KEEPERS & COOKS

MESSE 2023

EXPERIENCE

SOME CALL IT MESSE. WE CALL IT AN EXPERIENCE.

FAIR FOOD AND DRINKS

INHALTSVERZEICHNIS

BREAKFAST	Seite 4 - 8
SALATE IM GLAS	Seite 9
KUCHEN & TARTES	Seite 10 - 11
SUPPEN	Seite 12
FINGERFOOD	Seite 13
STREETFOOD STATIONEN	Seite 14-18
STREETFOOD FINE DINING + CANDY STATIONEN	Seite 19-25
FLYING BUFFET	Seite 27
BUFFET	Seite 28
KAFFEESPEZIALITÄTEN	Seite 30
ALKOHLFREIE GETRÄNKE	Seite 32
BIER, WEIN UND SECCO	Seite 34-35

BREZELN

BREAK FAST

MIN. 20 STÜCK PRO SORTE

Natur		
Belegt mit Butter		
Belegt mit Frischkäse		
Belegt mit Butter und Schnittlauch		
Belegt mit Emmentaler		
Belegt mit Salami		
Belegt mit Gelbwurst		
Belegt mit Rucola und Pfeffer	V	
Belegt mit Hummus	V	
Belegt mit Nutella		

BELEGTES HAUSBROT

BREAK FAST

MIN. 20 STÜCK PRO SORTE

Niedertemperatur gegartes Roastbeef | gesalzene Butter | Zwiebelmarmelade | Salat	
Bergkäse | gesalzene Butter | Zwiebelmarmelade | Salat	
Geschmorte Paprika | Avocado | Kresse	V

HALBE WRAPS

MIN. 20 STÜCK PRO SORTE

Hähnchenbruststreifen | Caesar-Dressing | Römersalat | Toast | Parmesan | Schnittlauch	
Salami | Mais | Käse | Paprika | Crème Fraîche	
Cous Cous Salat | gebratenes Hähnchen | Rucola | Avocadocrème	
Geräucherter Lachs | Frischkäse | Rucola | Honig-Senf | Tomate	
Cous Cous Salat | gebratenes Rind | Rucola | Avocadocrème	
Feta | Gurke | Tomate | Paprika | Salat | Frischkäsecrème | Cous Cous	
Salat | Tomate | Rucola | Avocadocrème | Koriander	V
Tomate | Mozzarella | Rucola | Basilikumcreme	

BREAK FAST

HALBE TRAMEZZINI

MIN. 20 STÜCK PRO SORTE

Niedertemperatur gegartes Rind | Salat | Tomate Avocadocrème | Paprika

Emmentaler | Tomate | Salat | Preiselbeer-Frischkäse Brunnenkresse

Tomate | Mozzarella | Pesto | Rucola

BELEGTES BAGUETTE

MIN. 20 STÜCK PRO SORTE

Brie | Babyleaf | Preiselbeere | Walnuss

Serrano | Rucola | Parmesan | Kräuterfrischkäse

Salami | Lollo Rosso | Olive | getrocknete Tomate | Frischkäse

SWEETS

MIN. 20 STÜCK PRO SORTE

Mandelcroissants

Croissants

Zimtschnecken

Pain au Chocolaté

American Tripple Choc Cookie

American Cookie mit weißer Schokolade & Cranberrys

Mini Brownie mit Walnuss & Karamell

DRINKS 0,2L

BREAK FAST

MIN. 20 STÜCK PRO SORTE | PORTIONIERT IN FLASCHE

Green Smoothie (Brine | Avocado | Spinat)	
Red Smoothie (Mango | Banane | Waldbeere)	
Yellow Smoothie (Kokos | Ananas | Chiasamen | Kurkuma)	
Vitalsaft (Apfel | Karotte | Ingwer | Kürbiskernöl)	
Frischer Orangensaft	

FRÜHSTÜCK IM GLAS

BREAK FAST

MIN. 20 STÜCK PRO SORTE | INKL. GESCHIRR

Chiasamenpudding mit Beerenragout	V
Kokoschiasamenpudding mit Mangoragout	V
Beerenchiasamenpudding mit Beerenragout	V
Overnight Oats mit Beeren	V
Naturjoghurt mit Früchten	

Granola mit Naturjoghurt oder Sojajoghurt
Schokoladengranola mit Kokosjoghurt
Bircher Müsli

Frischer Obstsalat	V
Mango- & Limettensaft	V
Superfruit Salat (Kiwi | Granatapfel | Mango | Heidelbeeren)	V

Protein Pot: Gekochte Eier | Avocado | Zitronensaft | Spinat
Smashed Beets & Feta Pot: Rote Beete | Rucola | Dickbohnen | Feta | Gurke
Avo- & Supergreen Pot: Avocado | Dickbohnen | Koriander | Zitronensaft Sesam | grünes Dressing

SALAT IM GLAS

SALATE

MIN. 30 STÜCK PRO SORTE | INKL. GESCHIRR

Caesar´Salad CaesarśSalad mit Croûtons, Kirschtomaten und Parmesan	
Gurkensalat Gurkensalat mit Feta | Zwiebeln | Bulgur	V
Sojasprossensalat Sojasprossensalat mit Frühlingslauch | Karotte | geröstete Erdnüsse	V
Supergesunder Salat Supergesunder Salat mit Beeren | Kernen | Kresse | Erdbeerdressing	V
Blumenkohlsalat Blumenkohlsalat | Stauddensellerie | Petersilie	V

