



# COMMUNITY CATERING / MILITARY TEAMS

---

## FINLAND



### SALAD

Traditional Finnish Root Vegetable Salad  
from Jerusalem Artichoke

### MAIN COURSES

Char-grilled Whitefish from Baltic Sea with  
Lemon Flavored Potato Terrine and Browned Butter  
Lamb from Åland with Traditional Finnish Cabbage Roll  
and Swede

### VEGETARIAN

Slightly Smoked Celeriac with  
Burned Finnish Alpine Style Cheese  
and Ramsons

### DESSERT

Raspberry and Beetroot Pudding with  
Yoghurt Parfait and Almond Cake

### SALAT

Traditioneller finnischer Wurzelgemüsesalat  
aus Topinambur

### HAUPTGÄNGE

Auf Kohlefeuer gegrillter Weißfisch aus der Ostsee  
mit zitroniger Kartoffelterrinen und gebräunter Butter  
Åland-Lamm mit traditionellen finnischen Kohlrollen  
und Kohlrübe

### VEGETARISCH

Leicht geräucherter Sellerie  
mit scharf angebratenem Bergkäse und Bärlauch

### SÄTTIGUNGS- UND GEMÜSEBEILAGEN

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

### DESSERT

Himbeer-Rote Bete-Pudding mit Joghurt-Parfait  
und Mandelkuchen



exclusive partners





# COMMUNITY CATERING / MILITARY TEAMS

---

## AUSTRALIA



### STARTERS

Celeriac, Pear and Walnut Salad  
Tempeh with Avocado Cream

### SOUP

Warm Sweet Potato, Leek Soup and Prawns

### MAIN COURSES

Huon Salmon, Lemon Myrtle Butter Sauce  
Marinated Pork Belly

### VEGETARIAN

Root Vegetables and Coconut Curry

### STARCH AND VEGETABLE SIDES

Baked Potato Style Gnocchi  
Pilaf Rice  
Carrot Custard  
Buttered Swedes and Parsnip Crush

### DESSERT

Steamed Muscovado Pudding  
Apple, Rhubarb and Ginger Compote  
Vanilla Anglaise  
Frozen Pumpkin and Maple Confection

### VORSPEISE

Sellerie, Birnen-Walnuss-Salat  
Tempeh mit Avocado-creme

### SUPPE

Warme Süßkartoffel, Lauchsuppe und Garnelen

### HAUPTGÄNGE

Huon-Lachs, Zitronenmyrrhe-Buttersauce,  
Marinierter Schweinebauch

### VEGETARISCH

Wurzelgemüse und Kokosnuss-Curry

### SÄTTIGUNGS- UND GEMÜSEBEILAGEN

Gnocchi auf Ofenkartoffel-Art  
Pilaf-Reis  
Karottensauce  
Kohlrüben- und Pastinakenstampf mit Butter

### DESSERT

Gedämpfter Muscovado-Pudding  
Apfel, Rhabarber- und Ingwerkompott,  
Vanillesauce Anglaise  
Gefrorenes Kürbis-Ahorn-Konfekt



exclusive partners





# COMMUNITY CATERING / MILITARY TEAMS

---

## NORWAY



### SALAD

Little Gem Salad with Beetroot, Turnip Kale,  
Buckwheat and Baked Goat Cheese

### FINGER FOOD

Baked Trout with Burned Pepper, Jerusalem Artichoke Cream,  
Pickled Cucumber  
Norwegian "Hummus" with Ramson and Flaxseed Chips

### MAIN COURSES

Smaalenene Chicken, Farce and Breast, Glazed Carrot,  
Sautéed Savoy Cabbage,  
Fried Barleyotto, Chicken Sauce with Lovage  
Cod from Lofoten, Tarte with Broccoli, Caramelised Onions,  
Potato Terrine and Sandefjord Espuma

### VEGETARIAN

Braised Celeriac, Pan Fried King Oyster Mushrooms,  
Polenta and Tomato Casserole

