



COMMUNITY CATERING / MILITARY TEAMS

GERMANY



SALAD

Smoked Duck Breast, Beluga Lentils, Lamb's Lettuce,
Celery and Mustard Seed Dressing

FINGER FOOD

Pickled Beetroot, Cream of Goat Cheese,
Walnuts, Acacia Honey, Frisée, Rosemary Flavoured Hippen Pastry
Cold Salicornia, Apple and Ginger Soup,
Dried Strips of Ham, Shrimp Skewer

MAIN COURSES

Steamed Atlantic Cod Fillet,
Turmeric and Horseradish Sauce, Sautéed Savoy Cabbage,
Red Onion Jam,
Jerusalem Artichoke Doughnuts,
Venison Coated in White Bread, Licorice Flavoured Game Sauce,
Oven-Roasted Carrots, Baked Potato and Pear Cake

VEGETARIAN

Dumplings Stuffed with Chestnuts,
Spinach Sauce, Belper Knolle Cheese, Parsnip Straw, Herb Salad

DESSERT

Chocolate Cake with Brandy Ganache, Mirror Glazing,
Quince and Vanilla Cream, Plum Compote,
Mocha and Cinnamon Ice Cream,
Caramelised Pumpkin Seeds

SALAT

Geräucherte Entenbrust, Belugalinsen, Feldsalat,
Sellerie-Senfkörnerdressing

FINGER FOOD

Rote Bete mariniert, Ziegenfrischkäsecreme,
Walnüsse, Akazienhonig, Friseesalat, Rosmarinhippe
Kalte Queller-Apfel-Ingwersuppe,
getrocknete Schinkenstreifen, Garnelenspieß

HAUPTGÄNGE

Kabeljaufilet gedämpft,
Gelbwurz-Meerrettichsoße, sautierter Wirsing,
rote Zwiebelmarmelade,
Topinamburkrapfen,
Rehrücken im Weißbrotmantel,
mit Süßholzwurzel aromatisierte Wildsauce,
Urkarotten aus dem Ofen, gebackene Kartoffel-Birnentaler

VEGETARISCH

Mit Maronen gefüllte Teigtaschen
Spinatsoße, Belper Knolle, Pastinakenstroh, Kräutersalat

DESSERT

Schokoküchlein mit Weinbrandganache, Spiegelglasur,
Quitten-Vanillecreme, Pflaumenkompott, Mokka-Zimteis,
karamellierte Kürbiskerne



exclusive partners



COMMUNITY CATERING / MILITARY TEAMS

MALAYSIA



SALAD

Mix Lettuce with Baby Radish and Fresh Fruits,
Served with Plum Sauce
Topped with Crispy Croutons and Deep-Fried Flaky Pie
Filled with Potato Curry

MAIN COURSES

Baked Honey Glazed Supreme of Chicken with Crispy Bun,
Steamed Crystal Vegetable Dumplings
Slow Braised Chestnut Meatballs with Herbs and Spice
Steamed and Baked Patin Fish with Soy Sauce and Scramble Egg

VEGETARIAN

Deep Fried Assorted Mushroom Bag with Nanyang Gravy

STARCH AND VEGETABLE SIDES

Steamed Coconut Rice with Sambal Sauce
Yam Croquette with Pumpkin Purée and Dried Shrimp paste
Stir-Fried Asparagus with Carrot and Lily Buds
Chinese Sautéed Spinach with Assorted Mushrooms

DESSERT

Chilled Avocado Puree Dessert with Pandan Ice Cream, Pomelo,
Sago and Pistachio Pair with Black Sesame Ball

SALAT

Gemischter Salat mit Mini-Rettich und
frischen Früchten an Pflaumensauce,
garniert mit knusprigen Croutons und
frittiertem Blätterteigtäschchen gefüllt mit Kartoffel-Curry

HAUPTGÄNGE

Gebratene, mit Honig glasierte Hähnchenbrust
mit knusprigem Brötchen,
Gedämpfte Gemüseteigtaschen
Langsam geschmorte Kastanien-Fleischbällchen
mit Kräutern und Gewürzen
Gedämpfter und gebackener Pangasius mit Sojasauce und Rührei

VEGETARISCH

Beutelchen mit frittierten gemischten Pilzen an Nanyang Bratensauce

SÄTTIGUNGS- UND GEMÜSEBEILAGEN

Gedämpfter Kokosnuss-Reis mit Sambal Sauce
Yam-Krokette mit Kürbispüree und getrockneter Garnelenpaste
Im Wok gebratener Spargel mit Karotten und Lilienknospen
Sautierter chinesischer Spinat mit gemischten Pilzen