KUCHEN & TARTES

SWEETS

EIN KUCHEN ENTSPRICHT 16 STÜCK | ZZGL. GESCHIRR
MIN. 2 KUCHEN PRO SORTE

Apfel-Streuselkuchen	
Waldbeer-Tarte mit Zartbitterschokolade	
Weiße Schokoladentarte mit Johannisbeeren	
Cheesecake mit Himbeeren & Rosa Pfeffer	
NY Cheesecake	
Matcha-Cheescake	
Schokotarte mit Cranberry & Himbeeren	
Rüblikuchen mit Frischkäse-Vanillecreme	
Himbeer-Schmand-Torte	
Schoko-Birnentorte	
Schokolade ohne Gnade (Schokolade in 3 Formen)	
Schmand-Mandarinen-Torte	
Mango-Joghurttorte mit geröstetem Sesam	

SWEETS

VEGANE KUCHEN

EIN KUCHEN ENTSPRICHT 16 STÜCK | ZZGL. GESCHIRR
MIN. 2 KUCHEN PRO SORTE

Bananenbrot

Karottenkuchen

Schkoladenmousse mit Birne

Dinkelkuchen mit Himbeeren

BROWNIES

18 STÜCK | ZZGL. GESCHIRR

Brownie mit Frischkäse

Brownie mit Walnüssen und Karamell

Brownie mit Cranberries und Zartbitter Schokolade

Red Velvet Brownie

Blue Velvet Brownie

GUGELHUPF

EIN KUCHEN ENTSPRICHT 16 STÜCK | ZZGL. GESCHIRR
MIN. 2 KUCHEN PRO SORTE

Espresso | weiße Schokolade | Zartbitterguss

Blaubeere Vanille | Puderzucker

Zitrone | Zitronenglasur

SUPPEN

SUPPE

0,2L PRO PORTION | MIN. 30 PORTIONEN | ZZGL. GESCHIRR

Kartoffel-Trüffel-Suppe | Knoblauchcroûtons		
Tomaten-Fenchel-Suppe | Joghurtschaum | Fenchelgrün | marinierte Tomaten		
Grüne Feldsalat-Gazpacho | saure Sahne | Krabben | Kresse		
Tom Ka Gai (Huhn | Kokosmilch | Zitronengras | Chili | Shu Take Pilze | Zuckerschoten | Koriander)		
Selleriecrèmesuppe | Birnenchutney | knusprige Chorizo | pikantes Öl		
Karotte-Ingwer-Suppe | Koriander	V	
Tomaten-Kokos-Suppe | Sojasprossen-Frühlingslauch-Salat | Cashewnüsse	V	
Indische Linsensuppe | Orange | Kokosmilch | Frühlingszwiebeln | geräucherter Tofu	V	

KLASSIKER

CLASSICS

MIN. 20 STÜCK PRO SORTE

1 Paar Wiener Würste (Pute oder Schwein) mit einer Kaisersemmel und Senf	
1 Paar Weißwurst mit Brezeln und süßen Senf	
Leberkäse im Kaiserbrötchen mit süßem Senf	
Bartwurst-Schaschlik | Kaisersemmel | Curry Fränkische Bratwurst, Paprika-Curry-Sauce, gebratene Paprika, saure Sahne, Kresse	
Schnitzelsandwich in der Kaisersemmel mit Remoulade, Lollo Bianco, Gurke & Tomate	
Gemüsebratlingsandwich in der Kaisersemmel mit Remoulade, Lollo Bianco, Gurke & Tomate V	
Fleischküchle (vom Rind) mit Kartoffel-Gurken-Salat & Bacondip	

FINGERFOOD

Höchster Genuss, driekt von der Hand in den Mund. Ob Surfer
Food, bayrische Tapas oder internationale Leckereien.
Wir machen den kleinen Happen zum großen Geschmackserlebnis.
Essensgewohnheiten bürsten wir gegen den Strich.
Klassiker interpretieren wir neu. Gerne auch vegetarisch, vegan und süß.
Hauptsache unwiderstehlich.

CASUAL VEGETARISCH & VEGAN

FINGER FOOD

MIN. 30 STÜCK PRO SORTE | INKL. GESCHIRR

TRAMEZZINI | FRISCHKÄSE | SCHNITTLAUCH | SENF
Getoastetes Tramezzini, körniger Frischkäse, Schnittlauch, Senfkörner

TRAMEZZINI | CAMEMBERT | ZWIEBEL | CRANBERRY
Getoastetes Tramezzini, Butter, Camembert, Zwiebel-Cranberry-Chutney

GEMÜSE | ZITRONE V
Gemüsequiche mit Zitronenschmand

CROSTINI | TOMATE | KRESSE V
Crostini, Tomaten-Pesto, Kirschtomate, Brunnenkresse

PILZ | ZWIEBEL | ERBSE | PERLZWIEBEL
Gebratene Pilze, Zwiebelconfit, grünes Erbsenpüree, eingelegte Perlzwiebel, Gartenkresse

CASUAL FLEISCH, FISCH & GEFLÜGEL

FINGER FOOD

MIN. 30 STÜCK PRO SORTE | INKL. GESCHIRR

RIND | PAPRIKA | BBQ SAUCE | ZWIEBEL
Chimichurri-Beef mit Grillpaprika, BBQ Sauce und Röstzwiebeln

