

A stack of several light blue ceramic plates is arranged on a wooden table. The top plate features a dish consisting of a piece of pan-fried fish with a golden-brown crust, resting on a bed of green peas and a dollop of green puree. Several pieces of white, flaky fish are scattered around the main piece. The background shows more stacks of similar plates, slightly out of focus.

SoulFood
events

SPEISEVORSCHLÄGE

DARAUF LEGEN WIR WERT

Unsere Vision ist es, mit unserem Konzept zukunftsweisend für den Gastronomiesektor zu sein, um ihn nachhaltiger und umweltfreundlicher gestalten zu können. Der verantwortungsvolle Umgang mit vorhandenen Ressourcen und die ganzheitliche Verwendung von Lebensmitteln steht für uns dabei im Mittelpunkt.

- Farm to Fork (Nachhaltigkeit vom Acker bis zur Gabel)
- Nose to Tail (Ganzheitliche Nutzung von Lebensmitteln)
- Less Waste (Müllreduzierung)

Diese Themen sind für uns nicht irgendwelche Marketingstrategien, sondern fester Bestandteil unsere Unternehmensphilosophie.

Unter Betracht dieser Punkte möchten wir euch darauf hinweisen, dass nicht jedes Gericht das ganze Jahr umsetzbar ist.

Ebenfalls kann es vorkommen, dass wir aufgrund der hohen Preisschwankungen einzelne Komponenten austauschen müssen.



VORSPEISEN

KLASSISCH SERVIERT

ODER ALS

SHARING



VORSPESIEN

Fenchel-Orangen Salat
auf Burrata mit
Orange & Kandierter
Pekannuss

Saiblingstatar
mit durchgeschälter Gurke,
Buttermilch, Apfel-Gel,
Grüner Apfel
& gepickelter Zwiebel

Pulpo-Salat
mit weißen Bohnen,
Bohnenmus, halbgetrockneter
Tomate, Staudensellerie
& Mojo Rojo Mayo

Rosa Roastbeef
mit Tonnato (als Espuma),
Kapernapfel, frittierten
Kapern & Salzzitrone

Garnelen-Ceviche
mit Guacamole,
Limette, Roter
Zwiebel & Koriander

Caesar Salat
mit Parmesan &
gerösteten
Pankoflocken

Nektarinen-Salat
mit Büffelmozzarella,
Kirschtomaten
& Rucola

Karamellisierte Feige
mit Ziegenfrischkäse-Mousse,
Kräuter-Öl, Walnuss &
Wildkräutersalat

Bunter Tomaten-Brot-Salat
mit Basilikum-Pesto
& Burrata

Geflämmte Artischockenherzen
auf Whipped Feta
Creme
mit Pinienkernen



VORSPEISEN



Junge Rote Bete

auf Feta-Creme, gepickelter
gelber Bete, Kräuter-Öl, Walnuss
& Wildkräutersalat

Flammierte Buttermakrele

mit Blumenkohl-Salat,
Blumenkohl Pieces,
Parmesan-Schaum &
geröstetem Pankoflocken

Schweinebauch (24h Sous-Vide)

mit Bratkartoffel-Espuma,
Senfkaviar &
geflämmtem Pfirsich

Handgemachte Maultaschen

mit Rinderkraftbrühe,
geschmorte Zwiebel-Creme,
Röstzwiebeln & Kräuter-Öl

Grüner Spargel-Salat

mit Bärlauch-Panna
Cotta, Bärlauch-Öl &
Spargelcreme-Eis

Pastinake³
(Püree, Pieces, Chips)
geschmorter Rosenkohl,
Rosenkohlsalat &
Zitronengel

VEGANE ECKE

Miso Aubergine

Mit Tahini-Joghurt,
Sesam & Crispy Chili Öl

Spargel-Erdbeer-Salat

mit Sauerteig-Croutons,
Rucola & Erdbeer-Sorbet



SO KÖNNTE EURE
VORSPESISE ALS
"SHARING"
AUSSEHEN

SoulFood
events

A chef's hat is visible in the background, slightly out of focus, adding to the professional kitchen setting.

