



LEBENSWELTEN RESTAURATIONS GMBH  
GROSSBEERENSTRASSE 60 · 10965 BERLIN ·  
FON 030 7 85 92 31 · FON 030 7 85 83 72 · FAX 030 77 008 445  
CATERING@LEBENSWELTEN.DE · WWW.LEBENSWELTEN-CATERING.DE

unsere **3** küchenwelten

**REGIONAL – SAISONAL – PHÄNOMENAL**  
**RUND UMS MITTELMEER**  
**FUSION FOOD**

**FUSION FOOD**

## FUSION FOOD

### Fingerfood

#### Fingerfoodselection „Fusiorama“

Schafskäsequader mit Sesam, Fenchelsamen, Olive und Minze  
 Phalanx von Scampi und Zucchini  
 Blinirauten mit Rauchlachs  
 Tuna Tataki mit grünem Meerrettich  
 Spiedinis von Mozzarellakugeln, Basilikum und Ministrauchtomaten  
 Crêpessäckchen gefüllt mit Chicken, Basil und Chili  
 Quiches in verschiedenen Formen und Farben  
 Elypse von Pfannkuchen, Rauchforelle und Spinat  
 Polentacake mit Scampi und Rosmarin  
 Ingwer-Honigmarinierter Tofu in der Sesamkruste  
 Triangel von Sri Lanka veggie Samosas

#### Dessert

Cubes von exotischen Früchten  
 Mousse von weißer Schokolade mit rosa Beeren

### Buffets

#### Fingerfoodbuffet „Südchinesisches Meer“

Dim Sum und Gyoza mit Krabben, Hühnchen, Garnelen, Schweinefleisch und Gemüse  
 Scharfe Röllchen vom Schweinefilet mit Ingwer  
 Saté von der Riesengarnele





Spieß von der Rindsleude mit Szechuan-Pfeffer und Ananas  
 Chili-Crêpesröllchen mit Sesamturkey und Tandooricream  
 Shiitake Quiche mit Frühlingslauch  
 Mini Frühlingsrollen  
 Chutneyglasiertes Mandelhühnchen am Stick  
 Kleine Samosa  
 Gebackene Fischbällchen

dazu reichen wir marinierten Ingwer, grüne Meerrettichpaste, zweierlei Sojasauce, Sweet Chili-Sauce und Mangochutney

**aus dem Glas**

Salat von grüner Papaya mit schwarzen Bohnen

**Sweets**

Süße Frühlingsröllchen  
 Mango-Ingwermousetörtchen  
 Exotische Fruchtspieße mit Chili

**Buffet „WORLD VISION FOOD“**

**STARTERS**

Avocadosalat mit Mini-Strauchtomaten, Aloe Vera und Chili  
 Thunfisch aus dem Buchenrauch und Lachs aus der Limetten-Chilibeiße am Buffet tranchiert  
 Tofucubes mit Sesamöl, Cashews und knackigen Gemüsen  
 Löwenzahn mit Berglinsen und Schafskäse  
 Steinpilz-Tiramisu auf Madeiragelee und zweierlei Chicoree  
 Salat von wildem Reis mit Schluppen, Champignons und Ananas  
 mediterraner Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten, Basilikum und gebratenen Streifen von der Rotbarbe  
 Orangensalat mit roten Zwiebeln und Rotwein-Limonendressing



