

KEEPERS & COOKS

FLYING BUFFET

EXPERIENCE

SOME CALL IT
FLYING BUFFET.
WE CALL IT AN
EXPERIENCE.

FLYING BUFFET



Wenn einem die Häppchen in den Mund fliegen, bleibt die Feier in Bewegung. Internationale Leckereien oder regionale Schmankerl. Fleisch, Fisch oder Gemüse. Slow Food oder Fine Dining: Wir servieren das fliegende Buffet mit rebellischem Akzent. Da wird jeder Bissen zur Inspiration. Und trotzdem werden alle satt.

KALT

BITTE 3 „KALT“ AUSWÄHLEN

RIND | GURKE | WACHTEL | ROTE BEETE | ZWIEBEL

Rindertatar, Gurkenrelish, gebratenes Wachtelei, Rote Beete Chip, marinierte Senfkörner, Röstzwiebelcrème, Petersilienkresse

- Aufpreis 1,00 € netto pro Person -

ENTE | MANDARINE | PREISELBEERE | APFEL

Geräucherte Entenbrust, Mandarinen Cous Cous, Preiselbeergel, Apfelbalsamico

ENTE | ORANGE | ROTE BETE | BUCHENPILZ

Ente rosa gebraten, Orangenfilets, Rote Bete Aioli, Buchenpilze eingelegt

- Aufpreis 1,00 € netto pro Person -

JAKOBSMUSCHEL | APFEL | KORIANDER | TOMATE | BALSAMICO | NUSS

Ceviche von der Jakobsmuschel, Apfel-Koriander-Gel, Tomatentatar, Balsamico-Nuss-Vinaigrette

- Aufpreis 1,00 € netto pro Person -

LACHS | RICOTTA | NUSS

Gebeizter Lachs, Ricottacrème, Apfel-Chili-Chutney, Korianderkresse, Walnuss

THUNFISCH | LAUCH | CHILI | LIMETTE

Thunfisch-Tataki, Lauchsprossen, Chili-Knoblauch-Ponzu, Limetten Crème fraîche, Erdnusscrunch

- Aufpreis 1,00 € netto pro Person -

LACHS | NUSSBUTTER | LIMETTE | INGWER | PANKO

Lachs Sashimi, Nussbutter-Ponzu, Limettengel, Ingwermalto, Pankobrösel, eingelegter Ingwer

LACHS | BETE | ZIEGENFRISCHKÄSE | NUSS

Gebeizter Lachs, Gelbe Bete-Quinoa-Salat, Wasabi-Apfel-Gel, Ziegenfrischkäse, Cashewnüsse

KALT

GARNELE | HASELNUSS | PHYSALIS | MARACUJA | GURKE

Gebratene Garnele, geröstete Haselnuss, Physalis-Maracuja-Ragout, Gurken asiatisch eingelegt

GARNELE | INGWER | KRAUT | CHILI

Garnele in Ingwer-Kräuter-Marinade, mariniertes Krautsalat, Chilimayonnaise, Atsinakresse

GARNELE | GURKE | SCHNITTLAUCH | BEEF | TRÜFFEL

K&C Sushi Roll: Garnele, Gurke, Schnittlauch, Beef-Tataki, Trüffelmayo

- Aufpreis 1,00 € pro Person -

BROT | ZIEGENKÄSE | GELBE BETE

Crostini, gereifter Ziegenfrischkäse, Gelbe Bete Apfeltatar mit Walnüssen

ZIEGENKÄSE | RADICCHIO | GRANATAPFEL | WALNUSS

Karamellisierter Ziegenkäse, angemachter Radiccio, Granatapfel, Walnussöl

BROT | KÜRBIS | FRISCHKÄSE | SCHALOTTE | SHISO

Crostini, Kürbischutney, Frischkäsecrème, geröstete Schalotte, Shisogreen

PILZ | SELLERIE | EDAMAME | RUCOLA

Marinierter Saitling, Selleriecrème, marinierte Edamame, Rucolakresse



GEMÜSE | AVOCADO | PUMPERNICKEL | KRESSE

Gepickeltes Gemüse mit Avocadocreme, Rosmarin crunch, Wasserkresse



SUPPE

BITTE 1 SUPPE AUSWÄHLEN

SELLERIE | BIRNE | CREME FRAICHE | LACHS

Sellerie-Birnencremesuppe, Birnenschutney, gewürzte Crème fraîche, geräucherter Lachs, Kerbelöl