KALB | SELLERIE | KAROTTE | KAPER | KREN
Kalbstafelspitz mit Selleriecreme, Kapern, eingelegten Karotten und Senfkörnern

SCHWEIN | HONIGGURKE | KAROTTE | KREN
Niedergegarter Schweinerücken mit Honiggurken, Karottencrème, frischer Kren und Schnittlauch

HÜHNCHEN | TOMATE | BULGUR | ERDNUSS | SESAM
Sate Hühnchen mit Tomaten Bulgur, Erdnusssauce und gerösteten Sesam

KREBS | TOMATE | BASILIKUM | AVOCADO | ERBSE
Marinierte Flusskrebse mit Tomaten-Basilikum-Salsa, Avocadocrème und Affilakresse

LACHS | GURKE | ERDNUSS | WASABI | SESAM
Räucherlachs mit asiatischen Gurken, Erdnusscrunch, Wasabimayonnaise und Sesammalto

GARNELE | GURKE | KORIANDER | BLAUSUD | QUINOA
Pochierte Blausudgarnele mit Gurken-Koriandersalat, Blausudmayonaise und gepufften Quinoa

GARNELE | SALAT | MAIS | BBQ SAUCE | ZWIEBELN
Marinierte Garnele mit Famersalat, Kräutermais, BBQ Sauce und Röstzwiebeln

SARDELLE | PERLGRAUPEN | ZITRONE | KÜRBIS
Marinierte Sardellen mit Kräuterperlgraupen, Zitronenschmand und gerösteten Kürbiskernen

FINE DINING FLEISCH, FISCH & GEFLÜGEL

FINGER FOOD

MIN. 30 STÜCK PRO SORTE | INKL. GESCHIRR

RIND | MISO | MALZBROT | KARTOFFEL | PILZ
Praline vom Rinderrücken, Miso-Mayonnaise, Malzbrot-Brösel, eingelegte Shitake Pilze, Kartoffelcrème

RIND | GURKE | WACHTEL | PASTINAKE | ZWIEBEL
Rindertatar, Gurkenrelish, gebratenes Wachtelei, Pastinaken Chip, marinierte Senfkörner, Röstzwiebelcrème, Petersilienkresse
- 1,00€ Aufpreis -

Kalb | Kartoffel | Kohlrabi | Trüffel | Gurke
Kalbsfleischpflanzerl, Kartoffelmousse, Kohlrabisalat, Trüffelmayonaise, Gurkenperlen

MAISPOULARDE | MAIS | QUINOA
Pochierte Poularde, Maispüree, eingelegter Minimais, gepoppte Quinoa mit Curry, Kresse

HÄHNCHEN | GURKE | KRÄUTER | ERDNUSS
Eingelegte Hähnchen, Gurken-Kräutersalat, Erdnuss-Sauce, Kokosflocken

GARNELE | SOJASPROSSEN | CHILI
Marinierte Garnele, Sojasprossen-Salat, rote Sweet-Chili-Sauce, gewürztes Krabbenchip, Koriandermayo

FORELLE | INGWER | WASABI | GRAUPEN | CASHEW
Forellentatar, eingelegter Ingwer, Wasabicrème, Graupen, geröstete Cashewnüsse

LACHS | GURKE | TERIYAKI | WASABI | SESAM
Gebeizter Lachs mit asiatischen Gurken, Teriyakiponzu, Wasabimayonnaise und Sesammalto

LACHS | SALSA | WILDKRÄUTER | LIMETTE
Gebeizter Lachs, Mango-Curry-Lauch Salsa, gezupfte Wildkräuter und Limette

FINE DINING
VEGETARISCH & VEGAN

FINGER FOOD

MIN. 30 STÜCK PRO SORTE | INKL. GESCHIRR

Ziegenkäse | Bete | Johannisbeere | Senf
Ziegenfrischkäse, marinierte Bete, Johannisbeer-Ragout, eingelegte Senfkörner

FETA | MELONE | BALSAMICO | KRESSE
Karamellisierter Feta Käse, marinierte Wassermelone, helles Balsamicogel, Korianderkresse

SPARGELSALAT | HEIDELBEERE | FRISCHKÄSE | RUCOLA
Spargelsalat, Heidelbeervinaigrette, Mandel-Frischkäse, Rucola

GEPICKELTES GEMÜSE | AVOCADO | PUMPERNICKEL | KRESSE
Gemüsebeet vom gepickeltem Gemüse mit Avocadocreme, Rosmarincrunch, Wasserkresse

BETE | AVOCADO | PUMPERNICKEL | WILDKRÄUTER
Texturen von bunter Bete, Avocadocreme, Pumpernickelcrunch, Rote Bete Perlen, Wildkräuter (V)

TRAMEZZINI | BOHNEN | TOMATE | BASILIKUM
Getoastetes Tramezzini, weiße Bohnentapenade, Tomatenpesto,
getrocknete bunte Kirschtomaten, Basilikumkresse (V)

BETE | APFEL | ZITRONE | BUCHWEIZEN | SENF
Carpaccio von der Ringel Bete, Apfelchutney, Buchweizen, Senf-Citrus-Dressing (V)

PILZE | ZWIEBEL | ERBSE | BOHNE
Pilze aus süß-saurem Sud, Zwiebelconfit, grünes Erbsenpüree, Edamame, Afillakresse (V)

