

Lecker ist uns zu wenig



Aufgespießt, eingewickelt, aufgerollt – piratisches Fingerfood

2,5 € pro Stück:

- Garnelen-Mango-Spieß mit schwarzem Sesam
- Räucherlachs & Frischkäse mit Radieschen auf Vollkornbrot
- geräucherte Buttermakrele auf Kartoffel-Gurken-Tomaten-Salat & Beere
- Tortellini-Tomaten-Mozzarella-Spieß (Vegi)
- Gepresste Zitrus-Melone mit Meeresalgen, Gurke & Sesam (Vegan)
- Ziegenkäse & Oliven im Filoteig gebacken (Vegi, 2 Stück)
- Zucchini & Kirschtomate mit Kichererbse gefüllt (Vegan)
- Saté vom Hühnchen mit Erdnuss-Sauce & Ingwerkarotte
- Pizzaschnecke mit Parmesan, Olive & getrockneter Tomate (Vegi)
- Schweinefilet mit Pesto & Rote Bete-Birnensalat
- Minifrikadellen mit Nüssen, getrockneter Tomate & Feta (2 Stück)
- Roastbeef Röllchen mit geschmortem Sellerie, Karotte & Meerrettich

3 € pro Sorte:

- gebratener Lachswürfel auf Ratatouille & Limone
- Matjes-Tartar mit Gurke, Wachtelei & Butterstulle
- Mit Nüssen gefüllte Datteln im Speck (2 Stück)
- Mini-Laugenburger mit Gurke & Sherrymatjes oder Serranoschinken
- Saltimbocca von der Ente mit Blumenkohl & Espresso

ab 15 Stück pro Sorte legen wir los
schauen Sie auch mal zu den Süßigkeiten - die gibt's auch als Fingerfood

Essen ist fertig!

www.geschmaxpiraten.de

Kalte Kombüse

- **Schnittchen - Einfach lecker - 2,5 € pro Stück**

zum Beispiel: Kasseler, Mett & Zwiebel, Butterkäse, Frischkäse, Pute, Mettwurst, Ei & Mayo, Matjes & Gurke, ...
(fein dekoriert mit Düt & Dat)

- **Schnittchen - Ober lecker - 2,9 € pro Stück**

zum Beispiel: Serranoschinken, Roastbeef, Buttermakrele, Käserose mit Feigensenf, RäucherlaX, Nuss-Salami, Wiesenblütenkäse, Flusskrebse, geräucherte Forelle, Krabben, ...
(fein dekoriert mit Düt & Dat)

*Wir empfehlen 7-8 Schnittchen pro Person
ab 15 Stück pro Sorte legen wir los*

- **Vesperplatte**

mit Fleisch, Wurst, Käse, Fisch & Tüdelüt – 18 €
ca. 250g Fleisch/Wurst//Käse/Fisch
Tüdelüt: Medaillons, Frikadellen, Marinierte Gemüse, gekochtes Ei, Gewürzgurke

ab 10 Portionen legen wir los

- dazu verschiedene Brotsorten & Butter – 3 €

- **Hummer und/oder Languste**

mit Antipasti, Aioli, Kräutermayonnaise, Ciabatta – Tagespreis

- **Fischbrötchen**

wie im Tresen – von Matjes bis Backfisch - ab 3 €

für Suppenkasper

- Karotten-Ingwersuppe mit Datteln & Feigencroûtons – 4,5 €
- Kürbis-Apfelsuppe mit Zucchini-Champignonragout & Kürbiskernen – 4,5 €
- Curry-Bananensuppe mit Bananenchips & Kokos – 4,5 €
- Selleriecrèmesuppe mit gedörtem Apfel & Speckcroûtons – 4,5 €
- Blumenkohl-Birnensuppe mit Kakao & Cranberry-Laugencroûtons – 4,5 €
- Tomatensuppe mit grünem Pfeffer, dazu Rucola, marinierter Mozzarella & Tomate – 4,5 €
- Kartoffel-Pastinakensuppe mit Schinkenwürfel, Apfel, Meerrettich & Lauch – 4,5 €
- Spargelsuppe mit Spargel-Paprika-Ragout & Sonnenblumenkerne – 6 €

