

- another food club -



M E N U

- FINGERFOOD -

UNSERE KLASSIKER

- Reibeküchlein getoppt mit Birnen-Dijon-Creme und Räucherlachs
- Koreanische Beef-Roll mit eingelegtem Gemüse in Nori-Blättern ('Kimbap')
- Minischnitzel auf Rucolabett mit Limonen-Mayonnaise
- Thunfischcreme auf Pumpernickeltaler, getoppt mit frischen Kräutern
- Vitello Tonnato aus Geflügelfleisch mit Basilikum und Cornichons
- Klassische Miniburger mit unserer begehrten Secret-Sauce



VEGETARISCH

- Auberginen-Kaviar: mediterrane Köstlichkeit aus der besten Aubergine
- Reibeküchlein getoppt mit hausgemachter Birnensenf-Creme
- Originaler Couscous-Salat nach orientalischer Rezeptur
- Kirschtomaten mit Mozzarellakügelchen am Spieß
- Koreanische Gemüserolle in Nori-Blättern ('Kimbap')
- Hummus: Orientalisches Mousse aus Kichererbsen, Sesampaste, Koriander, Minze und Olivenöl
- Blätterteig-Tomaten-Crostinis mit hausgemachtem Pesto
- Tortellinisalat in Fetacreme getoppt mit Chilifäden



- FINGERFOOD -

MEDITERRAN

- Datteln im Speckmantel am Spießchen
- Vitello Tonnato aus Kalbfleisch mit Basilikum und Trüffelöl
- Fetabett getoppt mit Creme aus getrockneten Tomaten und Oliven
- Geflügel-Mini-Saltimbocca mit Salbei und italienischem Schinken



FISCH

- Gambas an Sweet-Chili-Sauce in Jakobsmuschelschale mit saisonalem Gemüse
- Bio-Lachs (Frankreich) mit Zitronengras und Koriander
- Nordseekrabben-Cocktail mit Limetten-Mayonnaise
- Mildgeräucherter Forellentaler auf Frischkäse-Crouton und Rucola
- Räucherforelle mit Meerrettich-Vinaigrette



- FINGERFOOD -

ASIA

- Frühlingsrollen mit vegetarischer Gemüsefüllung und Sweet-Chili-Sauce
- Sate-Spießchen mit Geflügel und aromatischer Erdnussoße
- Lachs-Carpaccio mit japanischem Ingwer, Sojasauce und Sesamöl, serviert mit Stäbchen
- Poulardenbrust gegrillt mit Hoisin-Sauce und saisonalem Gemüse
- Knuspriges Reispapierbett gefüllt mit einer Avocado-Lachs-Creme und Sojasoße
- Gefüllte Teigtaschen nach koreanischer Art mit hausgemachtem Dressing



KÖLSCHES

- Rievkooche: Kleine Reibekuchen mit Räucherschinken
- Halve Hahn: Scheibe vom Roggenbrot mit mittelaltem Holländer Käse und Senf
- Tatarhappen vom Matjes mit Gürkchen auf Roggenbrot



MITTERNACHTSSNACKS

- Chili con/sin Carne mit Brot aus der Mehlwerkstatt
- Spicy Currywurst in Sansibar-Curry-Sauce mit Brot aus der Mehlwerkstatt
- Rheinischer Rindergulasch mit Brotauswahl
- Kartoffellauchsuppe mit Beilagen-Bar (Lachs, Croutons, Speck, Kräuter)



KÄSEPLATTE

- Wir servieren Ihnen affinieren Käse aus Deutschland, der Schweiz, Frankreich, Spanien und Italien
- Dazu servieren wir unsere Brot-Bar mit verschiedenen Brotsorten aus Frankreich und Deutschland
- Passend zum Käse reichen wir die passende Beilage 'correspondant à la saison', wie z. B.
- Feigensenf, Honig, Konfitüre aus Korsika, Nüsse und Obst



