



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 Hauptfokus auf Regionalität und Nachhaltigkeit.

Wir liefern ab einem Mindestbestellwert von 500 EURO (Mo-Fr. - Preise für Wochenende auf Anfrage). Zudem haben wir pro Speisesorte eine Mindestbestellmenge von 10 Portionen.

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}	9,60 €
Cajun Hähnchensalat ^{6,11}	5,30 €
Entensalat mit Teriyaki Koriander Paprika ^{5,6}	5,70 €
Orientalischer Rindfleischsalat ¹¹	5,30 €
Rindertatar mit Senf Kapern Sardellen Zwiebeln Ei Röstbrotcrunch ^{1,3,4,10}	6,20 €
Kasseler Salat mit Frankfurter 7 Kräutern Marinade ^{7,10,a,c,h}	5,30 €
Omas Kartoffelsalat mit hausgemachter Mini-Frikadelle ^{1,3,7,10}	5,00 €
Mini-Brioche Burger (Rind) Schmorzwiebeln Räuchertomaten Mayonnaise ^{1,3,7,10}	7,60 €

FISCH

Gezupfte Räucherforelle mit Meerrettichcreme	
Frankfurter Kräuter Senfkörner ^{4,7,10}	5,00 €
Midi-Niederräder Wildkräutersalat Räucherlachs ⁴	5,70 €
Tabouleh mit Granatapfel Wildfanggarnele Minzjoghurt ^{1,4,7,2}	5,40 €
Saiblingstatar mit Boskopapfel Rettich Radieschen ^{4,7}	5,60 €
Spicy Lachstatar mit Mango ^{1,4,6,11}	5,40 €
Asiatisches Thunfischtatar mit Wasabicreme Shizokresse ^{1,4,6,11}	6,10 €
Mini-Brioche mit Räucherlachs Limonenschmand ^{1,4,7}	6,50 €

VEGETARISCH

Falafel Bällchen mit Minzjoghurt Tomaten-Petersiliensalat ^{1,7,10,11}	4,30 €
Zucchini-Salat mit Fetakäse Pinienkerne Zitrusdressing	4,70 €
Handkästatar mit Kümmelcreme ⁷	4,60 €
Spundekäs mit Knusperbrezeln ^{7,10}	3,90 €
Grie Soß mit Ei ^{3,7}	4,30 €
Rote Beete-Tatar mit Granny Smith Apfel ^{10,11}	4,50 €
Asiatischer Edamamesalat mit Gurke grüner Spargel Srirachacreme ^{6,11}	4,70 €

VEGAN

Antipasti Variation ^{6,m}	4,50 €
Zucchini-Carpaccio mit Kräutermarinade	3,60 €
Orientalischer Kichererbsensalat ^{9,11}	4,00 €
Rote Beete-Tatar mit oriental. Gewürzen Salzerdnusscrunch Trockenobst ^{5,10,11}	5,00 €
Bunter Linsensalat mit Süsskartoffelcreme ^{10,11}	4,30 €



Buffet

FLEISCH

Agnolotti mit Feige-Peccorino Rosmarin-Honig-Butter	
Prosciutto Rucola ^{1,3,7}	17,50 €
Currywurst URSPRUNG ohne Darm Currysoße Graubrot ^{1,9,10,a,h}	10,80 €
Maishähnchenbrust Bulgur Gemüse Kalamata-Oliven Salzzitronenschmand ^{1,7}	20,50 €
Tajine vom Lamm Pflaumen Rosinenreis ^{10,11}	22,90 €
Rinderroulade Wirsing Kartoffelpüree ^{7,9,10}	25,30 €
Frz. Perlhuhnbrust Tomate-Basilikum Kalamata-Oliven Salbei-Gnocchi ^{3,7}	19,50 €
Tafelspitz vom Alpenrind Grie Soß Kartoffeln ^{7,10}	18,50 €
Geschmorte Ochsenbacken Steckrübenpüree Wurzelgemüse ^{7,9,10}	26,00 €

FISCH

Lachs in Teriyaki-Marinade Rosa Beeren Asiagemüse Duftreis ^{4,6,11}	25,30 €
Asiatisches Gemüsecurry Garnele Duftreis ^{2,6,11}	25,30 €
Gedämpfter Kabeljau in Pommery-Senf geschw. Lauch Kartoffelstampf ^{4,7,10}	25,30 €
Ravioli Ruccola Tomatensugo Kapern Sardellen ^{1,3,4,7}	17,50 €
Saltimbocca mit Seeteufel Rosmarinkartoffeln Ratatouille Gemüse ^{a,c}	29,00 €

