



LUNCHBOX  
BUSINESS CATERING  
Ihr Cateringpartner für  
jede Gelegenheit





# BUSINESS CATERING

PROFESSIONELL UND ZUVERLÄSSIG



Sie planen eine Konferenz, einen Messeauftritt, eine Produktpräsentation oder eine Schulung? Sie möchten Ihre Geschäftspartner, Kunden oder Mitarbeiter mit einem köstlichen und abwechslungsreichen Catering verwöhnen – kein Problem.

Ob Businessmeeting, Tagung oder Firmenevent, sagen Sie uns wann und wir kümmern uns um den Rest.





# SIE HABEN DIE WAHL ...

... zwischen kreativem Fingerfood, köstlichen Wraps und frischen Salaten. Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch warme Buffets an, egal ob hausgemachte Suppen, herzhafte Eintöpfe oder der klassische Rinderbraten. Und natürlich gibt es bei uns auch viele vegetarische oder vegane Alternativen.

Mit unserem hochwertigen und flexiblen Business-Catering bieten wir speziell für unsere Firmenkunden Cateringkonzepte nach Maß und stellen ihnen ein Menü ganz nach Ihren Bedürfnissen zusammen. Ganz egal, ob in ihren eigenen Räumlichkeiten oder in Ihrer Wunschlocation!

Auch Catering mit jahreszeitlichem Profil wie z. B. Weihnachtsfeiern oder private Caterings für Geburtstagsfeiern, Hochzeiten, Taufen und vieles mehr realisieren wir kreativ und professionell.

# INHALT

WRAPS.....	5
VEGETARISCHE SALATE .....	9
MINI SPIESS .....	12
GEFÜLLTE TEIGTASCHEN .....	14
MINI BURGER & SANDWICHES .....	16
CANAPÉS.....	18
HOT SOUPS .....	20
ONE POTS.....	22
SWEET & EASY .....	24
CAKES & MORE .....	26
BUFFETS VORSPEISEN .....	29
BUFFET HAUPTGANG .....	33
BUFFET DESSERT & CANDY BAR.....	38
KONTAKT.....	40

# WRAPS

in Einzelportionen serviert und auf Platten angerichtet // Mindestbestellmenge 10 Stück je Sorte

## WEIZEN WRAPS MIT FLEISCH

<b>CHICKEN KEBAP</b>	Leckerer Hähnchendöner; natürlich mit allem frischer Salat, Tomaten, Gurken, Tsatsiki und scharfe Soße	2,80 €
<b>CHICKEN TERIYAKI</b>	Geschmortes Hähnchenfleisch in leckerer Teriyaki Sauce mit knackigem Gemüse und einem frischen Sweet Chili Dip	2,80 €
<b>CHICKEN GYROS</b>	Im Ofen geschmortes Hähnchengyros würzig mariniert dazu knackiger Krautsalat und unser hausgemachter Tsatsiki	2,80 €
<b>PULLED LEMON CHICKEN</b>	Geschmortes Hähnchenfleisch mit gebratenem Gemüse und hausgemachter Pesto Creme	2,80 €
<b>SHAWARMA</b>	Geschmortes Hähnchenfleisch mariniert in einer orientalischen Gewürzmischung aus Kardamom, Zimt, Kreuzkümmel und Nelken, dazu Mixed Pickles und eine leckere Hummus Creme	2,80 €
<b>CHICKEN SATÉ</b>	Gebratenes Hähnchenfleisch mariniert in einer Erdnuss-Kurkumasauce mit frischem Sweet Chili Dip	2,80 €
<b>PULLED PORK BANH MI</b>	Das beliebte vietnamesische Street Food; geschmortes Schweinefleisch, Mixed Pickles und eine pikante Sriracha Mayo	2,80 €
<b>PULLED PORK LUNCHBOX CLASSIC</b>	Zartes Schweinefleisch im Ofen geschmort mit hausgemachtem Coleslaw und unserer leckeren BBQ Sauce	2,80 €