### DESSERT

Chocolate Mousse with Parsnip and Hazelnut Biscuit,  
Raspberry Gel and Raspberry Sorbet

### SALAT

Kleiner Gem.-Kürbis-Salat mit Roter Bete, Rübchen, Grünkohl,  
Buchweizen und gebratener Ziegenkäse

### FINGER FOOD

Gebratene Forelle mit geflammter Paprika,  
Topinambur-Creme, eingelegte Gurke  
Norwegischer „Hummus“ mit Bärlauch und Lein-Chips

### HAUPTGÄNGE

Smaalenene-Hühnchen, Farce und Brust, glasierte Karotte,  
sautierter Wirsing,  
Gebratener Barleyotto, Hühnchensauce mit Liebstöckel  
Kabeljau von den Lofoten, Tarte mit Broccoli,  
karamellierte Zwiebeln,  
Kartoffelterrinen und Sandefjord-Espuma

### VEGETARISCH

Geschmorter Sellerie,  
in der Pfanne gebratene Kräuterseitlinge,  
Polenta und Tomaten-Kasserole

### DESSERT

Schokoladenmousse mit Pastinake und Haselnussbiskuit,  
Himbeergel und Himbeersorbet



exclusive partners





# COMMUNITY CATERING / MILITARY TEAMS CZECH REPUBLIC



## SALAD

Curly Kale, Black Salsify, Radish, Bacon, Buttermilk

## FINGER FOOD

Goat Cheese, Beets, Herbs, Black Walnut  
Brook Trout, Pumpkin, Lovage Mayonnaise, Dill

## MAIN COURSES

Pork Tenderloin, Herb Crust, Blood Sausage,  
Mushroom Dumpling, Spinach Puree  
Beef Shank, Mustard Seed, Barley Groats, Marjoram,  
Vegetable Terrine, Kale

## VEGETARIAN

Buckwheat, Jerusalem Artichoke, Horseradish, Carrot

## DESSERT

Caramel, Pears, Raspberries, Chocolate

## SALAT

Grünkohl, Schwarzwurzel, Rettich, Bacon, Buttermilch

## FINGER FOOD

Ziegenkäse, Bete, Kräuter, schwarze Walnüsse  
Bachforelle, Kürbis, Liebstöckel-Mayonnaise, Dill

## HAUPTGÄNGE

Schweinefilet, Kräuterkruste, Blutwurst,  
Pilzklöße, Spinatpüree  
Rinderkeule, Senfsaat, Graupengrütze, Majoran,  
Gemüseterrine, Kohl

## VEGETARISCH

Buchweizen, Topinambur, Meerrettich, Karotte

## DESSERT

Karamell, Birnen, Himbeeren, Schokolade



exclusive partners





# COMMUNITY CATERING / MILITARY TEAMS

---

## GERMANY



### SALAD

Winter Leaf Salad, Raw-Marinated Pumpkin,  
Fennel in Balsamico-Dressing, Red Cabbage,  
Roasted Nuts and Pomegranate Seeds

### FINGER FOOD

Mushroom Cream, Beetroot Crêpe, Creme Fraîche with Parsley Oil,  
Pickled Mushrooms, Mushroom Crumble  
Aspic of Prime Boiled Beef with Champagne Vinegar,  
Veal Mousse and Wasabi Foam

### MAIN COURSES

Glazed Beef, Thyme Jus, Beetroot Puree,  
Carrots and Turnips, Potato Roulade  
Salmon Fillet with a Mussel Stuffing, Beurre Blanc,  
Cauliflower and Polenta Slice, Herb Oil

### VEGETARIAN

Two-Coloured Pasta Dough Stuffed with Kale and Oat Flakes,  
Red Chicory, Hard Goat Cheese

### DESSERT

Dark Chocolate Brownie, Pastry Cream, Braised Apple,  
Apple Compote,  
Raw Marinated Apple, Apple and Yoghurt Ice Cream Served  
on Seared Chocolate with a Port Wine and Cinnamon Sauce