- HAUPTGANG -

FISCH

- Französisches Bio-Lachs-Steak mit Safran, Tomaten und Fenchel
- Welsfilet in thailändischer Kokosnuss-Curry-Sauce mit saisonalem Gemüse
- Bio-Lachsfilet in einer cremigen Weißweinsauce
- Kaiserfisch mit braisiertem Orangen-Chicorée und Noilly-Prat-Schaum
- Kabeljau mit Zitronen-Kapern-Sauce



VEGETARISCH

- Thailändisches Gemüsecurry mit Kokosnussmilch und Cashewkernen
- Ricotta-Ravioli mit Rucola und Tomatensoße
- Creamy Pesto mit frischem Basilikum, Pinienkernen und 'de cecco' Penne
- Lasagne mit fruchtiger San-Marzano-Tomatensoße, Parmesankäse und Mozzarella



- HAUPTGANG -

FLEISCH

- In Rotwein (Bordeaux) geschmorte Ochsenschwanz mit Maronen und geschmorten Zwiebeln
- Thailändisches Curry-Gericht mit Kokosnussmilch, Hähnchenbrust und asiatischem Gemüse
- Französischer Geflügel-Braten mit Waldpilzen und Kräutern in Chardonnay geschmort
- Geschmortes vom Lamm in Rosmarinjus



BEILAGEN

- Kartoffelgratin
- Rosmarinkartoffeln
- Tagliatelle geschwenkt in Trüffelöl mit einer Knoblauchnote
- Duftreis
- Saisonales Gemüse



-DESSERT-

- Helle und dunkle Mousse au chocolat Mit Puderzucker und Beeren getoppt
- Frischer Mango-Püree auf Honigjoghurt mit Minze
- Kaiserschmarrn an Preiselbeersößen in Holzschiffchen serviert
- Elsässische Apfel-Tarte
- Schokoladenküchlein mit Obst-Püree

FRUCHTPLATTE

- Erlesene Früchte wie Melonen, Ananas, Trauben, Beeren und andere saisonale Köstlichkeiten. Auswahl variiert je nach Jahreszeit

GEMÜSEPLATTE

- Karotten, Tomaten, Gurken, Kolrabi, Brokkoli, Blumenkohl, Paprika, Sellerie, Radieschen und Spargel. Mit Dip serviert

OBST- UND KÄSEPLATTE

- Saisonale Früchte mit verschiedenen Bio-Käsesorten wie z. B. Colby-Jack, Schweizer Käse, Mozzarella, Cheddar und Pfeffer-Jack

WURST UND KÄSEPLATTE

- Rindfleisch, Pute, Schinken, Cheddar, Schweizer Käse und andere Käsesorten mit Salat, Tomaten, Gurken und Sprossen

ANTIPASTI-PLATTE

- Castelvetrano-Oliven, Kalamata-Oliven, rote Paprika, Knoblauchpilze, Artischockenherzen, in Prosciutto gewickelter Spargel und Crostini

MEDITERRANE PLATTE

- Falafel, Quinoa, Tabouli, gefüllte Weinblätter, Bruschetta, Hummus, Pita-Brot, Crostini, mit Pesto beträufelter Feta-Käse und Petersilie



BELEGETE BRÖTCHEN

- Lachs & Frischkäse Brötchen: Brötchen mit Frischkäse, geräuchertem Lachs, Gurke und Honig-Senf-Sauce
- Chicken Caesar Brötchen: Brötchen mit Kräutercreme, Hähnchenbrust, Römersalat und Parmesan
- Veganes Brötchen: Brötchen mit Tomatencreme, gegrillter Aubergine, Balsamico-Zwiebeln und Spinat
- Orientalisches Brötchen: Brötchen mit Hummus, gegrillter Paprika, Basilikum, Salat und Granatapfelkernen



SWEETS

- Mini Butter Croissants
- Berliner mit Hagebuttenfüllung
- Platte mit gemischten Kuchenstücken
- Brownies
- Bienenstich
- Großer Obstkorb



FUN-FOOD-PAKETE

Ideal für Geburtstage, Team-Events oder lockere Runden nach dem Bowling.



