



COMMUNITY CATERING / MILITARY TEAMS

CANADA



SALAD

Gem Lettuce Salad, Humus, Mulled Grape Tomatoes, White Balsamic Vinaigrette, Fennel, Feta and Black Olive Soil

MAIN COURSE

Miso Glazed Sable Fish with Ginger Broth, Shrimp Gyoza, Braised Romaine Lettuce with Shiitake Mushrooms, Edamame and Pickled Daikon

Prosciutto Wrapped Lamb Roulade, Chermoula Sauce, Lamb Ragout, Potato Pave, Parsnip Croquette, Broccoli with Spiced Amaranth Crumble

VEGETARIAN

Vegetarian Pea Custard Tartlet, Creamed Leeks, Onion Jam, Mushroom Duxelles, Lentil Salad, Braised Leek, Rice Cracker, Pecorino Foam

DESSERT

Citrus and Malva Pudding with Cream Cheese, Carrot Jam, Walnut Lace Tuile, Carrot and Citrus Sorbet, Carrot Salad, Spiced Crème Anglaise

SALAT

Gem-Kürbus- und Blattsalat, Humus, eingelegte Kirschtomaten, Vinaigrette mit weißem Balsamico, Fenchel, Feta und schwarzem Oliven-Boden

HAUPTGANG

Mit Miso glasierter Kohlenfisch mit Ingwerbrühe, Garnelen-Gyoza, Gedünsteter Romano-Salat mit Shiitake-Pilzen, Edamame und eingelegter Daikon-Rettich Mit Prosciutto umwickelte Lammroulade, Chermoula-Sauce, Lammragout, Kartoffel-Pavé, Pastinaken-Krokette, Brokkoli mit gewürztem Amarant-Streusel

VEGETARISCH

Vegetarisches Erbsen-Eiercreme-Törtchen, cremiger Lauch, Zwiebelkonfitüre, Pilz-Duxelles, Linsensalat, geschmorter Lauch, Reis-Cracker, Pecorino-Schäumchen

DESSERT

Zitrus-Malva-Pudding mit Frischkäse, Karottenkonfitüre, Walnuss-Tuile, Karotten-Zitrus-Sorbet, Karottensalat, würzige Crème Anglaise



exclusive partners



COMMUNITY CATERING / MILITARY TEAMS UNITED KINGDOM



SALAD

Straub Salad

Brassica Cured with Shaved Onions, Tomatoes and Balsamico, Irish Honey, Toasted Lentils, Cucumber Strands and Irish Wasabi Leaves

FINGERFOOD

Blue Cheese, Hazelnut and Apricot Compote
Hot Oak Smoked Irish Trout, Pickled Beetroot, Cottage Cheese

MAIN COURSES

Plancha Neck of German Pork

Black Pudding, Smooth Apple Mousse, Apple Vinegar Glaze, Pea Purée, Cider Jus

Pulled Lamb Pie

Scottish Shoulder of Lamb Encased in Traditional Pie Pastry, Sumptuous Caramelised Onion Sauce

VEGETARISCH

Set Butternut Squash Risotto

Sliced and Plancha Seared and Balsamic Glaze

STARCH AND VEGETABLE SIDES

Half Glazed Carrots with Pistachio Crust, Hand-crafted Celeriac Pavé
Traditional Bavarian Dumplings, Creamed Potato Scone and Crunchy Top

DESSERT

Light Cremosa

Coconut Mousse, Centre Filled with Sicilian Blood Orange, Ginger and Turmeric Gelee, Chocolate Fancy and Orange Gel

SALAT

Straub Salat

Brassica-Kohl mariniert mit gehobelten Zwiebeln, Tomaten und Balsamico, irischer Honig, geröstete Linsen, Gurkenstreifen und irischer Wasabi-Blätter

FINGERFOOD

Blauschimmelkäse, Haselnuss-Aprikosen-Kompott
Auf Eiche geräucherte irische Forelle, eingelegte Rote Bete, Hüttenkäse

HAUPTGÄNGE

Deutscher Schweinenacken à la Plancha

Blutwurst, feine Apfel-Mousse, Apfel-Essig-Glasur, Erbsenpüree, Cidre-Jus

Pulled Lamb Pie

schottische Lammschulter in traditioneller Pastete, karamellierte Zwiebelsauce

VEGETARISCH

Butternut-Kürbis Risotto

in Scheiben und scharf auf der Plancha angebraten, mit Balsamico-Glasur

SÄTTIGUNGS- UND GEMÜSEBEILAGEN

Halb-glasierte Karotten mit Pistazienkruste, Handgefertigtes Sellerie-Pavé
Traditionelle bayerische Knödel, Cremiger Kartoffel-Scone und knuspriges Topping

