



SPEISEKARTE





SPEISEKARTE

Wir sind gerne die kulinarische Unterstützung bei Ihrer Veranstaltung!
Für uns sind hochwertige Speisen das A und O - daher sind wir bemüht,
unsere Waren in bestmöglicher Qualität anzubieten. Hier liegt unser Haupt-
fokus auf Regionalität und Nachhaltigkeit.

Wir haben pro Speisesorte eine Mindestbestellmenge
von 10 Portionen beim Buffet und 20 bei Fingerfood und Dessert.

Preise für Personal, Equipment und Getränke können
Sie bei uns persönlich erfragen.

Komplette 3-Gänge-Menüs oder Angebote fernab der klassischen Karte
werden wir individuell für Sie anpassen. Unsere Getränkekarten sowie
eine komplett vegane Cateringkarte erhalten Sie auf Anfrage.

Bitte sprechen Sie uns hierzu gerne an.

Alle Preise in Euro / exklusive Mehrwertsteuer

**Janina plant gerne
Ihr Catering!**

069 / 27 29 33 54
info@mainfood.de



Fingerfood

FLEISCH

Caesar Salat mit Hähnchenstreifen Croutons Parmesan ^{1,3,4,7,10}	8,60 €
Cajun Hähnchensalat ^{6,11}	4,80 €
Entensalat mit Teriyaki Koriander Paprika ^{5,6}	5,10 €
Orientalischer Rindfleischsalat ¹¹	4,80 €
Rindertatar mit Senf Kapern Sardellen Zwiebeln Ei Röstbrotcrunch ^{1,3,4,10}	5,60 €
Kasseler Salat mit Frankfurter 7 Kräutern Marinade ^{7,10,a,c,h}	4,80 €
Omas Kartoffelsalat mit hausgemachter Mini-Frikadelle ^{1,3,7,10}	4,50 €
Mini-Brioche Burger (Rind) Schmorzwiebeln Räuchertomaten Mayonnaise ^{1,3,7,10}	6,80 €

FISCH

Gezupfte Räucherforelle vom Forellengut	
Frankfurter 7-Kräuterquark ^{4,7,10}	4,50 €
Midi-Niederräder Wildkräutersalat Räucherlachs ⁴	5,10 €
Tabouleh mit Granatapfel Wildfanggarnele Minzjoghurt ^{1,4,7,2}	4,90 €
Spicy Lachstatar mit Mango ^{1,4,6,11}	4,90 €
Asiatisches Thunfischstatar mit Wasabicreme Shizokresse ^{1,4,6,11}	5,50 €
Mini-Brioche mit Räucherlachs Limonenschmand ^{1,4,7}	5,90 €

VEGETARISCH

Falafel Bällchen mit Minzjoghurt Tomaten-Petersiliensalat ^{1,7,10,11}	3,90 €
Handkästatar mit Kümmelcreme ⁷	4,10 €
Spundekäs mit Knusperbrezeln ^{7,10}	3,50 €
Grie Soß mit Ei ^{3,7}	3,90 €
Rote Beete-Tatar mit Granny Smith Apfel ^{10,11}	4,10 €

VEGAN

Antipasti Variation ^{6,m}	4,10 €
Orientalischer Kichererbsensalat ^{9,11}	3,60 €
Rote Beete-Tatar mit oriental. Gewürzen Salzerdnußcrunch Trockenobst ^{5,10,11}	4,50 €
Bunter Linsensalat mit Süßkartoffelcreme ^{10,11}	3,90 €
Niederräder Wildkräutersalat Röstbrotcroutons ¹	4,50 €
Tabouleh Granatapfelkerne Tomate Gurke Petersilie ¹	3,40 €