## MEHRKORN WRAPS VEGGIE ODER VEGAN

<b>FALAFEL</b>	Frittierte Bällchen aus Kichererbsen mit hausgemachtem Hummus und Harissa Joghurt	2,70 €
<b>TOMATE MOZZARELLA</b>	Belegt mit frischer Tomate, würzigem Mozzarella und einer hausgemachten Basilikumcreme	2,70 €
<b>HALLOUMI</b>	Mit gebratenem Halloumi Käse, Strauchtomaten und einer frischen Ajvar-Paprika Creme	2,70 €
<b>GEBRATENER ZIEGENKÄSE</b>	Mit gebratenem Ziegenfrischkäse, Strauchtomaten, knackigem Salat und einem Joghurt Dip mit karamellisierten Walnüssen	2,70 €
<b>FETA &amp; AVOCADO</b>	Mit griechischem Feta, frischem Salat, würzigen Strauchtomaten und einem Avocado-Joghurt Dip	2,70 €
<b>TABOULEH</b>	Mit feinem Couscous, leckeren Strauchtomaten, Gurken, Karotten und frischen Kräutern; dazu unsere hausgemachte Hummus Creme	2,70 €
<b>ANTIPASTI</b>	Hausgemachte Antipasti in einer mediterranen Marinade mit frischem Salat und einer leckeren Basilikum Creme	2,70 €
<b>VEGAN ROHKOST</b>	Knackiges Rohkostgemüse der Saison und frische Salate dazu ein veganes Mandel-Rucola Pesto mit Sojajoghurt	2,70 €
<b>SMOKED TOFU THAI STYLE</b>	Veganer Wrap mit geräuchertem Tofu knusprig ausgebacken dazu knackiges Gemüse, frischer Salat und ein Sweet Chili Dip mit Sojajoghurt	2,70 €

## MEHRKORNWRAPS MIT FISCH

<b>TUNA NORDIC STYLE</b>	Mit leckerem Thunfisch mariniert in einer hausgemachten Meerrettichcreme dazu rote Beete, knackige Gurken und frischer Salat	2,70 €
<b>TUNA ITALIAN STYLE</b>	Bonito Thunfisch mit knackigem Salat, getrockneten Tomaten und einer hausgemachten Basilikum-Mayonnaise	2,70 €
<b>THUNFISCH JAPAN STYLE</b>	Thunfisch und frischer Salat verfeinert mit eingelegtem Sushi-Ingwer und einer Wasabi-Kewpie Mayonnaise	2,70 €
<b>BACKFISCH</b>	Feine Seelachsfilets knusprig ausgebacken; dazu frischer Salat und unsere hausgemachte Sauce Tartar	2,70 €
<b>FISCHFRIKADELLE</b>	Gebratene Fischfrikadellen mit frischem Salat und unserer hausgemachten Kräuter-Zitronen Remoulade	2,70 €

# VEGETARISCHE SALATE

in 300 ml Weckgläsern serviert // auf Wunsch auch in großen Schüsseln // Mindestbestellmenge 10 Stück je Sorte

## VEGETARISCHE SALATE

<b>PASTA HEALTHY GREEN</b>	Vollkornpenne, frischer Blattspinat, Gurken und Cherrytomaten; mit hausgemachtem Petersilien-Walnuss Pesto	2,80 €
<b>COUS COUS SALAT</b>	Sommerlicher Salat mit Cous Cous, Gurken- und Karottenstreifen serviert mit einem leichten Pfirsich Dressing	2,80 €
<b>QUINOA &amp; HIRSE SALAT</b>	Das Superfood mit frischem Blattspinat, Cherrytomaten und Gurken serviert mit Honig-Senf Dressing	2,80 €
<b>TORTELLINI ALLA ROMA</b>	Käse-Tortellini, Strauchtomaten und frischer Rucola in einem hausgemachtem Pesto Dressing aus getrockneten Tomaten und würzigem Grana Padano Käse	2,80 €
<b>GNOCCHI ALLA CALABRESE</b>	Mediterraner Salat mit leckeren Kartoffelgnocchi, geröstetem Paprika, Rucola, Cherrytomaten und einem Calabrese Pesto Dressing	2,80 €
<b>BULGUR SALAT</b>	Leckerer Bulgur in einer würzigen orientalischen Marinade, dazu frischer Salat, grilled Pepper und knackige Granatapfelkerne	2,80 €
<b>RHEINISCHER KARTOFFELSALAT</b>	Würziger Kartoffelsalat mit Lyoner Fleischwurst, Gewürzgurken, Erbsen und gekochten Eiern	2,80 €
<b>GRIECHISCHER BAUERN SALAT</b>	Mit Blattspinat, Strauchtomaten, Gurken, Paprika, Oliven und Fetakäse; serviert mit einem Zitronen-Olivenöl Dressing	2,80 €