DESSERT

FINGER FOOD

MIN. 30 STÜCK PRO SORTE | INKL. GESCHIRR

FRISCHKÄSE | BUTTERKEKS | ERDBEERE
NY Cheesecake*, Erdbeerpüree

HEIDELBEERE | SCHOKOLADE | COOKIE
Heidelbeerpüree, Mousse au Chocolat, Cookiecrumble

KARAMELL | ERDNUSS | BROWNIE | BREZEL
Karamell-Panna Cotta*, Erdnussbuttercreme, Brownie-Brezel-Crunch

MASCARPONE | HIMBEERE | BISKUIT | TELLER
Himbeer-Tiramisu

APFEL | CRUMBLE | MASCARPONE
Apfelcrumble mit Vanillemascarponecreme und geröstete Mandelcrunch | vegan möglich

BANANENSPLIT „K&C STYLE“
Bananenragout, Vanillecrème, Schokosauce, Waffelcrunch

SOMMERBEERENCURT
Beerencurt, Tartelette, Himbergel, Frische Beeren

TARTE DE CITRON V
Limonentarte mit Baiser

VANILLE | HIMBEERE | BASILIKUM V
Vanillecreme, Himbeerpüree, Basilikumcrumble

MANGO | KOKOS V
Kokos-Panna Cotta, Mangoragout, Kokoschips

SCHOKOLADE | WALDBEERE | OREO V
Schokoladenmousse, Waldbeerragout, Oreocrunch

SOMMERBEERE | CRUMBLE
Sommerbeeren, Chiasamen, Hafercrumble | optional mit Vanille-Mascarponecreme (vegetarisch)

STREETFOOD

Straßenküche ist ehrlich, kontrastreich, leidenschaftlich. Sie
erzählt viel von der Welt und den Menschen.
Durch edle Zutaten machen wir das schnelle Essen salonfähig.
Burger, Thaifood oder Pulled Beef Brisket, aber auch Crêpes oder Crumbles.
Für echten Genuss ohne Knigge. Und ohne Warteschlange

STANDAUSWAHL

STREET FOOD

ZZGL. GESCHIRR UND BESTECK
ZZGL. EQUIPMENT UND PERSONAL | MIN. 30 PORTIONEN

STAND: BRISKET BURGER

RIND | BRIOCHE | COLE SLAW | KÄSE
Briochebun, Cole Slaw, Brisket vom Rind, lauwarme Raclette-Käsesauce, marinierter Rotkohl, frische Kresse
dazu: geräucherter Kartoffelstampf

GEMÜSE | BRIOCHE | COLE SLAW | KÄSE
Briochebun, Cole Slaw, Falafel, lauwarme Raclette-Käsesauce, Kresse
dazu: geräucherter Kartoffelstampf

STAND: ITALIAN PASTA

RAVIOLI | RAGOUT | SOUR CREAM
Auberginen-Ravioli, Ragout di Manzo, Sour Cream

RAVIOLI | TOMATE | ROSMARIN
Ravioli mit Pecorino-Feige, fruchtiger Tomatensugo, Rosmarinschaum, gehobelter Parmesan

STAND: FLAMMKUCHEN

SPECK | SCHMAND | ZWIEBEL
Elsässer Original Flammkuchen Speck, Quark, Crème Fraîche, Zwiebeln

PILZ | SCHMAND | ZWIEBEL | TRÜFFEL
Flammkuchen mit gebratenen Egerlingen, Crème Fraîche, Lauchzwiebeln
Auf Wunsch: frisch gehobelter Trüffel | - Aufpreis: 1,20 € netto pro Person -

STANDAUSWAHL

STREET FOOD

ZZGL. GESCHIRR UND BESTECK
ZZGL. EQUIPMENT UND PERSONAL | MIN. 30 PORTIONEN

STAND: BLOODY MARY BEEF-BOWL VS. JACKFRUIT-BOWL

RIND | SELLERIE | KOHLRABI | ZWIEBELN
Bloody Mary Beef mit Seleriepüree, geschmorten Kohlrabi und Röstzwiebeln

JACKFRUIT | SELLERIE | KOHLRABI | QUINOA
Bloody Mary Jackfruit mit Selleriepüree, geschmorten Kohlrabi und Quinoacrunch

STAND: FRANCONIAN HOT DOG

BRATWURST | LAUGENSTANGE | SAUERKRAUT
Grobe, fränkische Bratwurst, Laugenstange, fruchtiges Sauerkraut, Röstzwiebeln, eingelegte Gurken, Ketchup, Senf, Hot Dog Sauce
Beilage: Kartoffelstampf, Bratensauce

WURST | LAUGENSTANGE | SAUERKRAUT
Vegane Wurst, Laugenstange, fruchtiges Sauerkraut, Röstzwiebeln, eingelegten Gurken, Ketchup, Senf, Hot Dog Sauce
Beilage: Kartoffelstampf

V

STAND: PULLED PORK VS. PULLED JACKFRUIT

SCHWEIN | BROT | BBQ
Pulled Pork Burger „K&C“: gezupfter Schweinenacken, Laugen-Bun, BBQ-Sauce, gepuffte Schwarte,
buntes Weißkraut, Pfeffermayo
Beilage: Bratkartoffeln

JACKFRUIT | BROT | BBQ
Pulled Jackfruit Burger „K&C“: gegrillte Jackfruit, Laugen-Bun, BBQ-Sauce, buntes Weißkraut, Pfeffermayo
Beilage: Bratkartoffeln

STANDAUSWAHL

STREET FOOD

ZZGL. GESCHIRR UND BESTECK
ZZGL. EQUIPMENT UND PERSONAL | MIN. 30 PORTIONEN

STAND: COCO ALOHA!