Buffet

FLEISCH

Agrolotti mit Feige-Peccorino Rosmarin-Honig-Butter	
Prosciutto Rucola ^{1,3,7}	15,80 €
Rinds-Currywurst URSPRUNG hausgem. Currysoße Graubrot ^{1,9,10,a,h}	9,70 €
Maishähnchenbrust Bulgur Gemüse Kalamata-Oliven Salzzitronenschmand ^{1,7}	18,50 €
Rinderroulade Wirsing Kartoffelpüree ^{7,9,10}	22,80 €
Kalbs-Tafelspitz Grie Soß Drillinge ^{7,10}	17,50 €
Geschmorte Ochsenbacken Steckrübenpüree Wurzelgemüse ^{7,9,10}	23,30 €

FISCH

Lachs in Teriyaki-Marinade Rosa Beeren Asiagemüse Duftreis ^{4,6,11}	22,80 €
Asiatisches Gemüsecurry Garnele Duftreis ^{2,6,11}	22,80 €
Gedämpfter Wels in Pommery-Senf geschw. Lauch Kartoffelstampf ^{4,7,10}	22,80 €
Schellfisch „Black Label“ Kokosmilch Koriander Chiliöl Curryreis ⁴	18,80 €
Zander vom Forellengut Perlgraupe risotto Kürbisgemüse ^{4,7}	20,90 €

VEGETARISCH

Käsespätzle Bergkäse Knusperzwiebeln ^{1,3,7}	13,80 €
Frankfurter Grüne Soße Röstkartoffeln 4 halbe Eier ^{3,7,10}	13,60 €
Korsische Kartoffel-Gemüse-Pfanne Fetakäse getrocknete Tomaten ⁷	11,90 €
Semmelknödel Waldpilzragout Schnittlauchpesto Grana Padano ^{1,3,7,10}	17,00 €
Gnocchi Gorgonzola Blattspinat Kirschtomaten ^{3,7}	14,10 €
Tortelloni Gruyere Rucolapesto Kirschtomaten ^{1,7}	15,80 €

VEGAN

Daal Makhani Süßkartoffel Spinat Kokos Gurken-Raita Naan-Brot ¹	14,00 €
Ravioli Gemüse Daal Kokos-Curry-Soße schwarzer Sesam ^{1,9,10}	15,80 €
Deftige Pilzpfanne Bio-Baguette veganer Schmand	11,60 €
Süßkartoffel-Gnocchi Tomatensugo mediterranes Gemüse veganer Fetakäse	14,00 €
Asiat. Gemüsecurry Kokosmilch Basmatireis Cashewkerne Lauchzwiebeln ^{6,8,11}	14,20 €
Plant-based Currywurst Graubrot	13,40 €
Blumenkohl-Süßkartoffel- Korma Cashewkerne Granatapfel Kräuterhirse	12,40 €

Buffet

SUPPEN 400 ml p. Portion

inkl. Fleur de Sel-Butter, Croutons Kräuter dip und Bio-Baguetteauswahl ^{1,7}

Kartoffelsuppe Lauch Karotte Majoran ^{7,9} (+ Wiener Würstchen 0,60 €)	7,70 €
Sellerie-Birnensuppe ⁹	7,70 €
Linseneintopf VEGAN (+ Kasseler 0,90 €) ⁹	6,80 €
getrüffelte Pastinakencremesuppe Weißwein ^{7,9}	7,70 €
Blumenkohlcremesuppe Trüffel Weißwein ^{6,7,13}	7,80 €
Tomatencremesuppe Rucola Olivenöl ^{7,9}	7,70 €
Kürbis-Kokos-Suppe Curry Chili Zitronengras VEGAN ^{6,9}	7,70 €
Karottensuppe Ingwer Kokosmilch VEGAN ^{6,9}	7,70 €

SALATE IN GROSSER BOWL p. Portion

Beilagensalat Dressing Toppings	4,10 €
Bunter Tomatensalat Burrata Basilikumpesto ⁷	4,50 €
Griechischer Bauernsalat ^{7,m}	4,30 €
Melonensalat Fetakäse Olive ^{7,m}	4,20 €
Asiat. Karottensalat Granatapfel Sesam VEGAN ^{5,6,11}	3,50 €
Mediterr. Nudelsalat Basilikumpesto getrocknete Tomate Kalamata-Olive VEGAN ^{1,m}	4,50 €

DIY (DO-IT-YOURSELF) - STATIONEN PREISE P.P.