## VEGETARISCHE SALATE

<b>NUDELSALAT RHEINISCHER ART</b>	Hausgemachter Nudelsalat mit Gewürzgurken, roter Paprika Erbsen und Mais in einem cremigem Mayonnaise Dressing	2,80 €
<b>MEDITERRANER KARTOFFELSALAT</b>	Mit roter Paprika, Oliven, Tomaten, Gurken und Rucola dazu ein leichtes Olivenöl-Zitronendressing	2,80 €
<b>VIETNAMESESISCHER GLASNUDELSALAT</b>	Glasnudeln mit knackigem Gemüse und frischen Kräutern dazu ein Sesam-Zitronen Dressing und geröstete Sonnenblumenkerne	2,80 €
<b>WILDREIS SALAT</b>	Nussiger Wildreis & Vollkorn-Naturreis mit frischem Salat Gurken und Strauchtomaten; serviert mit einem leichten Avocado-Joghurt Dressing	2,80 €
<b>PASTA GREEN</b>	Mediterraner Nudelsalat mit Rucola, Tomaten, Mozzarella und einem hausgemachtem Basilikum Pesto	2,80 €
<b>BEETROOT &amp; WALNUT</b>	Gemischter Salat der Saison, Gurken und Tomaten, dazu gebratene rote Beete und karamellisierte Walnüsse serviert mit einer leichten Balsamico Vinaigrette	2,80 €

# MINI SPIESS

In Einzelportionen serviert und auf Platten angerichtet // Mindestbestellmenge 10 Portionen je Sorte

<b>ITALIAN MEATBALL</b> 2 STÜCK PRO PORTION	Mediterrane Hackfleischbällchen mit Basilikum und Parmesan serviert mit hausgemachtem Pesto Rosso	3,20 €
<b>BIFTEKI</b> 2 STÜCK PRO PORTION	Griechische Hackfleischbällchen gefüllt mit würzigem Fetakäse dazu ein frischer Tsatsiki-Dip	3,20 €
<b>FRIKADÄLLCHEN</b> 2 STÜCK PRO PORTION	Hausgemachte Mini Frikadellen herzhaft gebraten dazu hausgemachtes Ketchup & unser süßer Senf Dip	3,20 €
<b>FALAFEL</b> 2 STÜCK PRO PORTION	Knusprig ausgebackene Bällchen aus Kichererbsen orientalisches gewürzt dazu eine frische Gurken-Joghurt Raita	2,90 €
<b>TORTILLA DE PATATAS</b> 2 STÜCK PRO PORTION	Spanischer Kartoffelkuchen; wahlweise mit gebratener Chorizo, Jamón Iberico oder grilled Pepper	2,90 €
<b>CROQUETAS</b> 3 STÜCK PRO PORTION	Spanische Kroketten gefüllt mit einer herzhaften Béchamelsauce wahlweise mit spanischem Ibérico Schinken, Bonito Thunfisch oder frischem Blattspinat; serviert mit einem Aioli Dip	2,90 €
<b>CHICKEN SATÉ</b> 2 STÜCK PRO PORTION	Gebratene Hähnchenbruststreifen mariniert in einer würzigen Erdnusssauce	3,20 €
<b>CHICKEN YAKITORI</b> 2 STÜCK PRO PORTION	Gebratene Hähnchenbruststreifen mariniert in einer japanischen BBQ Sauce	3,20 €
<b>FRESH COCONUT SHRIMP</b> 2 STÜCK PRO PORTION	Frische Garnelen knusprig ausgebacken in einem Kokosnuss-Pankoteig dazu gebratene Ananas und ein frischer Sweet Chili Dip	3,20 €
<b>DÁTILES CON BACON</b> 2 STÜCK PRO PORTION	Der spanische Klassiker; Datteln im knusprigen Speckmantel gefüllt mit einem Mandelkern	2,90 €
<b>MOZZARELLA DI BUFFALLO</b> 2 STÜCK PRO PORTION	Würzige Cherrytomaten mit cremigem Büffelmozzarella in Basilikum Pesto mariniert	2,90 €

# GEFÜLLTE TEIGTASCHEN

in Einzelportionen serviert und auf Platten angerichtet // Mindestbestellmenge 10 Portionen je Sorte