VEGETARISCH

Käsespätzle Bergkäse Knusperzwiebeln ^{1,3,7}	15,30 €
Frankfurter Grüne Soße Röstkartoffeln 4 halbe Eier ^{3,7,10}	15,10 €
Korsische Kartoffel-Gemüse-Pfanne Fetakäse getrocknete Tomaten ⁷	13,20 €
Serviettenknödel Waldpilzrahmsauce ^{1,3,7,10}	15,60 €
Gnocchi Gorgonzola Blattspinat Kirschtomaten ^{3,7}	15,70 €
Pilzrisotto Kirschtomaten Rucola ⁷	16,10 €
Tortelloni Gruyere Rucolapesto Kirschtomaten ^{1,7}	17,50 €

VEGAN

Daal Makhani Süßkartoffel Spinat Kokos Gurken-Raita Naan-Brot ¹	15,60 €
Kichererbsen Tajine gedämpfte Berberitzen Couscous ^{6,9,11}	14,30 €
Ravioli Gemüse Daal Kokos-Curry-Soße schwarzer Sesam ^{1,9,10}	17,50 €
Süßkartoffel-Gnocchi Tomatensugo mediterranes Gemüse veganer Fetakäse	15,60 €
Asiat. Gemüsecurry Kokosmilch Basmatireis Cashewkerne Lauchzwiebeln ^{6,8,11}	15,80 €

Buffet

SUPPEN je 8,30€/400 ml p.Portion

inkl. Fleur de Sel-Butter, Croutons Kräuterdip und Bio-Brotauswahl ^{1,7}

Kartoffelsuppe | Lauch | Karotte | Majoran ^{7,9}

Pastinakencremesuppe | Trüffel | Weißwein ^{7,9}

Tomatencremesuppe | Rucola | Olivenöl ^{7,9}

Kürbis-Kokos-Suppe | Curry | Chili | Zitronengras **VEGAN** ^{6,9}

Karottensuppe | Ingwer | Kokosmilch **VEGAN** ^{6,9}

SALATE IN GROSSER BOWL p.Portion

Beilagensalat | Dressing | Toppings 4,50 €

Bunter Tomatensalat | Burrata | Basilikumpesto ⁷ 5,00 €

Griech. Bauernsalat ^{7,m} 4,80 €

Melonensalat | Fetakäse | Olive ^{7,m} 4,70 €

Bunter Linsensalat **VEGAN** ^{10,11} 3,50 €

Asiat. Karottensalat | Granatapfel | Sesam **VEGAN** ^{5,6,11} 3,90 €

Gurkensalat mit Apfel | Stangensellerie | Ingwer **VEGAN** ^{6,11} 4,70 €

Mediterr. Nudelsalat | Basilikumpesto | getrocknete Tomate |

Kalamata-Olive **VEGAN** ^{1,m} 5,00 €

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

Salat-Bar: Auswahl an Blattsalaten, Kräutern, Rohkost, Toppings und Dressing 12,50 €

Bowl: Auswahl an Basics (z.B. Quinoa, Wildreis), Fleisch/Fisch, Toppings, Soßen 18,20 €