COCO BREAD & BEEF BURGER
Coco Bread, gezupfte Rinderschulter, Aloha Cole Slaw, Chili-Bananensauce, frischer Koriander

COCO BREAD & SMOKED TOFU
Coco Bread, gezupfter Räuchertofu, Aloha Cole Slaw, Chili-Bananen-Sauce, frischer Koriander

V

STAND: PULLED PORK BAVARIA-BOWL VS. JACKFRUIT-BOWL

SCHWEIN | BIER-BBQ | KRAUT | KARTOFFEL
Gezupfter Schweinenacken, Bier-BBQ-Sauce, Bayrisch-Kraut 2.0, geräuchertes Kartoffelpüree, Baconcrunch

JACKFRUIT | SELLEERIE | KOHLRABI | QUINOA
Gegrillte Jackfruit, Bier-BBQ-Sauce, Bayrisch Kraut 2.0, geräuchertes Kartoffelpüree, Quinoacrunch

V

STAND: RACLETTE | AB 50 PERSONEN | BIS 150 PERSONEN

BROT | SCHINKEN | KÄSE | GURKE
Baguette, Südtiroler Alpenschinken, Raclette-Käse, saures Gurkenrelish, Mayo, rote Zwiebelmarmelade
optional: Käsekrainer

KARTOFFELN | KÄSE | GURKE
Aromakartoffeln, Raclette-Käse, saures Gurkenrelish, Röstzwiebeln

STANDAUSWAHL

STREET FOOD

ZZGL. GESCHIRR UND BESTECK
ZZGL. EQUIPMENT UND PERSONAL | MIN. 30 PORTIONEN

STAND: TEL AVIV KEBAB

LAMM | AUBERGINE | TOMATE
Geröstetes Fladenbrot, Kebab mit Minze und Petersilie, Baba Ganoush,
grüner Tomaten-Petersilien-Salat, rote Zwiebeln, Granatapfel, Zitronen Crème Fraîche

FALAFEL | AUBERGINE | TOMATE
Geröstetes Fladenbrot, Falafel mit Minze & Petersilie, Baba Ganoush,
grüner Tomaten-Petersilien-Salat, rote Zwiebeln, Granatapfel, Zitronen Crème Fraîche V

STAND: CARIBBEAN BOWL

CARIBBEAN CHICKEN-BOWL
Pulled Chicken, Sushireis, Blattsalat, Süßkartoffel-Harissa-Hummus, Ananas-Chili-Quinoa,
Kokoschips, Röstzwiebeln, Edamame
dazu: Mango-Kokos-Sauce

CARIBBEAN VEGGIE-BOWL
Sushireis, Blattsalat, Süßkartoffel-Harissa-Hummus, Ananas-Chili-Quinoa , Avocado, Kokoschips,
Röstzwiebeln, Edamame
dazu: Mango-Kokos-Sauce

STANDAUSWAHL

STREET FOOD

ZZGL. GESCHIRR UND BESTECK
ZZGL. EQUIPMENT UND PERSONAL | MIN. 30 PORTIONEN

STAND: REUBEN SANDWICH

RIND | KRAUT | EMMENTALER | BROT

Gegrilltes Roggenbrot, Pastrami, geschmolzener Emmentaler, Spitzkraut, Russian Dressing

dazu: Kartoffelsalat NY-Style

AVOCADO | KRAUT | EMMENTALER | BROT

Gegrilltes Roggenbrot, Avocado, geschmolzener Emmentaler, Spitzkraut, Russian Dressing

dazu: Kartoffelsalat NY-Style

STAND: QUESADILLAS K&C STYLE

RIND | KÄSE | TORTILLA

BBQ Beef mit 3erlei Käse im Tortilla gebacken

Dazu: Mexican Rice & Beans, Aloha Cole Slaw

Dips: Guacamole & Sour Creme

QUINOA | KÄSE | TORTILLA

Quinoa-Chili-Bolognese mit 3erlei Käse im Tortilla gebacken

Dazu: Mexican Rice & Beans, Aloha Cole Slaw

Dips: Guacamole & Sour Creme

FINE DINING

STREET FOOD

ZZGL. GESCHIRR UND BESTECK
ZZGL. EQUIPMENT UND PERSONAL | MIN. 50 PORTIONEN

STAND: FINE DINING NO. 1

RIND | BLUMENKOHL | PILZ | ZWIEBELN
Niedertemperaturgegartes Roastbeef, Portweinjus, Malzcroutons, gebratene Pilze, geräuchertes Blumenkohlpüree, Zitronen-Malto, rote Zwiebelmarmelade

SELLERIE | BLUMENKOHL | PILZ | ZWIEBELN
Gebeizter Sellerie, Portwein-Jus, Malzcroûtons, gebratene Pilze, geräuchertes Blumenkohlpüree, Zitronen-Malto, rote Zwiebelmarmelade V

STAND: FINE DINING NO. 2

MAISPOULARDE | MAIS | BROKKOLI | CURRY
Gebratene Maispoulardenbrust, Maispoulardenkruste, Mini Mais, wilder Brokkoli, Maiscrème, Curryschaum, Rosmarin-Jus

AUBERGINE | MAIS | BROKKOLI | CURRY
Auberginen-Tempura, Mini Mais, wilder Brokkoli, Maiscrème, Curryschaum, Rosmarin-Jus