<b>PITA MIT SPINAT &amp; FETA FÜLLUNG</b> 2 STÜCK PRO PORTION	Blätterteigtaschen gefüllt mit Blattspinat und Fetakäse	3,20 €
<b>BÖREK MIT RINDERHACK &amp; TOMATE</b> 2 STÜCK PRO PORTION	Blätterteigtasche gefüllt mit Rinderhack und Tomate	3,20 €
<b>CHINESISCHE DAMPFBRÖTCHEN</b> 2 STÜCK PRO PORTION	Wahlweise mit Schweinefleisch oder vegetarischer Füllung serviert mit einer süß-pikanten Pflaumensauce	3,20 €
<b>ASIA SPRINGROLL</b> 3 STÜCK PRO PORTION	Knusprige Frühlingsrollen wahlweise gefüllt mit Hähnchen, Garnelen, Schweinefleisch oder vegetarisch serviert mit Sweet Chili Dip	2,90 €
<b>WAN TAN DUMPLING</b> 3 STÜCK PRO PORTION	Knusprige chinesische Teigtaschen wahlweise gefüllt mit Schweinefleisch oder Garnelen serviert mit einem pikanten Hoi-Sin/Sriracha Dip	2,90 €
<b>GYOZA</b> 3 STÜCK PRO PORTION	Gebratene japanische Teigtaschen wahlweise gefüllt mit Tofu & Gemüse, Hähnchen, Schweinefleisch oder Garnelen serviert mit einem leichten Teriyaki Dip	2,90 €
<b>SAMOSA MIT ANANAS CHUTNEY</b> 2 STÜCK PRO PORTION	Vegane indische Teigtaschen gefüllt mit frischem Gemüse serviert mit einem hausgemachten Mango Chutney	2,90 €
<b>EMPANADAS</b> 2 STÜCK PRO PORTION	Spanische Teigtaschen wahlweise gefüllt mit geschmorter Schweineschulter oder Thunfisch serviert mit einem hausgemachten Mojo Verde Dip	2,90 €

# MINI BURGER & SANDWICHES

in Einzelportionen serviert und auf Platten angerichtet // Mindestbestellmenge 10 Portionen je Sorte

## MINI BURGER

<b>CHEESEBURGER</b>	Leckerer Miniburger aus 100% Rind mit würzigem Cheddar, Tomaten und Dillgurke dazu unser hausgemachter Bioketchup	3,50 €
<b>CHICKENBURGER</b>	Leckerer Miniburger aus knusprig paniertes Hähnchenbrust mit würzigem Rucola und Strauchtomaten; dazu eine Sweet Chili Mayo	3,50 €
<b>VEGGIE BURGER</b>	Vegetarische Miniburger mit knusprigen Gemüsenuggets, Tomaten und einem hausgemachtem Pfirsich-Ingwer Chutney	3,50 €
<b>VEGAN BURGER</b>	Veganer Miniburger mit knusprig ausgebackenen Falafel Bällchen frischem Karotten-Minz Salat und einer Gurken Raita aus Sojajoghurt	3,50 €

## SANDWICHES

<b>SMOKED SALMON</b>	Frischer Bio-Räucherlachs mit unserer hausgemachten Avocado-Limetten Creme	2,50 €
<b>NEW YORK CLUB SANDWICH</b>	Zarte Hähnchenbrust im Ofen gegrillt, dazu knuspriger Bacon und unsere Thousand Islands Mayonnaise	2,50 €
<b>CAPRESE</b>	Würzige Strauchtomaten und cremige Mozzarella Scheiben; verfeinert mit hausgemachten Pesto Rosso aus getrockneten Tomaten und frischem Basilikum	2,50 €
<b>VEGAN GUERILLA</b>	Geräucherte Tofu Scheiben knusprig gebraten mit würziger Kresse und unserem hausgemachten rote Beete Hummus	2,50 €

# CANAPÉS

Kleine Brottaler köstlich belegt und auf Platten angerichtet // Mindestbestellmenge 10 Portionen je Sorte

## **PUMPERNICKEL TALER**

Kräuterfrischkäse mit Cherrytomate	1,50 €
Gekochtes Ei mit Schnittlauch	1,50 €
Herzhafter Schwarzwälder Schinken mit Cornichon	1,50 €
Westfälische geräucherte Salami mit Cornichon	1,50 €
"Himmel und Äd" kölsche Blutwurst mit Apfel Chutney	1,50 €
Fleischwurst mit Senfgurke	1,50 €
Bavaria Blu mit Weintraube	1,50 €
Holländischer Gouda mit Weintraube	1,50 €

## **WEIZENCRACKER**

Avocado Creme mit Cherrytomate	1,50 €
Mediterrane Oliven Tapenade	1,50 €
Ziegenfrischkäse mit karamellisierten Walnüssen	1,50 €
Spanischer Manchego Käse mit gerösteter Paprika	1,50 €
Ziegenkäsetaler mit getrockneten Feigen	1,50 €
Spanische Chorizo mit süßer Dattel	1,50 €
Französische Edelsalami mit Haselnüssen	1,50 €
Räucherlachs mit Meerrettichcreme	1,50 €

# HOT SOUPS

Köstliche vegetarische oder vegane Suppen aus frischen Zutaten serviert im Suppentopf dazu frisches Baguette im Brotkorb // 450 ml pro Portion // Mindestbestellmenge 10 Portionen je Sorte

