



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**

RUND UMS MITTELMEER

RUND UMS MITTELMEER

Fingerfood

Fingerfoodselection „St Esprit“

Crêpesröllchen mit Spinat und Rauchlachs
 Krabbentartelettes mit Kerbel und Honig
 Artischockenböden gefüllt mit Frischkäse, Thymian und getrockneten Tomaten
 Schafskäsewürfel mit Fenchelsamen, Olive und Minze
 Crostini mit Ziegenfrischkäse und Walnusskernen
 Bocconcini mit Ministrauchtomate und Basilikum
 Flusskrebs Spiedini mit Melone
 Quiche Provençale mit Scampi
 Geräucherte Entenbrust mit Armagnacpflaume
 Pralinées vom Ziegenfrischkäse im Pistazienmantel
 Quiche mit grünem Spargel und Tomatenconcassée
 Boeuf à la mode – Rinderlendenspieß mit zweierlei Sesam und Chili
 Seeteufelbrochettes mit Rosmarin
 Coquilles Saint-Jaques mit Rouille Sherry
 Auberginenröllchen mit Lamm und Minze
 Scampispieß mit Aioli

douce

Mousse au Chocolat Tartelettes
 Profiteroles mit Mango-Minzmousse
 Crème Caramel aus kleinen Weckgläsern
 Tarte Tatin mit Vanillesahne
 Petit fours, Friandises und Pralinées



Buffets

Buffet „La dolce vita“ Salate und Vorspeisen

Gnocchi-Zucchini Salat mit rotem Pesto
 Pinzimonio – italienisches Rohkostfondue mit Kräuterauoli
 Römersalat mit Croûtons, Ei und Anchovidressing
 Orzo Pasta mit gegrilltem Gemüse und Schafskäse
 Artischockensalat mit rosa Grapefruit und Peccorino
 Schweinefilet im Parmaschinken-Pestomantel
 Vitello tonnato mit Kapern und Tomatenfilets
 Ruccola mit Mozzarella, Basilikum und kleinen Strauchtomaten
 Toskanisches Landbrot und Olivenciabatta,
 Butter und Olio extra Vergine

Suppe

Hummerrahmsuppe mit Chili
 Rote Linsensuppe mit Parmaschinken

Pasta, frisch am Buffet zubereitet

Ravioli mit Spinat und Ricotta
 Thymian Gnocchi, Tagliatelle und Cresse di Gallo

mit verschiedenen Saucen:

Ruccolapesto, Steinpilzrahm, Shrimps mit Kräutern in Pernod, Salbeibutter

Hauptspeisen

Geschmorte Lammkeule in Rosmarinjus,
 dazu Zucchini-Paprikagemüse und Polenta
 Steinbeißer und Lachs in Limonen-Honigsauce mit schwarzen Oliven
 Lendenstreifen in Marsala-Champignonsauce
 Lasagne mit Blattspinat, Peperoni und Parmesan
 Mixed Reis, Kartoffelgratin



Dessert

herzhaft

Gorgonzola, Bel Paese und Taleggio mit Trauben

süß

Zabaionecrème mit Amarettini

Chiantibirnen

Panna cotta Lampone

Buffet „vegetarische Verführung“

Bulgursalat mit Tomate und Minze

Humus und geröstetes Sesamöl

Gefüllte Oliven und Chili-Schoten, Weinblätter und kleine Kirschtomaten

Italienische Antipasti in olio extra vergine

Cous Cous Salat mit Bel Peppers und Zucchini

Kichererbsen mit Curcuma und Karotte

Glasnudelsalat mit Cashews und Mu Err-Pilzen

Ruccola und Mozzarella Bambini

warme Speisen

Falafel auf Ratatouille, kleine Rosmarinkartoffeln

Parmigiana Siciliana

Byriani mit Gemüsekonfetti und Mangochutney

Grünes Curry mit Süßkartoffeln und knackigen Gemüsen, dazu Duftreis

Ruccola - Semmelknödel mit Waldpilz-Schluppenragout

Gnocchi mit dreierlei Käse in Salbei Butter

Karottenstrudel mit Sesam auf Safranmousseline

Toskanisches Landbrot, Krupuk und Ciabattas,

dazu Tomatenfrischkäse und Schafskäse mit Honig und Thymian

Dessert

Panna cotta mit Granatapfelkernen und Minze

Mangomousse mit Krokant

Exotische Früchte, am Buffet tranchiert



Buffet „Brasserie du Paris“

Vorspeisen und Salate

Terrine von Turbot und Saumon auf Safranspiegel
 Glaciersalat mit wilden Kräutern und Nüssen
 Entenleberpralinées an Feigen und Mandarinchutney
 Lammpastete auf Salat von grünen Bohnen und Süßkartoffeljulienne
 Cous Cous-Salat im Körbchen mit Scampispieß
 Ratatouillesalat und geräucherte Entenbrust
 Salad Nicoise mit Thunfischcarpaccio
 Fine de claire Austern auf Eis,

serviert mit Austernbrot, Kerbel-Vinaigrette und Passepierre Algen

Suppen

Bouillabaisse mit Safran, Pernod, knackigen Gemüsen und Rouille Sherry
 serviert mit Baguette im tiefen Teller, wie im Alten Hafen von Marseille
 Consommée de gibier mit pochierten Wachteleiern und Navetten

Hauptspeisen

Bretonische Hummer, frisch gegrillt und angerichtet mit Sauce Choron
 Fenchel- Spinatgemüse und Pommes Parisienne
 St Pierre, Coquilles St Jaques, Loup de mer und Wildlachs, frisch am Buffet nach Ihren Wünschen zubereitet
 zusammen mit Crème Fraiche, Nolly Prat, erlesenen Gewürzen aus
 Frankreichs Provinzen und knackigen Gemüsen aus Rungis dazu roter Reis aus der Camargue

Navarin von Normannischem Lamm, Pommes Boulangere

Filets vom Charolais Rind im Kräutermantel auf Sauternesabayon,
 dazu Flageolets und Tomaten, Pommes Duchesse
 Crêpes a l'épinard mit La vache gratiniert



Käsespezialitäten

Pied de Mouton, getrüffelter Brie de Meaux, Roquefort und Trauben aus Bordeaux

Dessert

Normannencreme mit Waldbeeren

Petit fours und Pralinées

Creme brulée frisch am Buffet abgeflammt

Mousse au chocolat blanc et noir

Crepes Suzette mit Grand Marnier, Orangenfilets

Petit Charlotte russe

Tranche Parisienne

Rhabarber-Honiggratin

Menus...

Menu „Comedia del arte“

Mascarpone - Rauchlachsroulade auf Safran und Bärlauchmousseline, angerichtet mit frischen Gemüsen auf italienische Art mariniert

Grüne Spargelcreme mit Curcumaspirale

Supreme von der Maispoularde mit Frühlingslauch und Kräutern gefüllt, angerichtet auf Barolo-Schalottenjus mit Chili, dazu Gemüse im Nest und Rosmarinkartoffeln

Panna cotta mit Erdbeermark und Orangen-Camapari Sorbet