STAND: FINE DINING NO.3

LAMM | KAROTTE | PFIRSICH | CURRY
Lammrücken mit Karottenpüree, eingelegten Pfirsich, Currycrumble, Curry-Mango Gel, Pfirsich Perlen, Kapuzinerkresse

SÜßKARTOFFEL | PASTINAKE | CRANBERRY
Geschmorte Süßkartoffel mit Sojabohnen, Pastinkaenpüree, Pastinakenchip, Cranberrygel und Perlen, Cranberryjus, Erbsensprossen V

FINE DINING

STREET FOOD

ZZGL. GESCHIRR UND BESTECK
ZZGL. EQUIPMENT UND PERSONAL | MIN. 50 PORTIONEN

STAND: FINE DINING NO. 4

LACHS | TERIYAKI | REIS | ERBSE | MISO
Gebratener Lachs, Teriyakilack, Kokos-Risotto, Erbsenpüree, glacierte Erbsen, Rote Bete-Schaum, Misogel

TOFU | TERIYAKI | REIS | ERBSE | MISO V
Gebratener Tofu, Teriyakilack, Kokos-Risotto, Erbsenpüree, glacierte Erbsen, Misoschaum, Misogel

STAND: FINE DINING NO. 5

RIND | WURZEL | ZWIEBEL | NUSS
Brisket vom Wagyu mit K&C Rub, dazu Petersilienwurzelpüree, eingelegte Perlzwiebel, Nussremoulade, BBQ Soße und Wurzelchips

JACKFRUIT | WURZEL | ZWIEBEL | NUSS V
Jackfruit mit K&C Rub, dazu Petersilienwurzelpüree, eingelegte Perlzwiebel, Nussremoulade, BBQ Soße und Wurzelchips

STAND: FINE DINING NO. 6

RIND | KARTOFFL | ZWIEBEL | BROT
Gegrilltes Rind mit Kartoffelcreme, gebratenen Lauch, gepickelten roten Zwiebeln, Gewürzbrotcrunch, Morcheljus, Ingwermalto und frischen Wildkräutern

SELLERIE | KARTOFFEL | ZWIEBEL | BROT
Gebeizter Sellerie mit Kartoffelcreme, gebratenen Lauch, gepickelten roten Zwiebeln, Gewürzbrotcrunch, Morcheljus, Ingwermalto und frischen Wildkräutern

FINE DINING

STREET FOOD

ZZGL. GESCHIRR UND BESTECK
ZZGL. EQUIPMENT UND PERSONAL | MIN. 50 PORTIONEN

STAND: FINE DINING NO. 7

HUHN | PILZ | MISO | CASHEW
Gebratene Perlhuhnbrust mit eingelegten Asiatischen Pilzen (Shitake und Buchenpilze), Misomayonnaise, Cashewcrunch, Reischip, Kräuteröl

MAIS | PILZ | MISO | CASHEW
Mais Polenta gebraten und cremig mit eingelegten asiatischen Pilzen
Misomayonnaise, Cashewcrunch, Reischip, Kräuteröl

V

STAND: FINE DINING NO. 8

LACHS | SELLERIE | KAROTTE | MANDEL
Pochierter Lachs im frischen Kräutermantel mit Selleriepüree, eingelegten Senf-Karotten, Getreide-Mandel-Butter-Schmelze, Kerbel Hollandaise und Blutampferkresse

TOFU | SELLERIE | KAROTTE | MANDEL
Pochierter Tofu im frischen Kräutermantel mit Selleriepüree, eingelegten Senf-Karotten, Getreide-Mandel-Butter-Schmelze, Kerbel Hollandaise und Blutampferkresse

V

STAND: FINE DINING NO. 9

TUNA | RISOTTO | WASABI | SESAM
Sesam-Tunafilet mit Perlgraupen-Kräuterrisotto mit marinierten Wasabierbsen, Limettenponzu und Sesam-Korallenchip, Atsinakresse

PILZ | RISOTTO | WASABI | SESAM
Kräuterseitling mit Perlgraupen-Kräuterrisotto mit marinierten Wasabierbsen, Limettenponzu und Sesam-Korallenchip, Atsinakresse

V

CANDY FOOD

STREET FOOD

ZZGL. GESCHIRR UND BESTECK
ZZGL. EQUIPMENT UND PERSONAL | MIN. 50 PORTIONEN

STAND: GRILLDESSERT PINA COLADA

Gegrillte, eingelegte Ananas mit weißem Schokoladen-Rumschaum, Kokos-Limettencrumble, Ananas-Vanillegel, Kokoseis

STAND: MARSHMELLOW AM STIEL

Bitte 2 Variationen aussuchen:

Passionsfruchteis, Himbeereis, Karamelleis, Nougateis

als Topping:
Flambierter Baiser mit bunten Schokocrisp oder Fruchtstreussel

STAND: K&C Eis Magnum Style:

Bitte 2 Variationen aussuchen:

Passionsfruchteis mit weißer Schokolade überzogen, dazu Passionsfruchtcrisp, Pistaziensponge, Cassisgel

Himbeereis mit Vollmilchschokolade überzogen, dazu getrocknete Himbeeren, Schokoperlen, Schokosponge, Bergamottegel

Karamelleis mit Vollmilchschokolade, Karamellsoße, Brownie-Salt Crunch, Erdnussbuttercreme, Granatapfel

Nougateis mit weißer Schokolade überzogen, dazu Brombeergel, Schokoperlen, Brombeercrisp

BUFFET & FLYING BUFFET

Perfekt für ein Gut Together oder eine echte Standparty als Abschluss eines gelungenen Messetages. Hier findet sich für Jeden Geschmack und Anlass das passende Buffet.