<b>KÜRBIS CREME</b> VEGETARISCH	Geschmorter Hokkaidokürbis mit Sahne verfeinert dazu reichen wir geröstete Kürbiskerne und ein Bio-Kürbiskernöl	3,90 €
<b>BROKKOLI CREME</b> VEGETARISCH	Feine Cremesuppe mit Sahne verfeinert dazu servieren wir geröstete Mandelblättchen	3,90 €
<b>CHAMPIGNON CREME</b> VEGETARISCH	Herzhafte Cremesuppe mit gebratenen Champignonstreifen	3,90 €
<b>TÜRKISCHE LINSENSUPPE</b> VEGETARISCH	Rote Linsen, Suppengemüse und Bulgur gewürzt mit Kreuzkümmel und Kardamom	3,90 €
<b>HARIRA</b> VEGAN	Marokkanische Suppe aus Kichererbsen und Bulgur mit einer orientalischen Ras-El Hanout Gewürzmischung	3,90 €
<b>PAPPA AL POMODORO</b> VEGAN	Fruchtige toskanische Tomatensuppe mit frischem Basilikum und Olivenöl verfeinert	3,90 €
<b>BLUMENKOHL-KOKOS</b> VEGAN	Gerösteter Blumenkohl und frisches Suppengemüse verfeinert mit mildem Madras Currypulver und Kokosmilch	3,90 €
<b>KAROTTEN-INGWER</b> VEGAN	Geschmorte Karotten und Kartoffeln mit frischem Ingwer asiatischer Laksa Paste und Kokosmilch verfeinert	3,90 €
<b>SWEET POTATO 5-SPICE</b> VEGAN	Süßkartoffeln mit 5-Spice Gewürz im Ofen geschmort und mit Kokosmilch verfeinert	3,90 €

# ONE POTS

Köstliche hausgemachte Eintöpfe aus frischen Zutaten serviert im Suppentopf dazu frisches Baguette im Brotkorb // 450ml pro Portion // Mindestbestellmenge 10 Portionen je Sorte

<b>ERBSEN EINTOPF</b>	Herzhafter Erbseneintopf mit Suppengemüse, Kartoffeln und Wiener Würstchen	5,90 €
<b>LINSEN EINTOPF</b>	Herzhafter Eintopf mit Tellerlinsen, Suppengemüse und Kartoffeln klassisch serviert mit Wiener Würstchen	5,90 €
<b>GRÜNKOHL EINTOPF</b>	Herzhaft und lecker; geschmorter Grünkohl mit Kartoffeln und geräucherten Mettwurstchen	5,90 €
<b>MÖHREN-KARTOFFEL TOPF</b>	Herzhafter Schmortopf mit Karotten, Kartoffeln und leckeren geräucherten Mettenden	5,90 €
<b>SOPA MALLORQUIN</b>	Veganer mediterraner Eintopf mit Mangold, Blattspinat und grünen Bohnen; verfeinert mit hausgemachter Mojo Verde	5,90 €
<b>BRIXTON ONE POT</b>	Karibischer veganer Eintopf aus Butternutkürbis, Süßkartoffeln und Okra Schoten; verfeinert mit einer pikanten Jerk-Gewürzmischung und Kokosmilch	5,90 €
<b>CHILLI CON CARNE</b>	Unser hausgemachtes Chili mit süßem Mais, pikanten Chili Bohnen und unserer hausgemachten texanischen Gewürzmischung	5,90 €
<b>JÄGERTOPF</b>	Schmortopf aus Hackfleisch, Kartoffeln, Karotten, gebratenen Champignons und frischen Kräutern; mit Sahne verfeinert	5,90 €
<b>KARTOFFEL-LAUCH TOPF</b>	Eintopf mit geschmortem Lauch, Kartoffeln und Hackfleisch, mit Schmelzkäse verfeinert	5,90 €
<b>UNGARISCHER GULASCHTOPF</b>	Zarte Stücke von der Schweineschulter, gebratene Paprikastücke und Kartoffeln über Nacht geschmort in einer herzhaften Brühe	5,90 €

# SWEET & EASY

Hausgemachte Desserts in 300 ml Weckgläsern oder großen Schüsseln serviert //  
Mindestbestellmenge 10 Stück je Sorte

<b>TIRAMISU</b>	Italienische Süßspeise aus Mascarpone und Amaretto	2,90 €
<b>MILCHREIS</b>	Milchreis im Weckgläschen; klassisch mit Zimtzucker	2,90 €
<b>OBSTSPIESS</b>	Obst der Saison mariniert in einem süßen Minz Pesto	2,90 €
<b>VANILLETRAUM</b>	Leichte Vanillecreme mit einer leckeren Himbeersauce	2,90 €
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	Luftig leicht von der Zartbitterschokolade	2,90 €
<b>MÜSLI, FRUIT &amp; JOGHURT</b>	Geröstetes Vollkornmüsli und frische Früchte der Saison mit cremigem Joghurt und karamellisierten Nüssen	2,90 €
<b>FRUIT CUP</b>	Obstbecher mit frischen Früchten der Saison wahlweise mit oder ohne Joghurt	2,90 €