DESSERT

Gekühltes Avocado-Püree-Dessert mit Pandanus-Eis, Pomelo,
Sago- und Pistazien-Paar mit schwarzem Sesam-Bällchen



exclusive partners



COMMUNITY CATERING / MILITARY TEAMS

SWEDEN



SALAD

Lentils-, Lupin-, Turnip and Radish Salad with Pumpkin Seed Oil, Smoked Soured Cream, Red Chicory, Pointed Cabbage and Beetroot Dressing with a Taste of Green Apple and Turnip Syrup

FINGER FOOD

Jerusalem Artichoke Cream with Green Peas on Soft Rye Bread with Raw Marinated Apple- and Cucumber Salad, with a Taste of Tarragon, Lemon, Cress, Anise
Mashed Almond Potatoes Topped with Kohlrabi, Celeriac, Trout Roe, Smoked Salmon, Seafood Oil and Deep-Fried Root Peels with a Taste of Winter Radish, Fennel Seeds, Dill Seeds, Vinegar

MAIN COURSES

Frittata with Yellow Root Vegetables, Blackened Rutabaga, Yellow Pea Croquette with Polenta and Svecia Cheese®, Endive Baked in Butter, Sweet Potato Purée, White Bean Stew and "Gravad" Yellow Tomato
with a Taste of Ginger, Fresh Turmeric, Yellow Chili Enoki Mushroom
Smoked and Salted Pike-Perch, Potato Stomp with Parsley Root, Parsnips and Spinach, Chervil Dressed Salsify, Grilled Sausage with Pike-Perch, Carrot and Langoustine, White Wine Sauce with Tart Gooseberries
with a Taste of Dill, Unripe White Currants, Fennel, Horseradish
Chicken Terrine with Bosarp's Chicken®, Hash Brown Roll Filled with Red Carrot, Mushrooms and Dried Rain Deer, Glazed Beetroot, Spicy Carrot Mash, Gravy with Red Wine, Creamy Spelt with a Taste of Marjoram, Juniper Berries, Long Pepper, Prästost Cheese®, Pistachios

DESSERT

Bavarois with Fermented Cream and White Chocolate and Filled with a Parsnips Curd, Toasted Caramel Almonds with Cherry and Apple Compote, Almond Swiss Roll with Fresh Cheese Lemon Filling and Deep-Fried Lotus Root
with a Taste of Star Anise, Vanilla, Cinnamon, Oxalis

SALAT

Linsen-, Lupinen-, Rübchen- und Rettichsalat mit Kürbiskernöl, geräucherte saure Sahne, roter Chicorée, Spitzkohl und Rote Bete Dressing aromatisiert mit grünem Apfel und Rübchensirup

FINGER FOOD

Topinamburcreme mit grünen Erbsen auf weichem Roggenbrot mit roh mariniertem Apfel-Gurken-Salat mit einem Hauch von Estragon, Zitrone, Kresse und Anis
Mandel-Kartoffelstampf mit Kohlrabi, Sellerie, Forellenrogen, geräuchertem Lachs, Meeresfrüchteöl und frittierten Wurzelgemüeschalen aromatisiert mit Winterrettich, Fenchelsaat, Dillsaat und Essig

HAUPTGÄNGE

Frittata mit gelbem Wurzelgemüse, geschwärzte Steckrübe, gelbe Erbsen-Kroketten mit Polenta und Svecia Käse®, in Butter gebratene Endivie, Süßkartoffelpüree, weißer Bohneneintopf und marinierte gelbe Tomate mit einem Hauch von Ingwer, frischem Kurkuma, gelbem Chili und Enoki-Pilzen
Geräucherter und gesalzener Zander, Kartoffelstampf mit Petersilienwurzel, Pastinake und Spinat, Schwarzwurzel mit Kerbel, gebratene Wurst mit Zander, Karotte und Kaisergranat, Weißweinsauce mit sauren Stachelbeeren mit einem Hauch von Dill, unreifen weißen Johannisbeeren, Fenchel und Meerrettich
Hühnerterrine mit Bosarps Hühnchen®, Hash Brown Röllchen gefüllt mit roter Karotte, Pilze und getrocknetem Rentier, glasierte Rote Bete, würziger Karottenstampf, Bratensauce mit Rotwein, cremiger Dinkel aromatisiert mit Majoran, Wacholderbeeren, langem Pfeffer, Prästost Käse®, Pistazien

DESSERT

Bavaroise mit fermentierter Sahne und weißer Schokolade, gefüllt mit Pastinaken-Curd
Gebrannte Karamell-Mandeln und Kirsch- und Apfelkompott
Schweizer Mandelröllchen mit Frischkäsefüllung und frittierter Lotuswurzel aromatisiert mit Sternanis, Vanille, Zimt und Oxalis



exclusive partners



COMMUNITY CATERING / MILITARY TEAMS

CROATIA



SALAD

Root Salad with Glazed carrots, Potatoes, Celery Root, Lotus Root, Crispy Salsify Served with Poppy Seed Vinaigrette