Das nachfolgend aufgezeichnete Buffet sowie das Flying Buffet dienen als Beispiele für die Auswahl und Aufbau.
Die kompletten Speisen sind auf Anfrage in den jeweiligen Naschplänen zu finden.

BEISPIEL FLYING BUFFET

ZZGL. PERSONAL UND EQUIPMENT
WEITERE AUSWAHL AUF ANFRAGE

KALTES

RIND | PAPRIKA | BBQ SAUCE | ZWIEBEL
Chimichurri-Beef mit Grillpaprika, BBQ Sauce und Röstzwiebeln

KALB | SELLERIE | KAROTTE | KAPER | KREN
Kalbstafelspitz mit Selleriecreme, eingelegten Karotten, Kapern und eingelegten Senfkörnern V

BETE | APFEL | ZITRONE | BUCHWEIZEN | SENF
Carpaccio von der Ringel Bete, Apfelchutney, Buchweizen, Senf-Citrus-Dressing

SUPPE

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

WARM

LINSEN | SELLERIE | APFEL | ROTE BETE
Belugalinsensalat, Sellerie-Apfel-Püree, gedünstete gelbe Bete, rote Bete Sauce, flambierter Ziegenkäse

HÄHNCHEN | SÜSSKARTOFFEL | TOMATE | KORIANDER
Gebratene Hähnchenbrust „Cajun Art“, Süßkartoffelpüree, Tomaten-Koriander-Salsa

PORTOBELLO | SPINAT | HEIDEBEERE | BRÖSEL
Gebratener Portobello, Spinat, Heidelbeerchutney, Pankobrösel V

DESSERT

HEIDELBEERE | SCHOKOLADE | COOKIE
Heidelbeerpüree, Mousse au Chocolat, Cookiecrumble

SOMMERBEERE | CRUMBLE
Sommerbeeren, Chiasamen, Hafercrumble | optional mit Vanille-Mascarponecreme | (vegetarisch)

BEISPIEL BUFFET

ZZGL. PERSONAL UND EQUIPMENT
WEITERE AUSWAHL AUF ANFRAGE

SALATE UND VORSPEISEN

GARNELE | GURKE | KORIANDER | BLAUSUD | QUINOA
Pochierte Blausudgarnele mit Gurken-Koriandersalat, Blausudmayonnaise und gepufftem Quinoa (V)

KRÄUTERSALAT | in großem Weckglas angerichtet
Kräutersalat mit Sonnenblumenkernen, Limonen-Gurken, Radieschen, Sauerrahmdressing

SUPPE

TOMATE | FENCHEL | JOGHURT
Tomaten-Fenchel-Suppe, Joghurtschaum, Fenchelgrün, marinierte Tomaten

HAUPTGÄNGE

OCHSE | KARTOFFEL | KÄSE | KRÄUTER
Ochsenbäckchen in Portwein-Salbei-Jus, buntes Kartoffelgratin mit Bergkäse und Frühlingslauch,
Gebratene Pilze mit mediterranen Kräutern (Champignons, Portobello, Seitlinge)

SEEHECHT | ZITRONE | ROSMARIN
Gebeiztes Seehechtfilet in „Salt and Pepper“ Marinade mit Kräuter-Knoblauchbutter, (V)
Drillingskartoffeln mit Zitrone, geräucherter Paprika und Rosmarin, glaciertes, buntes Gemüse
(Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Paprika)

KICHERERBSE | BROKKOLI | REIS | CURRY | KOKOS
Falafel, gerösteter Brokkoli, Korianderreis, Curry-Kokossauce

DESSERT

MASCARPONE | HIMBEERE | BISKUIT
Himbeer-Tiramisu

SCHOKOLADE | WALDBEERE | KEKS
Schokoladenmousse, Waldbeerragout, Oreo Crunch

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Die perfekte Tasse ist unser Ziel. Aus der Siebträgermaschine.
Zubereitet von einem gelerntem Baristra. Unser Kaffee kommt aus eigner Röstung, die mit viel liebe zubereitet wird.

SPEZIALITÄTEN

AUS DER SIEBTRÄGEERMASCHINE *.
ZUBEREITET VON EINEM GELERNTEM BARISTA.
KAFFE AUS EIGENER RÖSTUNG

Espresso	
Espresso Doppio	
Espresso Macchiato	
Espresso Doppio Macchiato	
Amerikano Ein Kaffee Amerikano ist ein doppelter Espresso, der mit heißem Wasser verdünnt wird.	
Cappuccino Espresso mit heißem Milchschaum.	
Marocchino Es wird in einem kleinen Glas serviert und besteht aus einem Schuss Espresso, Kakaopulver und Milchschaum.	
Latte Macchiato	
Heiße Schokolade	
Cold Brew Der Name verrät es schon: der Cold Brew wird nicht mit heißen Wasser aufgebrüht, wie wir es von Filterkaffee kennen, sondern extrahiert über mehrere Stunden in kaltem Wasser. Cold Brew beinhaltet etwa 70 % weniger Säuren und Bitterstoffe als Kaffee, der mit heißem Wasser aufgebrüht wurde. - auf Anfrage -	
Cold Brew Tonic Cold Brew | Thomas Henry Tonic Water | Limette - auf Anfrage -	