Salat-Bar: Auswahl an Blattsalaten, Kräutern, Rohkost, Toppings und Dressing	11,30 €
Bowl: Auswahl an Basics (z.B. Quinoa, Wildreis), Fleisch/Fisch, Toppings, Soßen	16,40 €
Burger (Rind oder auf Erbsenproteinbasis): Auswahl an Toppings und Soßen	15,10 €
pulled Beef oder Lachs Burger: Auswahl an Toppings und Soßen	14,80 €
Hot-Dog: Auswahl an Toppings und Soßen	10,80 €
plant-based Hot-Dog: Auswahl an Toppings und Soßen VEGAN	11,40 €





Buffet

DESSERT

Apfel-Schokoladen-Trifle ^{1,3,7}	4,10 €
Frankfurter Kranz im Glas ^{1,3,7}	4,10 €
Bayrisch Creme Kirschragout Amarettinirunch ^{1,3,7,8}	4,10 €
Karamelcreme Aprikose ^{3,7}	4,20 €
Schokoladenmousse Fruchtragout ^{3,7}	4,10 €
Espressomousse Kirschkompott Mandelsplitter ^{3,7,8}	4,10 €
Friskkäse-Tiramisu Beeren ^{1,3,7}	4,10 €
Joghurt-Panna Cotta Himbeersoße Pistazien ^{1,3,7,8}	3,90 €
Obstsalat exotisch Ingwercreme ⁷	4,50 €
Pfirsichragout Thymian Vanillecreme ^{3,7}	4,10 €
Erdbeer-Minzsalat karamalisierte Walnüsse VEGAN ⁸	4,10 €
Kokos-Milchreis karamalisierte Ananas Pistazie VEGAN ⁸	3,90 €
Marinierte Beeren Minzpesto VEGAN	4,10 €
Hafer-Panna Cotta karamelisierter Apfel VEGAN	3,70 €
veganes Schokoladenmousse Frucht Kompott VEGAN	5,00 €

FRÜHSTÜCK

Brötchen & Brotauswahl mit Aufstrichen (vegetarisch + vegan) ¹	5,50 €
Mini-Laugengebäck, inkl. 2 vegane Dips ¹	3,20 €
Buttercroissant ^{1,7}	2,10 €
Schokoladencroissant ¹	2,30 €
Zimtschnecke ¹	2,30 €
Vital Brezel ^{1,7,8}	3,90 €
Griechischer Joghurt Walnuss Honig ^{7,8}	4,10 €
Bircher Müsli ^{1,7,8}	3,90 €
Overnight Oat im Weck Mandelmilch Früchte VEGAN ⁸	3,90 €
Chiapudding im Weck Mandeln Frucht coulis VEGAN ⁸	4,50 €

Auch unsere Snacks (Wraps, Stullen etc.) eignen sich gut für ein leckeres Frühstück!



Grillbuffet

Live Cooking: ab einem Bestellwert von 3.000 €

Bratwurst ohne Darm URSPRUNG - 150 g ^{a,h,10}	4,20 €
Hähnchenbratwurst URSPRUNG - 120 g	5,30 €
Färsen Hüftsteak URSPRUNG I mediterran mariniert - 180 g	14,30 €
Schweinekamm vom Strohschwein I Paprikamarinade - 160g 10	8,60 €
Steak von der Strohpute I orientalisch mariniert - 160 g	10,40 €
ASC-Black Tiger Garnelen URSPRUNG I Knoblauch-Chilli-Marinade - 2 Stück ²	10,80 €
Spieß vom Premium Island Lachs I Olivenöl-Zitronen-Marinade - 80 g ⁴	6,50 €
Plant-based Bratwurst I Erbsenprotein-Basis - 115g VEGAN ¹	5,30 €
Veganer Gemüsespieß VEGAN	3,30 €