FINGER FOOD

Cream Vichyssoise Served with Leek Foam, Salty "Cheesecake" Canapé with Onion Jam

MAIN COURSES

Rack of Lamb with Gravy, Lamb offal Thaler, Kohlrabi Cream and Batata Dumplings with Hazelnut Coating Sautéed Green Beans and Marinated Radish, Roasted Turnip
Grilled Pike Perch Fillet with Dill Sauce, Deep Fried Breaded Polenta, Carrots and White Mushroom Dumplings, Potato and Pumpkin Seeds Cream, Brussel Sprouts Purée with Horseradish and Jerusalem Artichoke, Garlic Emulsion, Sautéed Carrots, Grilled Fennel and Cherry Tomatoes

VEGETARIAN

Beet in a Swiss Chard and Puff Pastry Coat with Oyster Mushrooms Duxelles, Dates and Boletus Mushroom Rolls and Beetroot Bordelaise, Mint and Pea Dip, Buckwheat with Roots and Smoked Tofu, Grilled Mushrooms with Chilly Peppers

DESSERT

Light White Chocolate Mousse with Carrot Gel Filling, Coconut Meringue, Passion Fruit Coulis and Ginger Gel, Fresh Strawberries and Raspberries, Geranium Petals and Pansy Flowers, Chopped Pistachios

SALAT

Salat aus Wurzelgemüse mit glasierten Karotten, Kartoffeln, Sellerie, Lotuswurzel, Knusprige Schwarzwurzel an Moon-Vinaigrette

FINGER FOOD

Cream Vichyssoise an Lauchschäumchen, gesalzenes „Käsekuchen“-Kanapee mit Zwiebelkonfitüre

HAUPTGÄNGE

Lammkarree mit Bratensauce, Lamminnereien-Taler, Kohlrabi-Creme und Batata-Klößen mit sautierten grünen Bohnen mit Haselnusskruste und mariniertem Rettich, gebratener Rübe
Gegrilltes Zanderfilet mit Dillsauce, frittierte, panierte Polenta, Karotten- und weiße Pilz-Klöße, Kartoffel- und Kürbiskerncreme, Rosenkohlpüree mit Meerrettich und Topinambur, Knoblauch-Emulsion, sautierte Karotten, gegrillter Fenchel und Kirschtomaten

VEGETARISCH

Bete in Mangold und Blätterteigmantel mit Austernpilz-Duxelles, Datteln und Steinpilz-Röllchen und Rote Bete Bordelaise, Minz- und Erbsen-Dip, Buchweizen mit Wurzeln und geräuchertem Tofu, gegrillte Pilze und Chilis

DESSERT

Leichte weiße Schokoladen-Mousse mit Karotten-Gelee-Füllung, Kokosnuss-Baiser, Passionsfrucht-Coulis und Ingwergelee, frische Erd- und Himbeeren, Geranien-Blüten und Stiefmütterchen, gehackte Pistazien



exclusive partners



COMMUNITY CATERING / MILITARY TEAMS UNITED KINGDOM



SALAD

Coronation Carrot
Roasted Heritage Carrots, Braised Lentil, Carrot Houmous,
Tamarind and Date Chutney, Vegetable Crisps,
Golden Raisins and Curry Oil

FINGER FOOD

Salted Baked Beetroot
Ruby Beetroot, Linseed Cracker, Truffle Infused Goats Cheese, Red Vein Sorrel
Cottage Pie
Ale Braised Ox Cheek, Caramelised Shallot Puree, Potato Foam, Onion and Chive Crumb

MAIN COURSES

Chalk Stream Seatrout
Pan Seared Trout, Panko Crusted Fishcake, Chablis and Lemon Velouté
Suffolk Pork
Honey and Tarragon Marinated Tenderloin of Pork, Crackling and Thyme Crust

VEGETARIAN

Roasted Celeriac, Root Vegetable and Salsify Incased in Puff Pastry,
Jerusalem Artichoke Sauce

STARCH AND VEGETABLE SIDES

Smoked Garlic Infused Maris Piper Mash
Pearl Barley Risotto
Sautéed Savoy Cabbage with Toasted Sesame Seeds
Piccolo Butter Roasted Baby Parsnips

DESSERT

Chocolate Garden
Dulce Panna Cotta Mushroom, Porcini and Dark Chocolate Ganache,
Peanut Butter Blondie, Vegan Soil and Pistachio Crumb,
Mandarin Sorbet