MEERRETTICH | FORELLE | ZWIEBEL | SCHNITTLAUCH

Meerrettichsuppe, geräucherte Forelle, Röstzwiebel, Kerbelöl

KÜRBIS | HASELNUSS | MARONE | SCHMAND

Kürbiscrèmesuppe, Kürbiskernöl, geröstete Haselnüsse, geröstete Maronen, Schmand

KARTOFFEL | TRÜFFEL | KNOBLAUCH

Kartoffel-Trüffel-Crèmesuppe, Knoblauchcroûtons

KARTOFFEL | PILZE | KERBEL | LEINSAMEN

Kartoffel-Steinpilzcrèmesuppe, eingelegte Buchenpilze, Kerbelöl

MARONE | PILZE | SPECK | WALNUS

Steinpilz-Maronen-Suppe mit Pilzduxel, Speckwürfel, Walnüsse mit frischen Kräutern

KAROTTE | INGWER | KORIANDER

Karotten-Ingwer-Suppe, Malzbrot Croûtons, Korianderkresse



WARM

BITTE 3 „WARM“ AUSWÄHLEN

SCHWEINEBAUCH | SENF | KAROTTE | ZWIEBEL

Geschmorte Schweinebauch, Senfkörner eingelegt, Karottenpüree, gepuffte Schweineschwarte

SCHWEIN | CRANBERRY | PILZE | HASELNUSS

Wildschweingulasch, Cranberryjus, Champignons, Haselnussspätzle

SCHWEIN | APFEL | ROTKOHL | KNÖDEL | APRIKOSE

Schweinefilet mit Apfelpunsch-Glasur, Zimtrokohl, Semmelknödel mit Aprikosenchutney

RIND | SÜBKARTOFFEL | KHAKI | KRÄUTER

Gebratenes Roastbeef, Pastinakenpüree, Schmorkürbis, Winterkräuter-Gremolata

ROASTBEEF | MARONE | KARTOFFEL | BLUMENKOHL

Roastbeef rosa gebraten, Maronenpüree, Kartoffel-Gorgonzola Espuma, Blumenkohl geröstet, Jus mit braunen Senfkörnern

OCHSE | REIS | VANILLE | KAROTTE

Geschmorte Ochsenbäckchen, Graupensalat, glacierte Vanillekarotten, Balsamicojus

REH | COGNAC | WIRSING | SELLERIE | WALNUSS

Rehrücken, Wirsing, Selleriepüree, Cognacjus, Walnusscrumble

- Aufpreis 1,00 € netto pro Person -

KALB | QUINOA | MISO | BROKKOLI | ZITRONENGRAS

Rosa Kalbshälfte, bunter Quinoa, weiße Misocrème, wilder Brokkoli, Zitronengrasjus

- Aufpreis 1,00 € netto pro Person -

KALB | MÖHRE | KERBEL

Geschmorte Kalbsbäckchen, Edamame, Karottenpüree, Malzbrotbrösel, Kerbel

KALB | KÜRBIS | BLUMENKOHL | EGERLING

Kalb gebraten, Kürbispüree süß-sauer, gerösteter Blumenkohl, Egerling gebraten, Portweinjus

KALB | BLUMENKOHL | LAUCH | BROMBEERE

Kalbsfilet rosa gebraten, Pastinakenpüree und -chip, Frühlingslauch sautiert, Rotweinschalotte, Brombeerjus

- Aufpreis 1,00 € netto pro Person -

WARM

ENTE | ROTE BEETE | RETTICH | JOHANNISBEERE

Entenbrust gebraten, Rote Beete Püree, Rettich eingelegt, Johannisbeerrelisch, Cassisjus
- Aufpreis 1,00 € netto pro Person -

ENTE | SELLERIE | ROTKOHL | APFEL

Gebratene Entenbrust, Selleriepüree, Rotkohlsalat, Apfeljus, Gewürzbrotcrunch
- Aufpreis 1,00 € pro Person -

HÄHNCHENBRUST | BLUMENKOHL | PILZE | KORIANDER

Polovino vom Huhn, Blumenkohlpüree, gebratene Buchenpilze, Kokos-Koriandersauce, Macadamiacrumble

LACHS | MANGOLD | TOMATE | DIJONSENF

Gebratener Lachs, Reismudeln, Mangoldstreifen, geschmorte Kirschtomaten, Dijonsenf-Sauce