### SALAT

Winterliche Salatblätter, roh mariniertes Kürbis,  
Fenchel in Balsamico-Dressing, Rotkohl,  
geröstete Nüsse und Granatapfelkerne

### FINGER FOOD

Pilzcreme, Rote Bete-Crêpe, Creme Fraîche mit Petersilien-Öl,  
eingelegten Champignons, Pilz-Crumble  
Tafelspitzsülze mit Champagneressig,  
Kalbsmousse und Wasabi-Schaum

### HAUPTGÄNGE

Glasiertes Rind, Thymianjus, Rote Bete-Püree,  
Möhren- und Rübchengemüse, Kartoffelroulade  
Lachsfilet mit Miesmuschelfüllung, Beurre blanc,  
Polenta Blumenkohlschnitte, Kräuteröl

### VEGETARISCH

Zweifarbiger Nudelteig, Grünkohl Haferflockenfüllung,  
roter Chicorée, Ziegenhartkäse

### DESSERT

Zartbitter-Brownie, Crème Pâtissière,  
geschmorter Apfel, Apfelkompott, roh mariniertes Apfel,  
Apfel-Joghurt-Eis auf gebrannter Schokolade, Portwein-Zimtsauce



exclusive partners





# COMMUNITY CATERING / MILITARY TEAMS

---

## TAIWAN



### SALAD

Lettuce Salad with Mullet Bottarga

### FINGER FOOD

Cube of Avocado and Tomato Jelly with Balsamic Caviar  
Chicken Breast Terrine with Mixed Nuts,  
Honey Mustard Dressing

### MAIN COURSES

Roasted Duck Breast with Steamed Buns  
Gratinéed Cod Fish with Diced Yam and Prosciutto

### VEGETARIAN

Stewed Matsutake Garnish with Peng-hu Loofah

### STARCH AND VEGETABLE SIDES

Stewed Quinoa, Barley with Spinach Cream Sauce

### DESSERT

Caramel, Pears, Raspberries, Chocolate

### SALAT

Grüner Salat mit Meeräschen-Bottarga

### FINGER FOOD

Avocado-Tomaten-Gelee-Würfel Cube  
mit Balsamkaviar  
Hühnchenbrust-Terrine mit gemischten Nüssen,  
Honig-Senf-Dressing

### HAUPTGÄNGE

Gebratene Entenbrust mit gedämpftem Hefekloß  
Gratiniertes Kabeljau  
mit gewürfeltem Yam und Prosciutto

### VEGETARISCH

Gedünstete Matsutake Garnitur mit Peng-hu Loofah

### SÄTTIGUNGS- UND GEMÜSEBEILAGEN

Gedämpfter Quinoa, Gerste mit Spinatsahnesauce

### DESSERT

Karamell, Birnen, Himbeeren, Schokolade



exclusive partners





# COMMUNITY CATERING / MILITARY TEAMS UNITED STATES



## SALAD

Goat Cheese and Butternut Squash

## FINGER FOOD

Onion Soup  
Carolina Style Pork Belly

## MAIN COURSES

Glazed Spiced Short Ribs  
Snapper with Pistachio Crumb

## VEGETARIAN

Mushroom Strudel

## STARCH AND VEGETABLE SIDES

Seasonal Vegetable Medley  
Carrot and Parsnip Pot de Crème  
Corn Pudding  
Sweet Potato Casserole

## DESSERT

Chocolate-Beet Cake

## SALAT

Ziegenkäse und Butternut-Kürbis

## FINGER FOOD

Zwiebelsuppe  
Schweinebauch Carolina Art

## HAUPTGÄNGE

Glasierte, würzige Rippchen  
Snapper mit Pistazien-Bröseln

## VEGETARISCH

Pilzstrudel

## SÄTTIGUNGS- UND GEMÜSEBEILAGEN

Verschiedene Gemüse der Saison  
Karotten und Pastinaken Pot-de-Crème  
Maispudding  
Süßkartoffel-Kasserolle

## DESSERT

Schokoladen-Bete-Kuchen



exclusive partners