HAUPTGÄNGE

FRONT-COOKING BUFFET

ODER

REGULÄRER MENÜ-LAUF



Gesottener Tafelspitz
mit Rosmarinkartoffeln,
Wurzelgemüse & Grüne
Soße-Espuma

Kabeljau-Filet
Mit Pilz-Ravioli, Fenchel-Salat,
Fenchel-Espuma & Pilzen

Spinatknödel
mit Brauner Butter, Salbei,
Bergkäse, Kräuter-Öl,
Wildkräutersalat

HAUPTGÄNGE

Spargelrisotto
mit gegrilltem Spargel &
Parmesanschaum

Rosa Roastbeef
Mit Kartoffelstampf,
wildem Brokkoli, Jus
& gerösteter Haselnuss

Geschmorte Bundkarotte
mit Selleriecreme, gratiniertem
Blumenkohl, Linsen-Salat,
Basilikum-Pesto & Wildkräutern

Rotbarsch-Filet
Mit Fregola, Safran-Schaum,
geschmorter Porree,
& Chilifäden

Whipped Ricotta Ravioli
mit Babyspinat & grünem
Spargel

Maispouardenbrust
auf Taboulé mit Hummus &
gerösteten Kichererbsen





HAUPTGÄNGE

Lachsforelle

mit handgemachten Gnocchi,
Curry-Espuma, Lauwarmer
Bunter Karottensalat

Geschmorter Spitzkohl

mit weißem Bohnenmus,
Cassoulet (mit Bohnenkraut),
Aprikosen-Gel & Chili-Öl

Roastbeef im Senf-Kräutermantel

mit weißem Spargel, Safran-
Nussbutter-Hollandaise
& Petersilien-Kartoffeln

Rosa Roastbeef

auf Kürbispüree mit
geschmortem Kürbis,
Drillingen, Chimichurri & Aioli

Pilzrisotto

mit gebratenen
Austernpilzen, Salbei-Butter,
Parmesan-Chip & Pekannuss

Geschmorte Ochsenbäckchen

mit Polenta-Creme, bunte
Bundkarotten, geflämte
Perlzwiebel & Schnittlauch

Rosa Entenbrust

mit Brezelknödel, Rahmwirsing,
Preiselbeer-Gel & Jus

Fjord-Forelle

mit Fregola, Zitronen-
Beurre Blanc, Kohlrabi
& Erbsenpüree

VEGANE ECKE

Dreierlei Erbse

mit Erbsenstampf,
Erbsenschaum, frischem
Meerrettich, gegrilltem
Blumenkohl & Mandel

Gegrillter wilder Brokkoli

mit Fregola, Safran-Espuma
& gepickelter Zwiebel

Weißes Bohnenmus

mit geschmortem
Porto Bello Pilz
& Chimichurri



SO KÖNNTE EUER
HAUPTGANG ALS
"FRONT COOKING
BUFFET"
AUSSSEHEN

SoulFood
events

A close-up photograph of a chef's hands plating a dessert. The chef is using a squeeze bottle to drizzle a thick, red strawberry sauce over a white cream-based dessert topped with fresh strawberries and small green herbs. The scene is set in a kitchen with a tiled wall and a bottle of oil visible in the background.

DESSERTS

KLASSISCH
SERVIERT



Apfelcrumble
mit Tonkabohnen-Schaum
& Salzkaramell

Rhabarber-Kompott
Mit Rhabarber-Gel,
Joghurtschaum,
Brioche-Crumble &
Zitronensorbet

DESSERTS

Dekonstruierter Cheesecake
mit karamellisierter
weißer Schokolade, Himbeer-
Sorbet & Himbeer-Gel

Marinierte Erdbeeren
mit Mascarpone-Schaum,
Schokoladenerde & weißem
Schokoladen-Creme

Zitronen-Tarte
mit Orangen-Filets,
Baiser & Pistazie

Haselnusstiramisu
mit Brioche-Schaum
& gerösteten Haselnüssen

Dekonstruiertes
Zwetschgen-Küchlein
mit Zimt-Espuma
& Zwetschgen-Gel



DESSERTS



Stachelbeer-Crumble
mit Buttermilchschaum
& Vanille-Eis

Sauerrahmeis
mit Mango-Gel, Buttercrumble,
Limettenzeste &
Kokosraspeln

"Schwarzwälder" Brownie
Mascarponeschaum,
Kirschröster & Biscuitbruch

Walnuss-Nussbutter-Küchlein
mit geschmorter/
karamellisierter Birne &
Tonkabohnen-Eis

VEGANE ECKE

Rhabarber-Crumble
mit Kokospuma
& gerösteten
Kokosraspeln

Bananenbrot-Tiramisu
mit Soja-Sahne



SOULFOOD
EVENTS

SOULFOOD
events

SOULFOOD
EVENTS

SOULFOOD
EVENTS

SOULFOOD
events

SOULFOOD
EVENTS

SOULFOOD
EVENTS

GOOD TO KNOW

SOULFOOD
EVENTS

SOULFOOD
events

SOULFOOD
events

SOULFOOD
EVENTS

SOULFOOD
EVENTS

SOULFOOD
EVENTS

SOULFOOD
events

GOOD TO KNOW

Die Auswahl der Gerichte für eure Veranstaltung begrenzt sich auf:

- 1 Vorspeise + vegetarische Alternative (Bei Sharing 3 Vorspeisen)
- 3 Hauptgänge (Wir empfehlen: 1x Fleisch, 1x Fisch & 1x Vegetarisch)
- 1 Dessert

Ihr möchtet gerne einen Zwischengang dazu haben?

Kein Problem!

Sprecht uns einfach an, welche Gerichte sich als
Zwischengang für sinnvoll erweisen

Ihr habt eine lockere Veranstaltung, die hauptsächlich im Stehen stattfinden soll?

Wir können einen Großteil der Speisen auch als Flying Buffet gestalten.

Für weitere Menüvorschläge oder auch individuelle Anfragen

Stehen wir euch beratend zur Seite!

A photograph of various finger foods arranged on wooden trays. In the foreground, there are several round, golden-brown bread bites on dark bread slices, topped with a white sauce and yellow garnish. To the right, there are appetizers with white cream, yellow garnish, and green herbs. In the background, there are more trays with bread bites and other finger foods. The setting appears to be an outdoor patio with wooden benches and greenery in the background.

FINGERFOOD

"SOULFOOD AUF DIE HAND"

FINGERFOOD

(4 STÜCK ZUR WAHL)



Graved Lachs
Auf Blini mit Frischkäse,
Zwiebel & Dill

Kichererbsensalat
Mit Feta-Creme

Tomaten-Brotsalat
Mit Burrata & Rucola

Focaccia-Crostini
Mit whipped Ricotta
& gegrillter Zucchini

Bruschetta
auf Crostini

Ziegenfrischkäse-Praline
auf Pumpernickel
mit Feigen-Senf

Schwarzbrot-Crostini
mit Meerrettich-Creme
& Landschinken

Couscous
mit Garnele, Hummus
& Granatapfelkernen



Antipasti-Gemüse
Mit Burrata
& Focaccia-Chip

Rote-Bete-Salat
Mit karamellisiertem
Ziegenfrischkäse
& Walnuss

Lachs-Röllchen
Mit Kräuter-Wrap
& Zitronen-Frischkäse

A close-up shot of a BBQ buffet setup. In the foreground, two large salmon fillets are placed on wooden planks, topped with lemon slices and herbs. To the left, a stainless steel pan contains fresh green vegetables, and another pan behind it holds sliced potatoes. A large log of wood is positioned over a fire pit in the center. The background is a blurred outdoor area with many people sitting at tables, suggesting a social gathering.

BBQ BUFFET

BBQ BUFFET

(AUF ANFRAGE KÖNNEN KOMPONENTEN ERSETZT WERDEN)

Salate:

Antipasti Mista (gegrilltes und mariniertes Sommergemüse)

Rucola-Salat mit Kirschtomaten & Parmesan

Couscous-Salat mit Feta-Krümel

Hirtensalat mit schwarzen Oliven

Bunter Kirschtomaten-Brotsalat mit Babymozzarella

Bayerischer Kartoffel-Gurken-Salat

Sommerliche Blattsalate mit unseren Hausdressings

Wassermelone & Feta

vom Grill:

Roastbeef im Kräutermantel (im Ganzen gegrillt)

Spanferkel Porchetta

Lachs mit Chili-Knoblauch-Öl

Hähnchenbrust mit Tomaten-Avocadokern

Bratwurst

Mediterranes Ofengemüse

Aromatisierter Grillkäse

Rosmarinkartoffeln

Hausgemacht Saucen & Dips:

Tomaten-Chili-Salsa

BBQ-Sauce

Erdnuss-Chili-Sauce

Pommery Senf-Aioli

Avocado-Frischkäsedip

Zitronen- & Rotweinsalz



SOULFOOD
EVENTS

SOULFOOD
events

SOULFOOD
EVENTS

SOULFOOD
EVENTS

SOULFOOD
events

SOULFOOD
EVENTS

SOULF
EVEN

SoulFood
events

SOULFOOD
EVENTS

SOULFOOD
events

SOULFOOD
events

SOULFOOD
EVENTS

SOULFOOD
EVENTS

SOULFOOD
EVENTS

SOULFOOD
events