# CAKES & MORE

Hausgemachte Kuchenspezialitäten auf Platten serviert // Mindestbestellmenge 10 Stück je Sorte

<b>GEDECKTER APFELKUCHEN</b>	Saftiger Apfelkuchen klassisch mit Mürbeteig gebacken	2,90 €
<b>BIENENSTICH</b>	Knackige Mandelplättchen, lockerer Teig und eine himmlische Creme-Füllung	2,90 €
<b>DONAUWELLE</b>	Rührkuchen mit Sauerkirschen, feiner Sahnecreme und Schokoglasur	2,90 €
<b>NEW YORK CHEESECAKE</b>	Der bekannte Käsekuchen; cremig und lecker	2,90 €
<b>BROWNIES</b>	Hausgenachte saftiges Kleingebäck in den Sorten Chocolate Chip oder Salted Caramel	2,90 €
<b>PETIT FOURS</b>	Klassisches Mini-Feingebäck in verschiedenen Geschmackssorten Salted Caramel, Schokolade, Schwarzwälder Art und Himbeere	3,20 €



# UNSERE BUFFETS

FÜR JEDEN ANLASS



Wir stellen Ihnen Ihr Buffet ganz nach Ihren Wünschen zusammen – alle Preise auf Anfrage  
Alle Speisen werden ansprechend dekoriert und angerichtet; warme Speisen werden in entsprechenden Wärmebehältern serviert.

**Haben wir nicht, gibt es nicht!**

Auf Wunsch bieten wir ihnen ein komplettes Full-Service Catering von Speisen & Getränken, Geschirr & Besteck über Servicepersonal bis hin zu Ausstattung, Location und Eventtechnik



# BUFFETS VORSPEISEN

## SALATE

### **PASTA HEALTHY GREEN**

Vollkornpenne, frischer Blattspinat, Gurken und Cherrytomate mit hausgemachtem Petersilien-Walnuss Pesto

### **COUS COUS SALAT**

Leichter Salat mit zartem Cous Cous, Streifen von Paprika Gurken und Karotten serviert mit einem leichten Pfirsich Dressing

### **QUINOA & HIRSE SALAT**

Schwarzer Quinoa und Goldhirse mit frischem Blattspinat Cherrytomaten und Gurken serviert mit Honig-Senf Dressing

### **TORTELLINI ALLA ROMA**

Käse-Tortellini, Strauchtomaten und frischer Rucola in einem hausgemachtem Pesto Dressing aus getrockneten Tomaten; Basilikum und würzigem Grana Padano Käse

### **GNOCCHI ALLA CALABRESE**

mediterraner Salat aus leckeren Kartoffelgnocchi geröstetem Paprika, Rucola und Cherrytomaten; mariniert in einem Calabrese Pesto Dressing aus Paprika und Ricotta

### **BEETROOT & WALNUT**

Gemischter Salat der Saison, Gurken und Tomate dazu gebratene rote Beete und karamellisierte Walnüsse serviert mit würzigem Fetakäse und einer leichten Balsamico Vinaigrette

### **WILDKRÄUTERSALAT**

Würzige Wildkräuter und bunte Salate der Saison mit Cherrytomaten und Gurken serviert mit einem leichten Kräuter-Joghurt Dressing

### **WILDREIS SALAT**

Nussiger Wildreis & Vollkorn-Naturreis mit frischem Salat, Gurken und Strauchtomaten serviert mit einem leichten Avocado-Joghurt Dressing

### **MEDITERRANER KARTOFFELSALAT**

Mit roter Paprika, Oliven, Tomaten, Gurken und Rucola mariniert in einem leichten Olivenöl-Grapefruit-Zitronendressing

## FINGERFOOD

### **ANTIPASTI**

Gegrilltes mediterranes Gemüse (Zucchini, Paprika, Auberginen und Fenchel) mariniert in Olivenöl, dunklem Balsamico und frischen Kräutern

### **ITALIAN MEATBALL**

Mediterrane Hackfleischbällchen mit Basilikum und Parmesan serviert mit einem roten Pesto

### **FRIKADÄLLCHEN**

Hausgemachte Mini Frikadellen herzhaft gebraten dazu hausgemachtes Ketchup und unser süßer Senf Dip