Burger (Rind oder auf Erbsenproteinbasis): Auswahl an Toppings und Soßen 16,80 €

pulled Beef oder Lachs Burger: Auswahl an Toppings und Soßen 16,40 €

Hot-Dog: Auswahl an Toppings und Soßen 12,00 €

plant-based Hot-Dog: Auswahl an Toppings und Soßen **VEGAN** 12,70 €

Sojajoghurt: Haferflocken und diverse Toppings **VEGAN** 9,40 €





Buffet

DESSERT

Apfel-Schokoladen-Trifle ^{1,3,7}	4,50 €
Frankfurter Kranz im Glas ^{1,3,7}	4,50 €
Bayrisch Creme Kirschragout Amarettinicrunch ^{1,3,7,8}	4,50 €
Caramelcreme Aprikose ^{3,7}	4,70 €
Dunkle Schokoladenganache Orange Mango Passionsfrucht ^{3,7}	4,70 €
Espressomousse Kirschkompott Mandelsplitter ^{3,7,8}	4,50 €
Friskäse-Tiramisu Beeren ^{1,3,7}	4,50 €
Joghurt-Panna Cotta Himbeersoße Pistazien ^{1,3,7,8}	4,30 €
Obstsalat exotisch Ingwercreme ⁷	5,00 €
Pfirsichragout Thymian Vanillecreme ^{3,7}	4,50 €
Kokos-Panna Cotta / Ananas / Mandel VEGAN ⁸	4,30 €
Gestockte Mandelmilch Holunderbeerkompott VEGAN ⁸	4,50 €
Erdbeer-Minzsalat karamalisierte Walnüsse VEGAN ⁸	4,50 €
Melonen-Minzgelee Zitrusjoghurt VEGAN ^{6,8}	4,30 €
Blaubeer-Kokos-Panna Cotta VEGAN	5,00 €
Marinierte Beeren Minzpesto VEGAN	4,50 €

FRÜHSTÜCK

Brötchen & Brotauswahl mit Aufstrichen (vegetarisch + vegan) ¹	6,10 €
Mini-Laugengebäck, inkl. 2 vegane Dips ¹	3,20 €
Butterbrezel ^{1,7}	2,30 €
Buttercroissant ^{1,7}	2,30 €
Schokoladencroissant ¹	2,50 €
Vital Brezel ^{1,7,8}	4,30 €
Franzbrötchen ^{1,7}	2,80 €
Apfelplunder ^{1,7}	2,80 €
Griechischer Joghurt Walnuss Honig ^{7,8}	4,50 €
Bircher Müsli ^{1,7,8}	4,30 €
Overnight Oat im Weck Mandelmilch Früchte VEGAN ⁸	4,30 €
Chiapudding im Weck Mandeln Fruchtcoulis VEGAN ⁸	5,00 €

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



Grillbuffet

Ab 30 Personen, zusätzliches Personal erforderlich

Bratwurst ohne Darm URSPRUNG - 150 g ^{a,h,10}	5,90 €
Nürnberger Rostbratwürstchen URSPRUNG - 5 Stück a 20 g	7,90 €
Hähnchenbratwurst URSPRUNG - 120 g	5,90 €
Färsen Entrecote URSPRUNG - 180 g	19,30 €
Färsen Hüftsteak URSPRUNG I mediterran mariniert - 180 g	16,10 €
Schweinekamm vom Strohschwein I Paprikamarinade - 160g 10	9,60 €
Steak von der Strohpute I orientalisch mariniert - 160 g	11,60 €
ASC-Black Tiger Garnelen URSPRUNG I Knoblauch-Chilli-Marinade - 2 Stück ²	12,00 €
Spieß vom Premium Island Lachs I Olivenöl-Zitronen-Marinade - 80 g ⁴	7,20 €
Plant-based Bratwurst I Erbsenprotein-Basis - 115g VEGAN ¹	9,10 €

BEILAGEN

Baked Potatoo mit Kräuterdip ⁷	5,50 €
BBQ Corn Ribs I BBQ Sauce-Marinade (Mais-Spalten) VEGAN ^{6,9,10}	4,70 €
In Mojo-verde geschwenkte Drillinge VEGAN	3,50 €
Mediterranes Grillgemüse VEGAN	5,20 €

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



Buffet-Platten

Brötchenplatte - 20 halbe belegte Brötchen (veggi, vegan, Fleisch) ^{1,4,7,10,11}	54,50 €
Käse,- und Wurstplatte (ca. 150-170g pro Portion) ^{7,8,a,b,c}	13,80 €
Käseplatte, div. Käsesorten, inkl. Marmeladen, Chutneys, Nüssen (pro Portion) ^{7,8}	12,00 €
Wurstplatte, diverse Wurstsorten (pro Portion) ^{a,b,c}	10,80 €
Gemüesticksplatte mit Hummus, Kräuterquark, Guacamole, Ajvar (pro Portion) ^{7,9,10}	3,60 €
Obstauswahl auf Platte (pro Portion) VEGAN	5,70 €