SALAT

Coronation Carrot
Gebratene Karotten, geschmorte Linsen, Karotten-Hummus,
Tamarinden-Dattel-Chutney, Gemüseknusper,
goldene Rosinen und Curry-Öl

FINGER FOOD

Gesalzene, gebratene Rote Bete
Rubinrote Rote Bete, Lein cracker, mit Trüffel aromatisierter Ziegenkäse, Blutampfer
Cottage Pie
In Ale geschmorte Ochsenbäckchen, karamellisiertes Schalottenpuree,
Kartoffelschäumchen,
Zwiebel- und Schnittlauch-Streusel

HAUPTGÄNGE

Chalk Stream Meerforelle
In der Pfanne scharf angebratene Forelle, Fischkuchlein mit Panko-Kruste,
Chablis-Zitronen-Velouté
Suffolk Pork
In Honig und Estragon mariniertes Schweinefilet,
knusprige Schwarte und Thymiankruste

VEGETARISCH

Gebratener Sellerie, Wurzelgemüse und Schwarzwurzel in Blätterteig,
Topinambur-Sauce

SÄTTIGUNGS- UND GEMÜSEBEILAGEN

Mit geräuchertem Knoblauch aromatisierter Maris Piper Kartoffelstampf
Graupen-Risotto
Sautierter Wirsing mit gerösteter Sesamsaat
In Piccolo-Butter gebratene Mini-Pastinaken

DESSERT

Schokoladen-Garten
Dulce Panna Cotta Pilz, Ganache aus Steinpilz und Bitterschokolade,
Erdnussbutter-Blondie-Gebäck,
veganer Boden und Pistazien-Streusel, Mandarinen-Sorbet



exclusive partners



COMMUNITY CATERING / MILITARY TEAMS

SLOVAKIA



SALAD

Celery and Apple Salad with Yogurt Dip

FINGER FOOD

Mačanka - Sour Mushroom Soup with Mushroom Foam
Traditional Corn Cake with Bryndza Sheep Cheese

MAIN COURSES

Sous-Vide Chicken Breasts Filled with Spinach,
Vegetables on the Butter,
Cheese Strudel, Creamy Chicken Sauce
Slowly Roasted Veal on Vegetables, Mashed Beans,
Roasted Cabbage,
Džatky Potato Dumplings,
Carrot on the Butter, Meat Fond

DESSERT

Traditional Slovak Apple Pie with Yolk Foam,
Tokay Wine and Caramel

SALAT

Sellerie-Apfel-Salat mit Joghurt-Dip

FINGER FOOD

Saure Mačanka Pilzsuppe mit Pilzschäumchen
Traditioneller Maiskuchen mit Bryndza-Schafskäse

HAUPTGÄNGE

Vakuum-gegart Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat,
Gemüse auf Butter, Käsestrudel,
cremiger Hähnchensauce
Langsam gebratener Kalbsrostbraten
serviert auf Gemüse,
Bohnenpüree, gebratenem Sauerkraut,
Džatky-Kartoffelkloß,
Karotte auf Butter und Fleischfond

DESSERT

Traditioneller slowakischer Apfelkuchen mit Eigelbschaum,
Tokajer und Karamell



exclusive partners



COMMUNITY CATERING / MILITARY TEAMS

SWITZERLAND



SALAD

Beetroot Salad with Figs, Radish and Cherry Tomatoes

FINGER FOOD

Fish Tartar with Horseradish,
Lime Mayonnaise and Cream Cheese
Roasted Cauliflower Soup, Hazelnut and Milk Foam

MAIN COURSES

Beef Flank Steak, Beef Cheek, Jus,
Dumpling with Apricot Chutney,
Pumpkin and Cabbage
Rainbow Trout with Butter Sauce,
Smoked Mountain Potato,
Parsnip Mousse and Root Vegetables

VEGETARIAN

Cereal Risotto with Onsen Egg,
Black Salsify Chips and Belperknolle Cheese

DESSERT

Variation from Apple, Chocolate and Lemon

SALAT

Randensalat mit Feigen, Radieschen und Cherry-Tomaten

FINGER FOOD

Fischtatar mit Rettich,
Limettenmayonnaise und Frischkäse
Geröstete Blumenkohlsuppe,
Haselnüsse und Milchschaum

HAUPTGÄNGE

Rinderzapfen, Rindsbäckli, Jus,
Knödel mit Aprikosen-Chutney,
Kürbis und Federkohl
Lachsforelle mit Buttersauce,
geräucherte Bergkartoffel,
Pastinakenmousse und Wurzelgemüse

VEGETARISCH

Getreide-Risotto mit Stundenei,
Schwarzwurzelchips und Belperknolle

DESSERT

Variation von Apfel, Schokolade und Zitrone



exclusive partners