BEILAGEN

Baked Potatoe mit Kräuterdip ⁷	5,00 €
BBQ Corn Ribs I BBQ Sauce-Marinade (Mais-Spalten) VEGAN ^{6,9,10}	4,20 €
In Mojo-verde geschwenkte Drillinge VEGAN	3,20 €
Mediterranes Grillgemüse VEGAN	4,70 €

Unsere sommerlichen Salate finden Sie bei „Salate in großer Bowl“.



Buffet-Platten

Brötchenplatte - 20 halbe belegte Brötchen (veggi, Fleisch ^{1,7,10,11} / nur vegan ^{1,10,11})	54,50 €
Bagelplatte - 12 halbe belegte Bagels (veggi, Fleisch) ^{1,4,7,10,11}	60,00 €
Käseplatte, div. Käsesorten, inkl. Marmeladen, Chutneys, Nüssen (pro Portion) ^{7,8}	12,00 €
Wurstplatte, diverse Wurstsorten (pro Portion) ^{a,b,c}	10,80 €
Gemüsesticksplatte mit Hummus, Kräuterquark, Guacamole, Ajvar (pro Portion) ^{7,9,10}	3,60 €
Obstauswahl auf Platte (pro Portion) VEGAN	5,70 €

Live Cooking

Ab einem Bestellwert von 3.000 €

BURGER Pulled Pork vom URSPRUNG Schwein/ pulled Beef ^{1,9,10}	
mit Krautsalat, Apfelwein-Chutney und gepickelter roter Zwiebel im Brioche-Bun	13,40 €
BURGER Pulled Lachs - mit Rotkrautsalat, Grie Soß' Mayonnaise im Brioche-Bun ^{1,4,7,6,10}	11,80 €
FLEISCH Frisch aufgeschnittener Kalbs-Tafelspitz	
dazu hausgemachte Remoulade und Kartoffelsalat ^{3,10}	14,80 €
PASTA Strozzapreti von der heimischen Manufaktur ¹	
mit geschwenktem Gemüse in Tomatensugo / optional mit Fenchel-Salsiccia	10,80 €
CRÊPES - mit süßen und herzhaften Toppings ^{1,3,7}	4,50 €
SÜSSE WAFFEL - mit süßen Toppings ^{1,3,7}	5,60 €

Kuchen & Co

Kuchenauswahl (versch. Sorten, auch vegan) - 3 kleine Stücke pro Portion ¹	4,10 €
hausgemachter Rüblikuchen Frischkäseglasur - 12 Stücke ^{1,7,8}	22,50 €
Apfelkuchen - 12 Stücke VEGAN ¹	32,40 €
Apfle-Haselnuss-Kuchen - 12 Stücke VEGAN ^{1,8}	43,20 €
Himbeer-Brownie (glutenfrei)- 12 Stücke VEGAN ⁸	34,50 €
hausgemachter Zucchini-Brownie - 12 Stücke VEGAN ¹	27,00 €
hausgemachter Rüblikuchen Zitronenglasur - 12 Stücke VEGAN ^{1,8}	15,30 €