Live Cooking

Ab 30 Personen, zusätzliches Personal erforderlich

BURGER Pulled Pork vom URSPRUNG Schwein ^{1,9,10}	
mit Krautsalat, Apfelwein-Chutney und gepickelter roter Zwiebel im Brioche-Bun	14,90 €
BURGER Pulled Lachs - mit Rotkrautsalat, Grie Soß' Mayonnaise im Brioche-Bun ^{1,4,7,6,10}	13,10 €
FLEISCH Frisch aufgeschnittener Färsen-Tafelspitz	
aus den Voralpen dazu hausgemachte Remoulade und Kartoffelsalat ^{3,10}	16,40 €
PASTA Strozzapreti von der heimischen Manufaktur ¹	
mit geschwenktem Gemüse in Tomatensugo / optional mit Fenchel-Salsiccia	12,00 €
CRÊPES - mit süßen und herzhaften Toppings ^{1,3,7}	5,00 €

Kuchen & Co

Kuchenauswahl (versch. Sorten, auch vegan) - pro Stück ¹	4,30 €
Dunkler Schokoladen-Brownie Himbeer & Nuss - pro Stück ^{3,7,8}	5,00 €
Bananen-Johannisbeer-Schnitte - pro Stück VEGAN ^{1,8}	5,00 €
hausgemachter Zucchini-Brownie - 12 Stücke VEGAN ¹	50,80 €
hausgemachter Karottenkuchen - 12 Stücke VEGAN ^{1,8}	50,80 €
hausgemachter Nusskuchen - 12 Stücke VEGAN ^{1,8}	50,80 €
hausgemachter Zwetschgenkuchen - 12 Stücke VEGAN ¹	50,80 €
Blechkuchen / 12 Stücke	41,80 €
Hausgemachter Himbeer-Dinkelstreuselkuchen ^{1,3,7}	
Hausgemachter Kirschstreuselkuchen ^{1,3,7}	
Hausgemachter Rüblikuchen mit Frischkäse ^{1,7,8}	
Hausgemachter Apfelstreuselkuchen VEGAN ^{1,8}	



Snacks – auch zum Frühstück

HALBES SANDWICH¹ 5,00 €

Roastbeef | Hummus | Kichererbse | Ras el Hanout | Petersilie ¹¹
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 4,60-5,10 € je nach Sorte ¹

Pastrami | Pfeffer | Senf | Pickles ^{a,c,h}
Räucherlachs | Frischkäse | Edamame ^{4,7}
Tomaten-Creme | Büffelmozzarella | Rucola ⁷
Hummus | Rote Bete | Walnüsse | Rucola ^{8,11}
Erbsen-Tahin-Creme | Sesam | Minze **VEGAN** ¹¹

HALBE WRAPS¹ 5,00 €

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**
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}	2,80 €
Mini Tartelettes au flan ^{1,3,7}	2,80 €
Macarons Auswahl (12 Stück) ^{1,7}	26,70 €
Donutplatte, versch. Sorten (12 Stück) ^{1,7}	32,90 €

SNACK-PLATTEN (PRO PORTION)

Kuchenspieß-Platte - versch. Kuchen in kleinen Würfeln (auch vegan)	3,95 €
Obstspieß-Platte - versch. Obstsorten	4,87 €
gespießte Häppchen-Platte - versch. Sorten Fleisch, vegetarisch, vegan	5,89 €

Snacks – auch zum Frühstück

GESPIESST

Omas Mini-Rinderfrikadelle Pfeffersenfcreme ^{7,10}	3,20 €
marinierter Hähnchenspieß inkl. versch. Dips ^{6,11}	3,60 €
Würziger Gemüsespieß mit veganem Fetakäse VEGAN	3,20 €

FRITTATA 3,90 €

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

MINI-PLUNDER 1,20 €

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

MINI-MUFFINS ^{1,6}

Mini-Muffin süß - versch. Sorten	3,20 €
VEGAN:	
Mini-Muffin Olive getr. Tomate	2,90 €
Mini-Muffin Spinat Räuchertofu	2,90 €
Mini-Muffin Blaubeere Kokos	2,90 €
Mini-Muffin Apfel Cranberry	2,90 €

MINI-QUICHE 2,80 € ^{1,3,7}

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

MINI-RÖSTI 5,00-5,70 €

Bergschinken ⁹
Lachstatar ^{4,6,11}
Rindertatar ¹⁰
Roastbeef Trüffelmayonnaise

LISTE DER ZUSÄTZE:

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