Suppen incl. Baguette
Preise pro „Teller“ (330 ml)

Mahlzeit

- Orangen-Espresso-Hähnchenbrust mit Tomaten-Chili-Sauce, dazu Antipasti & Meersalzkartoffeln – 18 €
- In Balsamico geschmorter Rinderbraten mit Portweinjus, dazu Honigkarotten & Rosmarinkartoffeln – 22 €
- Gebackene Lammkeule mit Chili & Zitronengras dazu lauwarmer Gemüse-Couscous & Apfel-Birnen-Chutney – 22 €
- Lachsfilet mit Zitronenvinaigrette mit Karotten-Fenchel-Orangen-Gemüse, Pasta mit getrockneten Tomaten & Oliven – 20 €
- Putenbrust mit Currysauce dazu gebratene Ananas, Gemüserais & Minzjoghurt – 18 €
- Seelaxfilet in Polentakruste mit Dijonsensauce, Steckrübe-Apfel-Kohlrabi & Kartoffelspalten – 18 €
- Lasagne mit Tomaten-Feta-Gurkensalat & Sonnenblumenkerne – 16 €
- Schweinefilet im Speckmantel auf Zucchini-Paprika-Ragout & Wildreis – 18 €
- Schmorbraten von der Sau mit Backpflaumensauce, Kartoffel-Selleriegratin & Apfelrotkohl – 18 €
- Geschmorte Lammhaxen in Malzbiersauce mit Balsamico-Linsen, Wurzeln & Semmelknödel – 22 €
- Rinderragout mit Ingwer & Limone dazu Schmorgemüse, Apfel & Mandelspätzle – 18 €
- gebratene Doradenfilets mit Pasta, Kirschtomaten, Zucchini, Pesto & Parmesan – 22 €
- Gratiniertes Fetakäse mit Nusskruste dazu gegrillte Wassermelone, Aubergine, Zucchini, Sesamkartoffeln & Kräuterquark – 17 €
- Mariniertes Büffelmozzarella mit Rucola-Romana-Salat, Kürbis- & Apfelspalten & Meersalzkartoffeln – 17 €
- Quiche mit Spinat & Hirtenkäse dazu Dill-Joghurt-Dip, Grüne Salate mit Walnuss & Beerenvinaigrette - 16 €

ab 10 Portionen legen wir los

Lecker ist uns zu wenig



Süßes geht immer

- weiße Mohnmousse mit Mark von roten Früchten
- Limettenquark mit geschmorter Ananas, Rosa Beeren & Thymian
- Nougat-Panna-Cotta mit Toffee-Sauce
- Mousse au chocolat mit Minze & Krokant
- Kokos-Milchreis mit Maracujasauce & Cashewkernen
- Rote Grütze mit Vanille-Mohn-Sauce
- Tiramisu mit Aprikose, Pfirsich & Amarettini

im Fingerfood-Gläschen 3 €
ab 15 Stück pro Sorte legen wir los

**Am liebsten kochen wir mit saisonalen Produkten.
Die Karte ist also lange nicht alles, was wir können.
Wenn Sie auf etwas Hunger haben, was Sie hier nicht finden – sprechen Sie uns an.**

Sie möchten ein Buffet von A-Z? Gerne! Wir stellen Ihnen gern individuell das Passende zusammen.

Viel Spaß beim Appetit holen – wir freuen uns auf Sie!

Alle Preise können saisonal abweichen.

Lieferkosten nach Absprache.
Stand: 11/23 – alter Kram ist passé.

Essen ist fertig!

www.geschmaxpiraten.de