Snacks - auch zum Frühstück

HALBES SANDWICH¹ 4,50 €

Pastrami | Gurkenrelish | Krautsalat | Emmentaler | Dijon-Senf ^{7,a,c,h}

Brie | Feigensenf | Rucola ⁷

Hummus | Grillgemüse | Sesam | Rucola **VEGAN** ¹¹

Erbsen-Tahini Creme | Sesam | Minze **VEGAN** ¹¹

STULLEN¹ 4,60 €

Pastrami | Pfeffer | Senf | Pickles ^{a,c,h}

Räucherlachs | Frischkäse | Edamame ^{4,7}

Hummus | Rote Bete | Walnüsse | Rucola **VEGAN** ^{8,11}

Erbsen-Tahin-Creme | Sesam | Minze **VEGAN** ¹¹

HALBE WRAPS¹ 4,30 €

Maishähnchen | Caesar | Romasalat | Grana Padano | Kirschtomaten ^{4,10}

Roastbeef | Trüffelmayonaise | Grana Padano | Wildkräutersalat

Räucherlachs | Senf-Dill-Creme | Zitronen-Pfeffer | Romasalat ^{4,7,10}

Feta-Tomaten-Crème | Kalamata-Olive | Pinienkerne ^{m,7}

Ziegenkäse | Preiselbeeren | Rote Beete | Walnuss | Rucola ^{5,7}

Currycrème Karotte | Granatapfel | Babyspinat **VEGAN**

Falafel | Harissa Hummus | Rosinen | Petersilie | Rote Beete | Blattsalat **VEGAN**

Hummus | Rote Beete | Karotte | Kürbiskerne | Cranberrys **VEGAN** ¹¹

Grillgemüse | Basilikum-Humus | veganer Fetakäse | Pinienkerne | Rucola **VEGAN** ⁶

SÜSSE SNACKS

Mini-Tartelettes au chocolat ^{1,3,7}

2,50 €

Mini Tartelettes au flan ^{1,3,7}

2,50 €

Kreppel, versch. Füllungen (pro Stück) ^{1,7}

2,50 €

Macarons Auswahl (12 Stück) ^{1,7}

24,00 €

Donutplatte, versch. Sorten (12 Stück) ^{1,7}

29,60 €

Snacks - auch zum Frühstück

GESPIESST

Omas Mini-Rinderfrikadelle Pfeffersenfcreme ^{7,10}	2,90 €
Hähnchenspieß Mango-Sesam-Marinade ^{6,11,13}	2,30 €
Gegrillte Garnele Mango Koriander ²	2,60 €
Veganer BBQ Meatball VEGAN ^{9,11}	1,70 €
Rote Beete Falafel Wasabi-Crème VEGAN	1,70 €

FRITTATA 2,50 €

Antipasti Feta ^{3,7}
Chorizo Ziegenkäse ^{3,7,a,b,c}

MINI-PLUNDER 1,10 €

Herzhaft - Fleisch / Veggi ^{1,3,7}
Süß - versch. Sorten ^{1,3,7}

MINI-QUICHE 2,50 € ^{1,3,7}

Pilze Thymian
Roquefort Walnuss
Tomate Ziegenkäse
Spinat Ziegenkäse
Zucchini Feta
Grüner Spargel Kirschtomate (saisonal)

MINI-RÖSTI 4,30-4,50 €

Räucherlachs ^{4,6,11}
Roastbeef Trüffelmayonnaise
Pilze Kräutercreme VEGAN

MINI-MUFFINS 2,60 € ^{1,6}

VEGAN:

Mini-Muffin Olive getr. Tomate
Mini-Muffin Spinat Räuchertofu
Mini-Muffin Blaubeere Kokos
Mini-Muffin Apfel Cranberry

LISTE DER ZUSÄTZE:

1 Glutenhaltiges Getreide	9 Sellerie	c Antioxidations	k Koffein
2 Krebstiere	10 Senf	d Saccharin	l Geschmacksverstärker
3 Eier	11 Sesam	e Cyclamat	m geschwärzt
4 Fisch	12 Lupine	f Aspartam	n gewachst
5 Erdnüsse/Nüsse	13 Schwefel / Sulfid	g Acesulfam	o gentechnik
6 Soja	14 Weichtiere	h Phosphat	
7 Milch	a Konservierungsstoffe	i geschwefelt	
8 Schalenfrüchte	b Farbstoff	j chininhaltig	