*zzgl. Pauschale für die Siebträgermaschine
*Filterkaffe auf Anfrage

ALKOHLFREIE GETRÄNKE

Bei einer guten Veranstaltung stimmt jeder Schluck. Deshalb bieten wir bevorzugt junge und regionale Marken an. Vom fair gehandelteten Mineralwasser bis hin zu geschmackvollen Limonaden und Traubensaft. Da wird auch die Getränkebar zum Treffpunkt für Genießer

ALKOHLFREIE GETRÄNKE

DRINKS

Frankenbrunnen Naturelle	0,2L	24 Flaschen pro Kiste	
Frankenbrunnen Naturelle	0,7L	12 Flaschen pro Kiste	
Frankenbrunnen Spritzig	0,2L	24 Flaschen pro Kiste	
Frankenbrunnen Spritzig	0,7L	12 Flaschen pro Kiste	
Orangensaft	0,2 L	12 Flaschen pro Kiste	
Orangensaft	1,0L	6 Flaschen pro Kiste	
Maracujasaft	0,2L	12 Flaschen pro Kiste	
Maracujasaft	1,0L	6 Flaschen pro Kiste	
Apfelsaft	0,2L	12 Flaschen pro Kiste	
Apfelsaft	1,0L	6 Flaschen pro Kiste	
Fritz-kola	0,2L	24 Flaschen pro Kiste	
Fritz-kola ohne Zucker	0,2L	24 Flaschen pro Kiste	
Fritz mischmasch	0,2L	24 Flaschen pro Kiste	
Fritz-limo orange	0,2L	24 Flaschen pro Kiste	
Fritz-spritz bio-apfelschorle	0,2L	24 Flaschen pro Kiste	
Fritz-spritz bio-traubenschorle	0,2L	24 Flaschen pro Kiste	
Coca Cola	1,0L	12 Flaschen pro Kiste	
Coca Cola Zero	1,0L	12 Flaschen pro Kiste	
Fanta Orange	1,0L	12 Flaschen pro Kiste	
Mezzo Mix	1,0L	12 Flaschen pro Kiste	
Sprite	1,0L	12 Flaschen pro Kiste	

BIER,WEIN UND SECCO

Bei einer guten Veranstaltung stimmt jeder Schluck. Deshalb bieten wir bevorzugt junge und regionale Marken an. Vom leckerem Bier bis hin zu unseren kooperierten Weinen. Da wird auch die Getränkebar zum Treffpunkt für Genießer

BIERE

DRINKS

Grüner vom Fass	30L	Pro Fass	
Humbser vom Fass	30L	Pro Fass	
Hefeweizen Tucher vom Fass	30L	Pro Fass	
KC Nürnberger Bio Bier „a Helles“	0,33L	24 Flaschen pro Kiste	
Grüner Hell	0,33L	24 Flaschen pro Kiste	
Hoffmann Hell	0,33L	24 Flaschen pro Kiste	
Hoffmann Pils	0,33L	24 Flaschen pro Kiste	
Hoffmann Radler	0,33L	24 Flaschen pro Kiste	
Hefeweizen Guttmann	0,5L	20 Flaschen pro Kiste	
Hefeweizen Guttmann alkoholfrei	0,5L	20 Flaschen pro Kiste	
Spalterb Freiheit alkohlfrei	0,33L	24 Flaschen pro Kiste	

WEINE UND PROSECCO

DRINKS

EINE AUSWAHL AN FRÄNKISCHEN ROT UND WEIß WEINEN UNTER ANDEREM EINE AUSWAHL AUS DIREKTER KOOPERATION DES WEINGUTES MEIER SCHMIDT UND KEEPERS AND COOKS.

WEIßWEINE

White Experience S. Blanc Meier Schmidt - Keepers & Cooks Gutswein	0,75L	6 Stück (pro Karton)	
Goldmuskateller Meier Schmidt Gutswein	0,75L	6 Stück (pro Karton)	
Steinbach Riesling Meier Schmidt Lagenwein	0,75L	6 Stück (pro Karton)	
Eigenart Silvaner Meier Schmidt Lagenwein	0,75L	1 Stück	

ROTWEINE UND ROSÈ

Rosé Experience Secco Meier Schmidt - Keepers & Cooks Gutswein	0,75L	6 Stück (pro Karton)	
Red Experience Cuvée Meier Schmidt - Keepers & Cooks Gutswein	0,75L	6 Stück (pro Karton)	
Zweigelt Schlossstück Meier Schmidt Lagenwein	0,75L	6 Stück (pro Karton)	
Carbanet GG - Schlossstück Meier Schmidt Großes Gewächs	0,75L	1 Stück	

PROSECCO UND CHAMPAGNER

Sparkling Experience Secco Meier Schmidt - Keepers & Cooks Gutswein	0,75L	6 Stück (pro Karton)	
Sekt PUR Blanc de Noir Brut Nature Meier Schmidt Großes Gewächs	0,75L	1 Stück	

MESSE EXPERIENCE

KEEPERS & COOKS
EXPERIENCE

Keepers and Cooks GmbH

Adlerstraße 38

90403 Nürnberg

Büro & Produktion:

Sportpark Ronhof I Thomas Sommer

Laubenweg 60

90765 Fürth

info@keepersandcooks.com
www.keeepersandcooks.com