KABELJAU | ROTE BEETE | KÜRBIS

Gebratener Kabeljau, Kürbis Risotto, Rieslingsschaum, frischer Kren, Kräuteröl

ZANDER | SPECK | SÜBKARTOFFEL | THYMIAN

Speck-Zander, Süßkartoffelpüree, weißer Thymianschaum

RAVIOLI | ZIEGENKÄSE | WALNUSS

Ravioli, Ziegenfrischkäsecreme, Kräuterpesto, geröstete Walnüsse

PASTA | KÜRBIS | CASHEW

Pappardelle, Kürbisbolognese, Cashewnüsse, Wasserkresse



KÜRBIS | CURRY | APRIKOSE | REIS | KORIANDER

Butternut Kürbis, gelbes Curry, Aprikose, Reis, Korianderkresse



ERDNUSS | REIS | QUINOA | SESAM | MANGOLD | TOMATE

Graupenrisotto, bunter Quinoa, Sesam, roter Mangold, konfierte Tomaten, Mandelcrunch



KARTOFFEL | FENCHEL | BELUGALINSEN | SOJAJOGHURT | HARISSA

Gebackene Kartoffeln, glasierter Fenchel, marinierte Linsen, Zitronen-Sojajoghurt, genoppter Quinoa



DESSERT

BITTE 2 DESSERTS AUSWÄHLEN

LEBKUCHEN | SCHOKOLADE | KIRSCH

Lebkuchentiramisu, Schokoladenbisquit, Kirschragout

SPEKULATIUS | MOHN | ORANGE

Spekulatiuscrumble, Mohn-Mascarponecrème, Orangenragout

VANILLE | BANANE | SCHOKOLADE

Vanillecrème, Bananenragout, Schokoladenboden

PFLAUME | SCHOKOLADE | COOKIE

Pflaumenragout, Schokoladenmousse, Cookiecrumble

WEIßE SCHOKOLADE | WALNUSS | MASCARPONE | SAUERKIRSCH

Tartelette mit weißer Schokoladen-Walnuss-Ganache, Walnussmascarpone, Sauerkirschgel

EIERLIKÖR | SCHOKOLADE | CRUNCH

Eierlikör Panna Cotta, Schokoladenglasur, Waffeln

GRIES | APFEL | INGWER | ZIMT

Mandelmilch-Griesbrei, Apfel-Ingwer-Kompott, Zimtgel



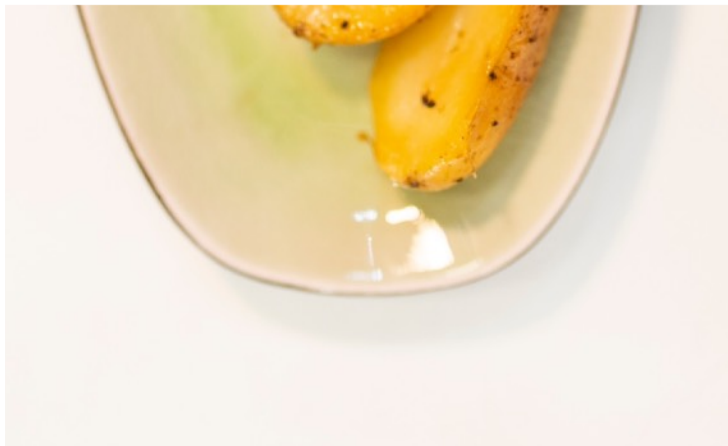
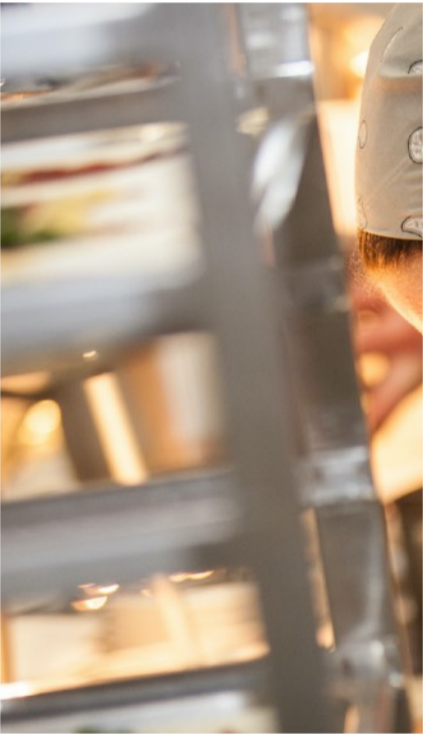
KOKOS | LIMETTE | HEIDELBEERE

Kokos Panna Cotta mit Limette und Heidelbeerragout und Mandeln





**FLYING
BUFFET**



KEEPERS & COOKS

EXPERIENCE

Keepers and Cooks GmbH
Rollnerstraße 107
90408 Nürnberg

+49 911 3774620
info@keepersandcooks.com
www.keepersandcooks.com