### **FALAFEL**

Knusprig ausgebackene Bällchen aus Kichererbsen orientalisch gewürzt dazu eine frische Gurken-Joghurt Raita

### **CHICKEN SATÉ**

Mini Spieß aus gebratenen Hähnchenbruststreifen mariniert in einer würzigen Erdnusssauce

### **CHICKEN YAKITORI**

Mini Spieß aus gebratenen Hähnchenbruststreifen mariniert in einer japanischen BBQ Sauce

### **FRESH COCONUT SHRIMP**

Mini Spieß aus frischen Garnelen knusprig ausgebacken in einem Kokosnuss-Pankoteig dazu gebratene Ananas und ein frischer Sweet Chili Dip

### **MOZZARELLA DI BUFALA**

Mini Spieß aus würzigen Cherrytomaten mit cremigem Büffelmozzarella in Basilikum Pesto mariniert

### **BÖREK**

Blätterteigtaschen gefüllt mit Blattspinat und Fetakäse

### **BAOZI**

Chinesische Dampfbrötchen wahlweise mit Schweinefleisch oder vegetarischer Füllung serviert mit einer süß-pikanten Pflaumensauce

<b>ASIA SPRINGROLL</b>	Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Hähnchen, Schweinefleisch, Garnelen oder vegetarisch serviert mit Sweet Chili Dip
<b>WAN TAN DUMPLING</b>	Knusprige chinesische Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch oder Garnelen serviert mit einem pikanten Hoi-Sin / Sriracha Dip
<b>GYOZA</b>	Gebratene japanische Teigtaschen wahlweise gefüllt mit Tofu & Gemüse, Hähnchen, Schweinefleisch oder Garnelen serviert mit einem leichten Teriyaki-Ingwer Dip
<b>SAMOSA</b>	Vegane Teigtaschen aus Indien gefüllt mit frischem Gemüse dazu unser hausgemachtes Mango Chutney
<b>EMPANADAS</b>	Spanische Teigtaschen wahlweise gefüllt mit geschmorter Schweineschulter oder Thunfisch serviert mit einem hausgemachten Mojo Verde Dip
<b>GEMISCHTER BROTKORB</b>	Diverse Minibrötchen; dazu reichen wir unsere hausgemachte Kräuterbutter weitere Dips und Spreads (Aioli, Tsatsiki, Ajvar-Feta Dip, Guacamole und viele mehr) – auf Anfrage

BUFFET HAUPTGANG

## FLEISCH & FISCH

<b>ROASTBEEF</b>	Zartrosa gebratenes Roastbeef in heller Pfeffersauce
<b>RINDERBRATEN</b>	Rinderbraten von der Oberkeule mit kräftiger Bratensauce
<b>RHEINISCHER SAUERBRATEN</b>	Rinderschmorbraten in hauseigener Beize mariniert
<b>SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL</b>	Mariniertes Schweinefilet im Speckmantel in heller Pfeffersauce
<b>SENFROSTBRATEN</b>	Nach Düsseldorfer Art; geschmorter Schweinebraten mariniert mit Original Löwensenf; serviert mit einer herzhaften Altbier Jus
<b>KRUSTENBRATEN</b>	Schweinekrustenbraten geschmort in würziger Guinness-Malzbiersauce
<b>LAMMSCHULTER RHODOS</b>	Lammschulter ohne Knochen geschmort mit frischem Rosmarin und Zitrusfrüchten; serviert mit einer Rotweinjus
<b>PUTENBRATEN IN RAHMSAUCE</b>	Geschmorter Putenbraten in Rahmsauce mit gebratenen Pilzen der Saison und frischen Kräutern
<b>SALTIMBOCCA VON DER HÄHNCHENBRUST</b>	Gefüllt mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen umhüllt mit luftgetrocknetem Rinderschinken auf mediterranem Tomaten Sugo
<b>LACHSFILET</b>	Zartes Lachsfilet schonend gedämpft mit Zitronenpfeffer dazu eine leichte Safran-Riesling Jus
<b>ZANDERFILET</b>	Gebratenes Zanderfilet mit Zitronen-Dill Sauce mit Estragon-Senf verfeinert

## VEGETARISCHE & VEGANE HAUPTGERICHTE

### **MACCHERONI ALLA ROMA**

Mit hausgemachtem Pesto Rosso aus getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Rucola und Pecorino

### **NASI GORENG**

Gebratener Basmatireis mit geräucherten Tofu Würfeln und knackigem Gemüse in Kecap Manis-Sambal Sauce