## LIQUID FOOD

Grünes Erbsensüppchen mit Minze

Lobstercream mit Portwein

Mango-Currysuppe

## Ready to go...

Eine Auswahl von exquisiten Sushis

angerichtet mit Wasabi und eingelegtem Ingwer in Mini Schälchen

## Beefy...

Roastbeef mit Thymian und Rosmarin auf Heu gegart,

dazu kleine Lorbeerkartoffeln in der Schale

Cremiges Parmesanrisotto mit gebratenen Egerlingen

## Aus brodelnden Töpfen und heißen Woks:

Farfalle arrabiata mit und ohne Thunfisch

Cresse di gallo mit Lendenstreifen, Steinpilzen und Basilikum

Mogul Lamm mit Spinat und kleinen Kurkumakartoffeln

Burmesisches Curry vom Schwarzfederhuhn mit Garam Masala, dazu Jasminreis

## FRUCTOS

Buttermilch-Waldbeerenterrine

Blutorangenflan mit braunem Zucker gratiniert

Grünteemousse mit Granatapfelkernen

Passionsfruchtdelice auf Sauerkirsch-Ingwerconfit

exotische Früchte in geometrischen Formen und mundgerechten Portionen



## Buffet „Future Fusion Fantasy“

serviert im Flying Service und an Buffetstationen

Zucchini-Garnelenspieße mit frischer Minze  
 Tofupäckchen  
 Algen-Rauchlachsrollchen  
 Safran-Mangoldcubes  
 Elypsen von Rauchforelle und Blattspinat  
 Spiedinis vom Hirsch mit Feigensenf

### Freaky Fish

Thunfisch und Wildlachs Sashimi an  
 Tossed Salad von gelbem Löwenzahn, Eiskraut und Sesam dazu  
 Espumas von Wasabi, Ingwer und rotem Paprika und Croutinos vom Rosmarinfladenbrot

### Liquid

Sud von Thai Curry mit Kokosmilch, Guave und Mango  
 Kaiserschotenrahmsüppchen mit Minze  
 Essenz von Mittelmeerfischen

### Hot

Gegrillte Baby Auberginen mit Ingwerpesto  
 Curry-Zander-Törtchen  
 Feurige Jacobsmuscheln im Speckmantel auf Knoblauch-Erbspüree  
 Tranchen vom Saalower Kräuterschwein mit Ingwer und Honig, dazu scharfe Reisbällchen  
 Filets vom Hoki mit Roter-Curry-Sabayon und Gazpachogemüse  
 Entenfrikadellen mit Kürbis-Chutney

### Sweet

Scharf-süß-saurer Fruchtsalat  
 Lychees mit Marzipan  
 Karamelpudding mit Ingwersahne  
 Kürbis-Chutney mit Chili in Zartbitterschokolade



## Buffet „CROSSOVER“

### RIVER OF NO RETURN

Mulligatawny Soho Style – indische Currycremesuppe mit Hühnchen  
Marmite von Edelfischen mit den erlesenen Kräutern des Orients

### GREEN TO GO

Pikanter Gurkensalat mit Gambas, Chili-Yoghurt und Gewürztomaten  
Scampi auf Blattspinat mit Cahewkernen und grünem indischem Chutney  
Sizilianischer Kartoffelsalat mit Kapern und Senfdressing  
Mango-Ruccola mit karamellisierten Walnüssen  
Gekräuterter Lammschinken auf Cannelinibohnen  
Gebratene Sesam-Tofucubes mit Ingwerkürbis  
Carpaccio von Schwertfisch und Aprikosen mit Löwenzahnspezien  
Cajun Chicken mit Kürbis-Mangochutney  
milder Ziegenkäse im Zucchini-mantel auf Brunnenkresse  
Asiatisch gebeizter Butterfisch auf Glaciersalat

### STAIRWAY TO OCEAN

Koriander-Lachs mit knackigem Gemüse und Kokosreis  
Seeteufel-Saltimbocca mit Parmaschinken und Salbei

### HOT AND SPICY

Streifen vom Lammfilet mit Zucchini und Tomaten auf Cous Cous, verfeinert mit Nana Minze  
Kleine Wiener Schnitzel auf Kartoffel – Staudensellerie-salat und Wildkräutern  
Gedämpftes Zitronengrashuhn mit Chiligrasur auf Rosmarinkartoffeln



## VEGIE

Süßkartoffelcurry mit Mango, Kaiserschoten und Bell Pepper, dazu Bhutan Reis

## HIGHWAY TO DESSERT

Tiramisu mit karamellisierten Cox Orange  
Kokos-Mousse mit Cookies und Beerenglasur  
Mango-Papayagrütze mit Kokosnuss-Sauce  
Salat von Südseefrüchten und Grand Marnier

# Menus

## Menu „Esperanto des Genusses“

Scampi-Glasnudelsalat mit exotischen Früchten in der Galia Melone  
Lauwarmer Rauchlachs – Spinatstrudel auf Basilikum – Orangenmousseline  
Tournedos Rossini dazu Spargel-Kaiserschotengemüse und Semmelknödelauflauf  
Mango-Halbgefrorenes auf Coulis von Waldbeeren und Minze  
Petit fours und Pralinées

