

EVENT CATERING



FLYING VORSPEISE

Sous Vide gegartes Bio-Ei |
Frankfurter Grüne Soße | Senfkaviar

Grüner Kartoffelsalat |
Kalbsschnitzel | Wildpreiselbeeren

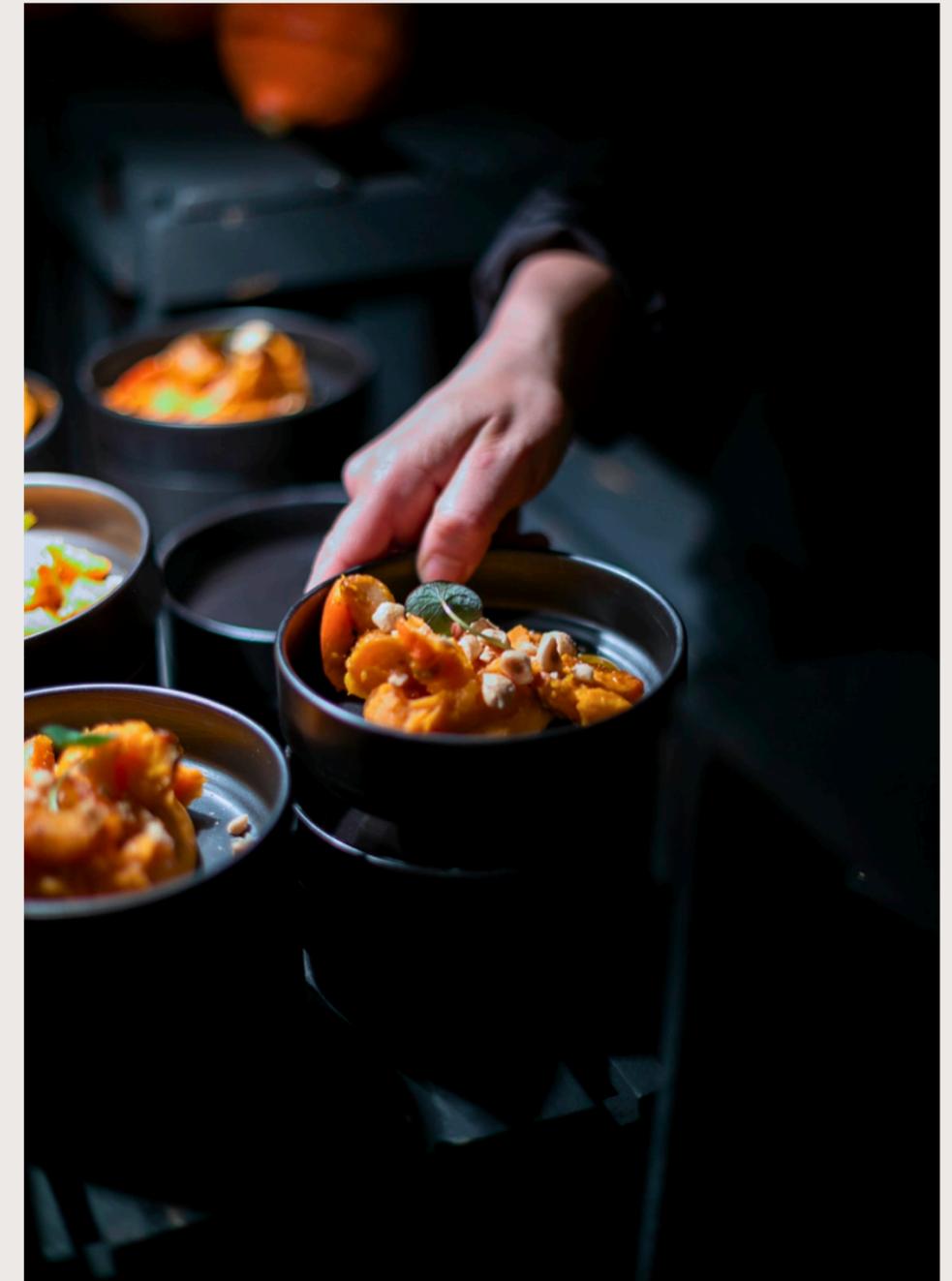
Seligenstädter Lachsforelle |
Sauerampfer Mayonnaise |
gehobeltes Gemüse

Bitte beachten Sie, dass zu den genannten Preisen Nebenkosten wie Transportpauschalen hinzukommen können. Die finalen Preise richten sich nach Ihren individuellen Wünschen und den Gegebenheiten vor Ort.

16,90 €



LIVE COOKING MARKTSTÄNDE



Gnocchi | Pfifferlinge | geröstete
Tomate | Salbei | Kürbiskerne

Ochsenbäckchen | Pastinaken-
püree | junger Brokkoli | Jus

Weizen-Kräuter-Risotto | Fenchel |
Gartenerbse | gehobeltes
Wurzelgemüse

Kalbsfilet aus dem Heu |
cremige Süßkartoffel | roter
Spitzkohl | Malzjus

Felchen | Kartoffel | Gurke | Zitrus-
Velouté | Hippo Topps

Bitte beachten Sie, dass zu den genannten Preisen Nebenkosten wie Transportpauschalen hinzukommen können. Die finalen Preise richten sich nach Ihren individuellen Wünschen und den Gegebenheiten vor Ort.

29,00 €

DESSERT

Erdbeere | Himbeeren | Knusprige
Baiser | Süßer Schmand

Süßer Handkäs' | Grüner Apfel |
Abate Birne | Haselnusscrunch

Bitte beachten Sie, dass zu den genannten Preisen Nebenkosten wie Transportpauschalen hinzukommen können. Die finalen Preise richten sich nach Ihren individuellen Wünschen und den Gegebenheiten vor Ort.

5,50 €







CATERING & EVENTS RADICALLY TASTY.

KONTAKT

069 / 25 66 77 93

hello@goosegourmet.de

ZURÜCK ZU GOOSE