



# COMMUNITY CATERING / MILITARY TEAMS CZECH REPUBLIC



## SALAD

Salad with Roasted Potatoes and Herb Cream

## FINGER FOOD

Horseradish Espuma, Ham, Apple Confit  
Carrot Tartar, Chives Cream

## MAIN COURSES

Roast Pork Neck, Cider Glace, Roasted Asparagus,  
Root Vegetable Creme, Herb Dumpling  
Rabbit Roll in Beef Ham, Rabbit Sausage, Roasted Parsley Root,  
Garlic Cream,  
Pea Puree with Tarragon, Sweet Potato Pancake with Seeds

## VEGETARIAN

“Rizoleta” (Czech Fried Stuffed Crepes) with Cauliflower Custard,  
Spinach Sauce, Beet and Rhubarb Creme,  
Baked “Škubánek” (Czech Potato Side Dish)

## DESSERT

Opera-style Pistachio and Apricot Cake, Carrot Crumble,  
Apricot Ice Cream

## SALAT

Salat mit Bratkartoffeln und Kräutercreme

## FINGER FOOD

Meeresfrüchte-Espuma, Schinken, konfiertes Apfel  
Karottentatar, Schnittlauchcreme

## HAUPTGÄNGE

Gebratener Schweinenacken, Cidre-Glasur, gerösteter Spargel,  
Wurzelgemüsecreme, Kräuterknödel,  
Hasenröllchen mit Rinderschinken, Hasenwurst,  
geröstete Petersilienwurzel, Knoblauchcreme,  
Erbspüree mit Estragon, Süßkartoffel-Pfannkuchen mit Kernen

## VEGETARISCH

“Rizoleta” (tschechischer gebratener, gefüllter Crêpe)  
mit Blumenkohlsauce,  
Spinatsauce, Rote Bete- und Rhabarbercreme,  
Gebratener „Škubánek“ (tschechische Kartoffel-Beilage)

## DESSERT

Gâteau Opéra mit Pistazien-Aprikosen-Füllung,  
Karottenstreusel, Aprikoseneis



exclusive partners





# COMMUNITY CATERING / MILITARY TEAMS

---

## DENMARK



### SALAD

Mizuna, Fennel, Beetroot, Foam and Roasted Nuts

### FINGER FOOD

Classic Profiteroles, Chicken Liver, Pickled Parsnip and Port  
Shot of Jerusalem Artichoke

### MAIN COURSES

Variation of Chicken and Sauce with Chicken Skin and Hearts  
Monkfish, Dill Espuma, Broken Gel & Mustard Sauce

### VEGETARIAN

Samosa of Celeriac, Yellow Peas, Winter Cabbage, Vegan Demi Glace,  
Onion and Brown Beech Hats

### STARCH AND VEGETABLE SIDES

Pearl Barley Risotto, Celeriac and Spring Onion  
Potato Brandade with Smoked Tail of Monkfish  
Kohlrabi, Honey and Spices  
Savoy Package, Onions and German Turnip

### DESSERT

Carrot Cake, Sea Buckthorn, White Chocolate,  
Parfait with Cream Cheese

### SALAT

Mizuna, Fenchel, Rote Bete, Schaum und geröstete Nüsse

### FINGER FOOD

Klassische Profiteroles, Hähnchenleber, eingelegte Pastinake  
und Portwein  
Schuss Topinambur

### HAUPTGÄNGE

Hähnchenvariation und Sauce mit Hähnchenhaut und -herzen  
Seeteufel, Dill-Espuma, Gelee und Senfsauce

### VEGETARISCH

Samosa mit Sellerie, gelben Erbsen, Winterkohl, vegane Demiglace,  
Zwiebeln und Buchenrasling

### SÄTTIGUNGS- UND GEMÜSEBEILAGEN

Graupen-Risotto, Sellerie und Frühlingszwiebel  
Kartoffel-Brandade mit geräuchertem Seeteufelschwanz  
Kohlrabi, Honig und Gewürze  
Wirsing-Päckchen, Zwiebeln und deutsche Rübchen