KIDS WORLD

16,90 € /PERSON

- Klassische Miniburger
- Pommes oder Wedges
- Mini-Pizza
- Smarties-Schokopudding oder Mini-Pancakes
- Optional: Geburtstagskuchen (+2 €)

AMERICAN DREAM

24,90 € /PERSON

- Pommes oder Wedges & Dips
- Honey mustard chicken
- Mac and Cheese
- Coleslaw
- Donuts & Cookies

-another food club-



PREMIUM HAUPTMENÜS

Elegante, vielfältige Buffets, ab 20 Personen buchbar. Preise auf Anfrage, je nach Kombination.

ASIA POP

24,90 € /PERSON

- Koreanisch mariniertes Chicken
- Frühlingsrollen mit Chili-Dip
- Koreanischer Glasnudelsalat
- Gyozaschiffchen mit Satesauße
- Mango-Püree auf Honigjoghurt mit Salted Caramel Nougat



IN 5 GÄNGEN UM DIE WELT

26,90 € /PERSON

- Orientalische Antipasti-Platte
- Korean Chicken
- Gyozaschiffchen mit Satesauce
- Tortellini-Spieße mit Pesto
- Klassische Miniburger
- Tiramisu

MIDDLE-EAST STREETFOOD

24,90 € /PERSON

- Falafel & Türkische Frikadellen (Köfte)
- Gefüllte Paprika (Rind oder Kartoffel)
- Bulgursalat
- Hummus
- Schokoladendatteln



EATALIAN DELUXE

26,90 € /PERSON

- Spaghettinester mit Hackbällchen (Rind)
- Antipastiplatte gemischt
- Lasagne (auch vegetarisch)
- Mediterraner Salat
- Tiramisu oder Cheesecake

OCEAN FUSION

26,90 € /PERSON

- Französisches Bio-Lachsfilet in Weißweinsauce
- Kabeljau mit Zitronen-Kapern-Soße
- Nordseekrabben-Cocktail
- Kartoffelgratin
- Mango-Püree auf Honigjoghurt mit Salted Caramel Nougat

"ZESAMME SCHLEMME"

26,90 € /PERSON

- Reibeküchlein getoppt mit Birnen-Dijon-Creme
- Minischnitzel auf Rucolabett mit Limonen-Mayonnaise
- Halver Hahn
- Rheinischer Rindergulasch
- Kaiserschmarrn mit Preiselbeersößen





VORSPEISEN & FINGERFOOD

- **Mini-Burger** (Rind/vegetarisch) – kleine Burger
- **Mini-Pizza** – Tomatensoße und Käse
- **Kimbap** – Reisrolle (Gemüse oder Beef)
- **Minischnitzel mit Limonenmayonnaise** – auf Rucola-Bett
- **Gyoza** (mit oder ohne Fleisch) – Teigtaschen mit Erdnussauce
- **Pommes oder Wedges** – Kartoffelbeilage
- **Frühlingsrollen mit Chili-Dip** – knusprige Rollen
- **Tortellini-Spieße mit Pesto** – Pasta am Spieß
- **Garlic Bread & Sour Cream** – Knoblauchbrot mit Dip
- **Reibeküchlein** mit Birnen-Dijon-Creme
- **Falafel auf Hummusbett** – Kichererbsenbällchen
- **Muhammara** – Paprika-Walnuss-Dip
- **Gyozaschiffchen mit Teriyakisoße** – Teigtaschen mit Teriyaki
- **Kirschtomaten mit Mozzarellakügelchen am Spieß**
- **Datteln im Speckmantel am Spießchen**
- **Mediterrane Antipasti-Platte** – Gemüse, Käse, Oliven, Käse

4,90 €
PRO PORTION

HAUPTGERICHTE

- **Falafel & Türkische Frikadellen** – Kichererbsenbällchen & Würzfrikadellen
- **Gefüllte Paprika** (mit Hackfleisch oder Kartoffeln)
- **Honey Mustard Chicken** – Hähnchen in Honig-Senf-Marinade
- **Mac and Cheese** – cremige Käsenudeln
- **Koreanisch mariniertes Chicken** – würzig-scharfes Hähnchen
- **Spaghetti mit fruchtiger Tomatensoße und Hackbällchen**
- **Lasagne (vegetarisch/klassisch)**
- **Penne Alfredo mit Champignons** – cremige Pasta mit Pilzen
- **Bio-Lachsfilet in Weißweinsauce** – Lachsfilet in feiner Sauce
- **Rheinischer Rindergulasch** – herzhaftes Rinderragout
- **Chili sin/con Carne** – würziger Bohneneintopf (mit oder ohne Fleisch)
- **Thailändisches Gemüsecurry mit Kokosnussmilch** – mildes Thai-Curry, vegetarisch
- **Currywurst mit Brotbar** – Currywurst mit Brotauswahl