DESSERT

Light Cremosa

Kokosnuss-Mousse mit einem Kern aus sizilianischer Blutorange, Ingwer- und Kurkuma-Gelee, Schokoladen-Fantasie und Orangengel



exclusive partners



COMMUNITY CATERING / MILITARY TEAMS SINGAPORE



SALAD

Green Mango, Papaya and Jicama,
Lychee and Ginger Flower Dressing

FINGER FOOD

Asian Arancini and Water Chestnut
Sweet Corn Chawanmushi and Parsnip

MAIN COURSES

Baked 55°C Salmon with Asian Cream and Pickled Turnip
Sauce Teriyaki
Carrot Crusted Pandan Flavoured Chicken and Carrot Top Pesto
Star Anise Jus

VEGETARIAN

Spinach Egg Roll with Root Vegetables, Curried Chickpeas and Daikon,
Fried Lotus Root, Miso Sauce

STARCH AND VEGETABLE SIDES

Mashed Potato and Garlic
Spring Roll with Noodles, Yam and Sweet Potato
Edamame Beans, Mushroom and Glazed Baby Carrot
Frittata of Root Vegetables and Lettuce Stem

DESSERT

Baked Banana Cake and Ginger Chiboust, Coconut Parfait

SALAT

Grüne Mango, Papaya, Jicama,
Litschi-Ingwerblüten-Dressing

FINGER FOOD

Asiatische Arancini und Wasserkastanien
Zuckermais Chawanmushi und Pastinake

HAUPTGÄNGE

Bei 55°C gebackener Lachs mit asiatischer Creme
und eingelegte weiße Rübchen, Teriyaki Sauce
Mit Pandanablätter gewürztes Huhn mit Karottenkruste,
Karottengrün-Pesto, Sternanis-Jus

VEGETARISCH

Spinat-Eier-Bällchen mit Wurzelgemüse, Curry-Kichererbsen,
Japanischer Rettich, Frittierte Lotuswurzel, Miso-Sauce

SÄTTIGUNGS- UND GEMÜSEBEILAGEN

Kartoffelpüree und Knoblauch
Frühlingsrolle mit Nudeln, Yam und Süßkartoffel
Edamame-Bohnen, Pilze und glasierte Babykarotten
Wurzelgemüse-Frittata und Stängelsalat

DESSERT

Gebackener Bananenkuchen, Ingwer-Chiboust-Creme,
Kokosnuss-Parfait



exclusive partners



COMMUNITY CATERING / MILITARY TEAMS

GREECE



SALAD

Roasted Celery Salad with Apple, Creamy Feta Cheese,
Walnuts and Parsley Vinaigrette

FINGER FOOD

Cauliflower Mousse with Shrimps Sautéed with Turmeric,
Almond Pesto and Cress
Zucchini Pie with Mint, Pickled Spring Onion Radish and Tzatziki Sauce

MAIN COURSE

Braised Greek Lamb Shoulder Roulade
with Green Sauce Roasted Peppers and Parsnips
Baked Seabream Fillet with Chervil Crust,
Fennel Ragout and Saffron Lemon Sauce

VEGETARIAN

Eggplant Timbale with Goat Cheese, Leeks, Chickpea Croquette
and Tomato Espuma

STARCH AND VEGETABLE SIDES

Gratin Potatoes with Spinach
Bulgur and Lentils with Carrots and Pickled Broccoli
Cabbage Stew Shallots with Roasted Pumpkin
and Toasted Pumpkin Seeds
Celery Root Puree with Sautéed Mushrooms and Truffle Oil

DESSERT

Yoghurt-Honey Mousse with Raspberry-Beetroot Gel
and Hazelnut Biscuit

SALAT

Gerösteter Selleriesalat mit Apfel, cremiger Feta,
Walnüsse und Petersilien-Vinaigrette

FINGER FOOD

Blumenkohl-Mousse, mit Kurkuma sautierte Garnelen,
Mandelpesto und Kresse,
Zucchini-Pastete mit Minze, eingelegte Frühlingszwiebel,
Radieschen und Tsatsiki-Sauce

HAUPTGÄNGE

Geschmorte griechische Lammschulter-Roulade mit grüner Sauce,
gerösteter Paprika und Pastinaken
Gebratenes Brassenfilet mit Kerbelkruste, Fenchelragout
und Safran-Zitronen-Sauce

VEGETARISCH

Auberginen-Timbale mit Ziegenkäse, Lauch, Kichererbsen-Krokette
und Tomaten-Espuma

SÄTTIGUNGS- UND GEMÜSEBEILAGEN

Kartoffelgratin mit Spinat
Bulgur und Linsen mit Karotten und mariniertem Broccoli
Kohleintopf, Schalotten mit geröstetem Kürbis
und gerösteten Kürbiskernen
Selleriepüree mit sautierten Pilzen und Trüffelöl