### **VEGAN FRIED NOODLES**

Gebratene Asia Nudeln mit frischem Gemüse in einer Teriyaki-Sriracha Sauce

### **REISPFANNE DJUVEC ART**

Mit buntem Gemüse geschmort in einem Ajvar-Paprika Sugo

### **VEGGIE LASAGNE**

Mit Blattspinat und würzigen Strauchtomaten einer Ricotta-Basilikum Creme mit Mozzarella überbacken

### **TORTELLINI AL FORNO**

Käsetortellini mit buntem Gemüse geschmort in Tomaten Sugo und überbacken mit Mozzarella

### **SCHUPFNUDEL-PILZ PFANNE**

Mit würzigem Tiroler Bergkäse und gebratenen Champignons in herzhafter Kräuter Rahm

## GEMÜSEBEILAGE

<b>ZUCCHINI-PAPRIKA GEMÜSE</b>	Gebratenes Zucchini-Paprika Gemüse in Tomaten Sugo
<b>BLATTSPINAT IN GORGONZOLA</b>	Frischer Blattspinat in Gorgonzola-Sahne Sauce
<b>PILZPFANNE JÄGER ART</b>	Pilzpfanne in Kräuterrahm mit Thymian
<b>ROMANESCO</b>	Gedämpfte Romanesco Röschen in brauner Butter
<b>SPECKBOHNEN</b>	Speckbohnen mit Bohnenkraut
<b>BROCCOLI &amp; BLUMENKOHL</b>	Frischer Broccoli & Blumenkohl mit Sauce Bernaise
<b>APFELROTKOHL</b>	Geschmorter Apfel-Rotkohl
<b>SPARGELZEIT</b>	Gebratener grüner & weißer Spargel mit Sauce Hollandaise (saisonal)
<b>ROSENKOHL</b>	Gebratener Rosenkohl mit würzigen Bacon Würfeln
<b>RATATOUILLE</b>	Mediterranes Gemüse verfeinert mit frischen Kräutern der Provence geschmort in einem fruchtigen Tomaten Sugo

## KARTOFFELN & NUDELN & REIS BEILAGEN

<b>ROSMARIN DRILLINGE</b>	Geschwenkte Rosmarin-Drillinge mit Meersalz
<b>SALZKARTOFFELN</b>	Salzkartoffeln in Nussbutter
<b>KARTOFFELGRATIN</b>	Cremiger Kartoffelgratin mit würzigem Emmentaler überbacken
<b>KARTOFFELKLÖSSE</b>	Hausgemachte Kartoffelklöße
<b>SEMMELKNÖDELSSE</b>	Hausgemachte Semmelknödel
<b>GNOCCHI ALLA GENOVESE</b>	Kartoffelgnocchi geschwenkt in hausgemachtem Basilikum Pesto
<b>BANDNUDELN</b>	Bandnudeln mit Parmesan und Olivenöl
<b>SPÄTZLE</b>	Spätzle in Nussbutter
<b>DUFTREIS</b>	Orientalischer Duftreis mit Safran und Kardamom

# BUFFET DESSERT & CANDY BAR

## DESSERT BUFFET

### **MOUSSE AU CHOCOLAT**

Mousse au Chocolat von der Zartbitterkuvertüre

### **PANNA COTTA**

Mit Vanille und hausgemachter Himbeer Sauce

### **TIRAMISU**

Mit feiner Mascarpone Creme und Amaretto

### **CREMA CATALÁN**

Klassische Crema mit gebrannter Zuckerkruste

### **CREME BRULÉE**

Garniert mit frischen Beeren der Saison

### **MILCHREIS ORIENT**

Mit Madagascar Vanille und orientalischem Beerenkompott

## CANDY BAR

### **SCHOKOBRUNNEN**

Schokobrunnen mit frischen Früchten der Saison zum Selberspießen und dippen

### **BROWNIES**

Hausgemachte Brownies zur Auswahl stehen Chocolate und Salted Caramel

### **MUFFINS**

Hausgemachte Muffins zur Auswahl stehen Blueberry und Carrot

### **WEINGUMMI**

Diverse Weingummi Spezialitäten

### **CHIPS & CO**

Chips, Popcorn und weiteres Salzgebäck

### **CANDY MIX**

Lollies, Brausedrops, Lakritze, Zuckerstangen und vieles mehr

# KONTAKT

Lunchbox GmbH  
Grüner Weg 12  
50825 Köln

Tel.: 0176 / 747 997 15  
E-Mail: [info@lunchbox.koeln](mailto:info@lunchbox.koeln)

[www.lunchbox.koeln](http://www.lunchbox.koeln)

Folgen Sie uns auch auf [facebook.com/lunchbox.koeln](https://facebook.com/lunchbox.koeln) und [Instagram.com/LunchboxUrbanDeli/](https://Instagram.com/LunchboxUrbanDeli/)