### DESSERT

Karottenkuchen, Sanddorn, weiße Schokolade,  
Parfait mit Frischkäse



exclusive partners





# COMMUNITY CATERING / MILITARY TEAMS LUXEMBURG



## SALAD

Smoked Beef Tongue Salad

## FINGER FOOD

Zucchini Cannelloni with Ricotta and Tomatoes  
Heart of Gravlax and its Tartare

## MAIN COURSES

Rolled Saddle of Piglet Stuffed with Apples and Prunes,  
Pork Tenderloin Medallion with Nuts  
Pike Perch with its Skin, Candied Endives,  
Pulled Braised Smoked Lean Bacon, Glazed Chestnuts,  
Balsamic Reduction and Veal Jus

## VEGETARIAN

Vegetable Parmentier Gratin

## STARCH AND VEGETABLE SIDES

Mashed Potatoes with Herbs  
Spelt Risotto  
Broad Beans Savory Cream  
Root Vegetable Wok

## DESSERT

Harmony between Chocolate and Pear

## SALAT

Geräucherter Rinderzungensalat

## FINGER FOOD

Zucchini-Cannelloni mit Ricotta und Tomaten  
Herz vom Gravlax mit Gravlax-Tatar

## HAUPTGÄNGE

Gerollter Schweinerücken auf Äpfeln und Backpflaumen  
Schweine-Medailon mit Nüssen  
Auf der Haut gebratener Zander, kandierter Chicorée  
Zerrissener geschmorter magerer Speck, glasierte Kastanien,  
Balsamico-Reduktion und Kalbsjus

## VEGETARISCH

Parmentier-Gemüsegratin

## SÄTTIGUNGS- UND GEMÜSEBEILAGEN

Kartoffelpüree mit Kräutern  
Dinkelrisotto  
Dicke Bohnen-Bohnenkraut-Creme  
Wurzelgemüse im Wok

## DESSERT

Schokoladen-Birnen-Harmonie



exclusive partners





# COMMUNITY CATERING / MILITARY TEAMS

---

## CANADA



### SALAD

Roasted Beet and Carrot Salad, Mixed Greens, Parsnip Chip  
Haskap Champagne Vinaigrette, Creamy Maple Dijon Dressing

### FINGER FOOD

Roasted Carrot Mousse  
Candied Hazelnut, Dill Emulsion, Seed Cracker  
Garden Vegetable Fritter, Cilantro Cashew Chutney

### MAIN COURSES

Alberta Beef Roulade, Soy Star Anise,  
Mushroom Barley Bar, Butternut Squash  
Oat Crusted Atlantic Salmon, Garlic Dill Cream,  
Spinach Sourdough Bread Pudding, Root Vegetable Slaw  
Portobello Mushroom, Quinoa and Chèvre Croquette,  
Tomato Coulis, Confit Cherry Tomato, Pickled Turnip,  
Grilled Broccolini

### DESSERT

Maple Cinnamon Mousse  
Pumpkin Spice Passionfruit Cake, Salted Caramel, Cranberry Gelée

### SALAT

Gebratener Bete-Karotten-Salat,  
gemischter grüner Salat, Pastinaken-Chip,  
Haskap-Champagner-Vinaigrette, cremiges Ahorn-Dijon-Dressing

### FINGER FOOD

Gebratene Karotten-Mousse  
Kandierte Haselnuss, Dillemlusion, Kern-Cracker  
Gartengemüse-Fritter, Koriander-Cashew-Chutney

### HAUPTGÄNGE

Alberta Rinderroulade, Sternanis-Soja,  
Pilz-Gersten-Stange, Butternut-Kürbis,  
Atlantiklachs in Haferkruste, Knoblauch-Dill-Creme,  
Spinat-Sauerteig-Brot pudding, Wurzelgemüse-Slaw  
Champignon, Quinoa-Ziegenkäse-Krokette,  
Tomatencoulis, konfierte Kirschtomate, eingelegtes Rübchen,  
gegrillter Brokkoli

### DESSERT

Ahorn-Zimt-Mousse  
Würziger Kürbis-Passionsfruchtkuchen,  
gesalzener Karamell, Cranberry-Gelee



exclusive partners





# COMMUNITY CATERING / MILITARY TEAMS

---

## AUSTRIA



### SALAD

“Rainbow” Carrots Glazed in Spruce Gin,  
Marinade of Unripe Pressed “Verjus” Grapes, Wild Herbs,  
Crunchy Cereals

### FINGER FOOD

Potato Spit Cake Served with Smoked Tomatoes,  
Vinegar Marinade, Leek Oil  
Mixture of Oyster Mushrooms, Jerusalem Artichoke Foam,  
Black Pudding Strudel