8,90 €
PRO PORTION

BEILAGEN & SALATE

- **Türkischer Bulgursalat** – würziger Bulgursalat
- **Caesar-Salat**
- **Mediterraner Salat** – Gemüse- und Olivensalat
- **Kartoffelsalat mit Essig und Öl Vinaigrette**
- **Coleslaw** – amerikanischer Krautsalat
- **Nudelsalat mit Pesto Rosso** – Pasta mit rotem Pesto
- **Koreanischer Glasnudelsalat** – Glasnudeln aus Süßkartoffeln mit Gemüse
- **Kimchi-Pfannkuchen** – fermentiertes Gemüse Pfannkuchen
- **Duftreis** (implizit bei Asia Pop) – aromatischer Jasminreis
- **Kartoffelgratin** – überbackene Kartoffeln
- **Ofengemüse** – buntes Ofengemüse
- **Halbe Maiskolben mit Butter** – gegrillter Mais mit Butter
- **Börek mit Spinat, Feta und Kartoffelfüllung** – gefüllte Teigröllchen
- **Französische Käseplatte** – Auswahl an französischem Käse

4,50 €
PRO PORTION

DESSERTS

- Schokoladendatteln
- Smarties-Schokopudding oder Mini-Pancakes
- Donuts & Cookies
- Mango-Püree auf Honigjoghurt mit Salted Caramel Nougat
- Tiramisu
- Cheesecake
- Kaiserschmarrn mit Preiselbeersoße
- Panna Cotta
- Mousse au Chocolat

4,50 €
PRO PORTION

DIPS – DIE SEELE DEINES BUFFETS

Hummus	Möhrencreme
Dattel-Curry-Dip	Kräuterbutter
Muhammara	Baba Ghanoush
Tzaziki	Rotes Pesto
Aioli	Fetacreme mit Datteln

3,50 €
PRO PORTION

-another food club-



ALL IN ONE KOMBI-PAKETE – UNSER TOP-ANGEBOT

BUCHBAR AB 30 PERSONEN

KOMBI-PAKET CLASSIC –

29,90 €/PERSON

2 Fingerfood
1 Dip
1 Hauptgerichte
1 Beilage
1 Salat
1 Desserts

ALL
IN
ONE
KOMBI-
PAKETE

KOMBI-PAKET COMFORT –

39,90 €/PERSON

2 Fingerfood
1 Dip
2 Hauptgerichte
2 Beilagen
1 Salat
1 Desserts

KOMBI-PAKET XL –

48,90 €/PERSON

3 Fingerfood
2 Dips
2 Hauptgerichte
2 Beilagen
1 Salate
2 Desserts

-another food club-



- Mindestbestellwert: Unsere Catering-Angebote sind ab 20 Personen verfügbar. Kombi-Pakete bieten wir ab 30 Personen an.
- Individuelle Wünsche: Solltest du besondere Wünsche oder ein individuelles Menü benötigen, zögere nicht, uns zu kontaktieren – wir stellen gerne ein Menü nach deinen Vorstellungen zusammen.
- Weitere Gerichte: Für eine größere Auswahl an Gerichten und detaillierte Informationen besuche bitte unsere Webseite. Dort findest du noch viele weitere Optionen.
- Ernährungsbedürfnisse: Ob vegan, glutenfrei oder laktosefrei – wir gehen gerne auf individuelle Ernährungswünsche ein.

Wir freuen uns darauf, deine Veranstaltung kulinarisch zu bereichern!

info@anotherfoodclub.de

www.anotherfoodclub.de

 [anotherfoodclub](https://www.instagram.com/anotherfoodclub)