT | SPECK | BREZEN

Hirschgulasch mit Glühwein-Pfeffersauce, Rotkohl Bayrischkraut, Brezen-Speck-Serviettenknödel - Aufpreis: 3,30 netto pro Person -

# HAUPTGÄNGE

#### **FISCH**

#### KABELJAU | SAFRAN | BROKKOLI

Kabeljaufilet mit Gremolata, Schwarzwurzelrahm, Basmatireis mit frischem Aroma

#### LACHS | SAFRAN | BROKKOLI

Abgebeizter, gebratener Lachs, Safrangraupen, wilder Brokkoli

- Aufpreis: 3,30 netto pro Person -

#### ZANDER | MANGOLD | NUSS | TOMATE

Zanderfilet mit Wasabi-Nusskruste, Mangoldrisotto, Bacon-Hollandaise, geschmolzene Tomaten

- Aufpreis: 3,30 netto pro Person -

#### **GEFLÜGEL**

#### ENTE | ROTKOHL | KARTOFFEL | MANDELN

Brust und Keule von der Ente, Gewürz-Rotkohl, Kloß, Mandelbrösel

- Aufpreis: 3,30 netto pro Person -

#### MAISPOULARDE | GLÜHWEIN | SELLERIE | BOHNEN | TOMATE

Maispoularde, helle Glühweinjus, Selleriepüree, Vanillekarotten, geröstete Maronen

- Aufpreis: 3,30 netto pro Person -

#### **HUHN | BLUMENKOHL | PASTA**

Hühnerkeule ohne Knochen mit Cognac-Trüffelrahm, Blumenkohl mit Thymianbrösel, Parpadelle geschwenkt in Kräuterbutter

# HAUPTGÄNGE

#### **VEGETARISCH / VEGAN**

#### SÜBKARTOFFEL | SPINAT | FETA | CASHEWKERNE

Süßkartoffelrösti, Spinat frisch, feine Fetacrème, geröstete Cashewkerne

#### KARTOFFEL | ROTE BEETE | FETA | SCHALOTTE | PISTAZIE

Ofenkartoffel, Rote Bete Cous Cous, Fetajoghurt, geschmolzene Schalotte, Pistazie

#### KRÄUTER | RISOTTO | PILZE | PARMESAN

Kräuter Perlgraupenrisotto, Waldpilzgemüse, Parmesan

#### SPINAT | BERGKÄSE | KÜMMEL | RÖSTZWIEBELN | BLUMENKOHL

Spinat-Bergkäse-Serviettenknödel, Kümmelrahmsauce, Röstzwiebel, Blumenkohl

#### TRÜFFEL | TOMATE | WALDPILZE

Trüffelrisotto, getrocknete Tomaten, gebratene Waldpilze, Kerbel

#### **CURRY | REIS | JOGHURT VEGAN**

Wintergemüsecurry mit K&C-Currygewürz, Reis, Sesamjogurt



#### ERBSE | PILZE | TAHINI | ROTE BETE

Erbsenpüree mit gebratenen Pilzen, Humus mit Petersilie und Orange, Minzjoghurt, Rote Bete Julienne



# 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
TONKABOHNE   SCHOKOLADE   KUMQUAT Tonkabohnen-Vollmilchschokoladen Panna Cotta, Kumquat, Crumble
WEIßE SCHOKOLADE   CRANBERRY  NY Cheesecake, weiße Schokolade, Cranberry-Glühweinpüree*
BLAUBEERE   LIMETTE Blaubeere, Muscovado-Limetten-Crumble
GRIES   APFEL   INGWER   ZIMT Mandelmilch-Griesbrei, Apfel-Ingwer-Kompott, Zimtgel
KOKOS   ZIMT   MANGO   VANILLE Kokos-Zimt Panna Cotta, Mango-Vanille-Ragout



# KEEPERS & COOKS EXPERIENCE