### MAIN COURSES

Duroc Porc Roast in Rye Bread,  
Escoffier-Style Hunter Sauce with Truffle, Roasted Vegetables,  
Grilled and Lightly Smoked Arctic Char Fillet,  
Purple Sweet Potato Puree,  
Golden Beet, Riesling Sauce

### VEGETARIAN

Duo of Swabian Ravioli with Celery and Hazelnut,  
Marchfeld Saffron, Young Leaf Spinach, Checkweed

### DESSERT

Viennese Sweet Rolls, Stuffed with a Quince and Pumpkin Confit,  
Schönbrunn Bergamot and Cream Ice Cream,  
Egg Liqueur Cream, Beetroot-Crunch

### SALAT

Karotten „Regenbogen“ in Fichtengin glasiert  
Marinade aus unreif gepresstem Trauben-„Verjus“, Wildkräuter,  
Knuspergetreide

### FINGER FOOD

Erdapfel-Baumkuchen an geräuchertem Paradeiser,  
Essigmarinade, Lauchöl  
Melange von Austern-Seitlingen, Erdartischocken-Schaum,  
Blunzen-Strudel

### HAUPTGÄNGE

Jungfernbraten vom „Duroc“ Schwein im Waldstauden Roggenbrot,  
Trüffel-Jägersoße nach Escoffier, geröstete Erdfrüchte  
Filet vom „Salvelinus alpinus“ Seesaibling gegrillt  
und zart geräuchert,  
Purpur Süßerdäpfelpüree, Goldrüben, Rieslingsauce

### VEGETARISCH

Zweierlei Sellerie-Haselnuss-Maultaschen  
Marchfelder-Safran, junger Blattspinat, Vogelmiere

### DESSERT

Wiener Buchteln, gefüllt mit Quitten-Kürbiskonfit,  
Schönbrunner Bergamotten-Schöpfrahmeis,  
Eierlikörcreme, Rote Rüben-Crunch



exclusive partners





# COMMUNITY CATERING / MILITARY TEAMS

---

## SWEDEN



### SALAD

A Mix of Nordic Greens and Savoy with a Variety of Roots, Cranberries and Candied Sunflower Seeds Served with a Red Currant Vinaigrette

### FINGER FOOD

Classic Swedish "Gubbröra" Pickled Herring with Eggs, Dill, Almond Potatoes, Red Onion and Browned Butter Radish with a Mixed Cheese Blend, Pickled Golden Beet and Fried Bullseye Beet

### MAIN COURSES

Wild Boar Loin Stuffed with Celeriac Served with Apple and a Pilsner Demi-Glace  
Filled Zander Wrapped in Savoy Cabbage with Swedish Roe, Pickles and a Smoky Rutabaga Sauce

### VEGETARIAN

Swedish "Kroppkaka" Dumpling with a Hint of Saffron Filled with Gray Peas from Lolland and Swedish Västerbotten Cheese Served with "Glögg" Lingonberries and Butter

### STARCH AND VEGETABLE SIDES

Mixed Oats with Roots, Herbs and Cloudberries  
Butter and Dill Potatoes  
Honey & Cardamom-Glazed Carrots  
Caramelized Brussels Sprouts with Garlic and Lemon

### DESSERT

Variety of Chocolate Infused with Beans and Carrots, Milk Chocolate Cream, Sea Buckthorn Curd and Nuts

### SALAT

Gemischte nordische Salate und Wirsing mit verschiedenen Wurzeln, Cranberries und kandierten Sonnenblumenkernen an Roter Johannisbeer-Vinaigrette

### FINGER FOOD

Klassischer schwedischer „Gubbröra“ eingelegter Hering mit Ei, Dill, Mandelkartoffeln, roten Zwiebeln und gebräunter Butter Rettich mit gemischtem Käse, eingelegte gelbe Bete und gebratene rot-weiße Bete

### HAUPTGÄNGE

Wildschweinlende gefüllt mit Sellerie serviert mit Apfel und einer Pilsner-Demiglace  
Gefüllter Zander im Wirsingmantel mit schwedischem Rogen, Pickles und geräucherter Steckrübensauce