DESSERT

Joghurt-Honig-Mousse mit Himbeer-Rote Bete-Gelee
und Haselnussbiskuit



exclusive partners



COMMUNITY CATERING / MILITARY TEAMS

SWITZERLAND



SALAD

Swiss Sprouts Salad with Beetroot „Tonda di Chioggia“ on Yacón-Dressing
Focaccia with Caramelised Goat Cheese

FINGER FOOD

Carrot and Orange Shot with Flavour Bubbles
Chicken Roll with Cornflakes and Curcuma on Lentil Salad

MAIN COURSES

Duo from Swiss Calf and Beef, „Züpf“-Slice (Traditional Swiss Loaf),
Root Vegetable
Pike-Perch Fillet with Salmon and Crab Flan and Herb Crust,
Barley-Risotto, Pak Choi and Violet Carrots

VEGETARIAN

Rösti with Parsnip, Truffle Brie, Winter Vegetables

DESSERT

„Toblerone-Quadro“ (Traditional Swiss Chocolate)
with Sour Cherries and Donut

SALAT

Schweizer Sprossen Salat mit „Tonda di Chioggia“ roter Bete
und Yacón-Dressing
Focaccia mit karamellisiertem Ziegenkäse

FINGER FOOD

Karotten-Orangen-Shot mit Aromaperlen
Pouletrollchen mit Cornflakes und Kurkuma auf Linsensalat

HAUPTGÄNGE

Zweierlei vom Schweizer Kalb- und Rind,
Züpf-Schnitte, Wintergemüse
Zanderfilet mit Lachs-Krebsflan und Kräuterkruste,
Gersten-Risotto, Senfkohl und violette Karotten

VEGETARISCH

Rösti mit Pastinake, Trüffelbrie, Wintergemüse

DESSERT

Toblerone-Quadro mit Sauerkirschen und Donut



exclusive partners



COMMUNITY CATERING / MILITARY TEAMS

HUNGARY



SALAD

Green Salad with Barley Pearls with Beetroot, Pear and Yoghurt Sauce with Honey

FINGER FOOD

Coffee Liqueur Flavoured Duck Liver Bon-Bon in Strudel Baskets with Marinated Apple Rounds, Green Spice and Red Fruit
Cold Cucumber Soup with Roasted Pumpkin Seeds and Coconut Foam

MAIN COURSES

Hungarian-style Sous Vide Chicken Breast Rolled in Bacon, Chive Dumpling Soufflé, 'Good Wife's' Stew (Roasted Chanterelle with Buttered Sugar Pea) Marinated Onion, Cream Pepper Sauce, Pea Seed
Sous Vide Fillet Mignon of Pork Coated in Pistachio Meatloaf, Smoked-Oil Jerusalem Artichoke Puree, Steamed Broccoli Flavoured with Citrus Oil, Sea-Buckthorn Steamed Cabbage, Carrot Steamed in Butter, Mustard-Seed Roast Joint Jus, Green Oil
Fried Vegetable Roll Stuffed with Green-Herb Mascarpone, Black Panko Crumb Spinach Risotto Ball, Buttered Soya Bean, Grill Paprika Cream, Forest Sorrel Sakura-Mix, Blue Cheese Sauce

DESSERT

Orange Chocolate Mousse Slice, Orange Chocolate Mousse on Orange Galette Sheet, Forest Fruit Sorbet, Ginger-Chocolate Crumbs

SALAT

Grüner Salat mit Perlgrauen mit Roter Bete, Birne und Honig-Joghurt-Dressing

FINGER FOOD

Kaffeelikör-Enten-Bonbon in einem Strudelkörbchen mit marinierten Apfelingen, grünem Gewürz und roter Frucht
Kalte Gurkensuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kokosschäumchen

HAUPTGÄNGE

In Bacon eingerolltes, vakuumgegartes Hühnchen nach ungarischer Art, Schnittlauch-Kloß-Soufflé, Eintopf mit gebratenen Pfifferlingen und gebutterten Zuckerschoten, marinierte Zwiebel, Pfeffersahnesauce, Erbsensaat
Vakuumgegartes Filet Mignon vom Schwein in Pistazien-Hackbraten-Mantel, Rauchöl-Topinambur-Püree, mit Zitrusöl gedämpfter Brokkoli, in Sanddorn gedämpfter Kohl, in Butter gedämpfte Karotten, in Senfsaat gebratener Keulenjus, grünes Öl

DESSERT

Orangen-Schokoladenmousse-Scheibe, Orangen-Schokoladenmousse auf Orangen-Galette, Waldfruchtsorbet, Ingwer-Schokoladen-Streusel



exclusive partners