### VEGETARISCH

Schwedischer „Kroppkaka“ Kloß mit einem Hauch von Safran, gefüllt mit grauen Erbsen von Lolland und schwedischem Västerbotten-Käse an "Glögg" Preisbeeren und Butter

### SÄTTIGUNGS- UND GEMÜSEBEILAGEN

Gemischte Haferflocken mit Wurzelgemüse, Kräuter und Moltebeere  
Butter-Dill-Kartoffeln  
Glasierte Honig-Kardamon-Karotten  
Karamellierter Rosenkohl mit Knoblauch und Zitrone

### DESSERT

Schokoladenvariation mit Bohnen und Karotten, Milkschokoladen-Creme, Sanddorn-Curd und Nüsse



exclusive partners





# COMMUNITY CATERING / MILITARY TEAMS

---

## AZERBAIJAN



### SALAD

Green Lentil Salad and Quail Egg with Local Cumin Sauce

### MAIN COURSES

Seabass, Potato, Cherry Sauce  
Beef Tenderloin with Walnut and Plum Purée, Rice,  
Pumpkin, Mushrooms and Celeriac Served  
with a Demi Glace

### VEGETARIAN

Tere  
Azerbaijani dish with rice, spinach, cherry plums,  
coriander and turmeric

### DESSERT

Local Apple Caramel Walnut Pie

### SALAT

Grüner Linsensalat und Wachtelei  
mit regionaler Cumin-Sauce

### HAUPTGÄNGE

Wolfsbarsch, Kartoffel, Kirschsauce  
Rinderfilet mit Walnuss und Pflaumenpüree, Reis,  
Kürbis, Pilze und Knollensellerie an einer Demiglace

### VEGETARISCH

Tere  
Aserbaidsschanisches Reisgericht mit Spinat,  
Kirschpflaumen,  
Koriander und Kurkuma

### DESSERT

Regionaler Apfel-Karamell-Walnuss-Pie



exclusive partners





# COMMUNITY CATERING / MILITARY TEAMS UNITED KINGDOM



## SALAD

Carrot, Jerusalem Artichoke and Fennel

## FINGER FOOD

Coastal Britain  
(Soused Mackerel, Tomato Relish, Horseradish)  
Leek and Potato  
(Leek Emulsion, Potato Espuma and Potato Skin Salt)

## MAIN COURSES

Pan Fried Sea Bream, Duck Egg Pasta with Sea Vegetables  
and Beetroot, Mussels with Capers and Dill,  
Steamed Tender Stem Broccoli, Butter Sauce, Dill Oil  
Pistachio Rolled Venison Loin, Shank and Celeriac Pie,  
Dressed Baby Gem with Celeriac,  
Mushrooms, Mushroom Ketchup, Blackberries,  
Sloe Gin Venison Sauce

## VEGETARIAN

Salt Baked Celeriac, Mushroom Fricassee (V)

## DESSERT

Apple (Wassailing Festival)  
Spiced Apple & Parsnip Cake, Crème Fraiche Sorbet,  
Apple Curd, Pickled Apples,  
Caramelised Apple Puree, Salted Pecans,  
Crystallised White Chocolate Crumb

## SALAT

Karotte, Topinambur und Fenchel

## FINGER FOOD

Britische Küste  
(eingelegte Makrele, Tomaten-Relish, Meerrettich)  
Lauch und Kartoffel  
(Lauch-Emulsion, Kartoffel-Espuma und Kartoffelschalensalz)

## HAUPTGÄNGE

In der Pfanne gebratene Brasse, Entenei-Pasta mit Algen und Rote  
Bete,  
Muscheln mit Kapern und Dill, gedämpfter Brokkoli,  
Buttersauce, Dillöl  
In Pistazien gerollte Hirschlende, Hirschkeulen- und Selleriepastete,  
angemachter Mini-Gem-Kürbis mit Sellerie,  
Pilze, Pilz-Ketchup, Brombeeren, Sloe-Gin-Wildsauce

## VEGETARISCH

In Salzkruste ausgebackener Sellerie, Pilzfricassée

## DESSERT

Apfel (Wassailing Festival)  
Würziger Apfel-Pastinaken-Kuchen, Crème Fraîche-Sorbet,  
Apfel Curd, Marinierte Äpfel,  
karamellisiertes Apfelpüree, gesalzene Pekannüsse,  
kristallisierter weißer Schokoladenstreusel



exclusive partners