



GOOSE GOURMET CATERINGKATALOG 2024



WIR ÜBER UNS, GOOSE GOURMET

Wir haben GOOSE Gourmet mit der Idee gegründet, dass wir besser sein wollen. Kreativer, überraschender, bunter und persönlicher als alles, was wir vorher kannten. In unseren Speisen verarbeiten wir ausschließlich frische, möglichst regionale und saisonale Lebensmittel und garantieren Ihnen in jedem Bereich eine hervorragende Qualität — vom Essen über die Getränke bis hin zur Gestaltung der Dekoration und dem Service.

GOOSE GOURMET bedeutet: Moderne, internationale Küche trifft auf Heimatgefühl, kombiniert mit farbenfrohen, exotischen Akzenten. Wir werden Sie überraschen — mit Gerichten und Zutaten, die Sie so noch nie erlebt haben ...

CONTENT

5 FINGERFOOD SELECTIONS 2024

- 6 All-Time Favourites
American Roadtrip
 - 7 Frankfurt-love
 - 8 Mediterranean Coast
Asians Finest
 - 9 Oriental Bazaar
 - 10 Plant-love
 - 11 Fingerfood Frühling,
Sommer, Herbst & Winter
 - 14 Tartelettes
-

16 BUFFET

- 17 HERBST / WINTER
GOOSE Line
GOOSE Selection
GOOSE Premium Selection
- 21 FRÜHLING / SOMMER
GOOSE Line
GOOSE Selection
GOOSE Premium Selection

25 BBQ CATERINGS

- 26 Mediterran
 - 28 Asiatisch
 - 31 Hessisches BBQ Buffet Paket
-

32 GOOSE FOODTRUCK & STREETFOOD

- 34 Burger
 - 35 Buddha Bowls
 - 36 GOOSE Originals: Herzhafte Waffeln
 - 37 Italian Pasta mit Amore
 - 38 Orientalische Pita
 - 39 New York Style grilled Baguettes
-

40 DESSERTS

- 42 UMWELTSCHUTZ
- 43 KONTAKT

CATERING & EVENTS RADICALLY TASTY.

- Ⓢ Schwein
- Ⓡ Rind
- ⓖ Geflügel
- ⓔ Ente
- ⓕ Fisch
- Ⓥ Vegetarisch
- Ⓥ+ Vegan

FINGERFOOD SELECTIONS 2024

NEU!
Wir veredeln Ihr
Fingerfood
gerne mit frischen
essbaren Blüten
(+ 0,50€ / Stück)

FINGERFOOD

All-Time Favourites
American Roadtrip
Frankfurt-love
Mediterranean Coast
Asians Finest
Oriental Bazaar
Plant-love
Fingerfood Frühling,
Sommer, Herbst & Winter
Tartelettes



FINGERFOOD

P07

ALL-TIME
FAVOURITES

- 1 | **R** Mini-Brioche Burger mit Pulled Beef, BBQ-Soße, Red Onion Jam, American Cheddar Cheese & Wildkräuter
- 2 | FFM Grüne Soße mit Sous-vide gegartem Kalbstafelspitz, Meerrettich, Drillingskartoffeln & Bio-Freilandeier
- 3 | **G** BBQ-Hähnchenspieße in leckerer Sesam-Ahornsirup-Marinade, geröstete Erdnuss & Kresse
- 4 | **V** Gegrilltes Sommergemüse auf Ricottacreme, Salzzitrone, Microgreens & knusprigem Brotchip
- 5 | Cremiger New York Cheesecake mit marinierten Beeren & Caramel Splittern
- 6 | **V+** Erfrischender Gurkensalat mit knackiger Paprika, eingelegten roten Zwiebeln, frischer Minze, Thai-Basilikum & Sesam
- 7 | Aubergini im Miso Mantel mit eingelegten Radieschen, zweierlei Sesam, Frühlingslauch & Chili-Mayo

Mindestabnahme
10 Portionen

Portionsgröße
je 150ml

4,95€ / Stück

FINGERFOOD

P08

AMERICAN
ROADTRIP

- 1 | **R** Mini-Brioche Burger mit Pulled Beef, BBQ-Soße, Red Onion Jam, Käse & Wildkräuter
- 2 | **G S** Knackiger Cole Slaw vom roten und weißen Kohl mit BBQ-Bacon-Chicken & Kresse
- 3 | **S** Louisiana Flusskrebs auf fruchtigem Apfel Sellerie Salat mit Microgreens
- 4 | **F** Creolische Maultaschen saftig gefüllt mit buntem Gemüse auf einem Parmesanbett
- 5 | **V+** Herzhafte Süßkartoffelcreme mit Avocado, roter Paprika, Koriander, Cherrytomate & fruchtiger Limette
- 6 | **V** Cremiger New York Cheesecake mit Salted Caramel

Mindestabnahme
10 Portionen

Portionsgröße
je 150ml

33,50€



FINGERFOOD

P09 | FRANKFURT-LOVE

R

FFM Grüne Soße mit Sous-vidé gegartem Kalbstafelspitz, Meerrettich, Drillingskartoffeln & Bio-Freilandeier

Kleine Hessenburger mit Brioche Bun, Rindfleisch, Krautsalat & Apfelsenf

F

Über Buchenholz geräucherte Forelle auf Salat von gebackener Gelbe & Rote Bete, blanchiertem Spinat & Apfel

V

Frankfurter Handkästatar auf geröstetem Roggenvollkornbrot mit Rotweinzwiebeln und Apfelweingelee

Cremiger Käsekuchen im Glas mit karamellisiertem Apfel und Granola Crunch

V+

Grüner Kartoffelsalat mit Petersilienpesto, eingelegten Radieschen, goldbraun gerösteter Mandel, Frühlingslauch & frischen Gartenkräutern

Salat von der Laugenstange mit Gurke aus der Essigsud, dazu L'Amuse Tomaten und frische Kräuter aus dem Taunus

Mindestabnahme
10 Portionen

Portionsgröße
je 150ml

32,90€

FINGERFOOD

P10

MEDITERRANEAN
COAST

R

Zarte Rindfleischbällchen auf San Marzaano Tomaten mit Granatapfelreduktion & Parmesanflocken

G

Mediterranes Rosmarinhähnchen auf würzigem Auberginenmus, mariniertes Kichererbse, Frühlingslauch & Kräuterjoghurt

V

Pikanter Orzonudel Salat mit gegrillter Spitzpaprika, vichy Karotte, französischem Schafskäse und Kresse

Fruchtiger Salat von der L'Amuse Kirschtomate mit zartem Mozzarella, gerösteten Mandeln, Taunuskräutern und Sauerteig Chip

Gegrilltes Sommergemüse auf Ricottacreme, Salzzitrone, Microgreens & knusprigem Brotchip

Erfrischendes Tiramisu von der Zitrone mit Espresso und belgischem Kakao

Mindestabnahme
10 Portionen

Portionsgröße
je 150ml

33,50€

FINGERFOOD

P11

ASIANS FINEST

R

Gyoza gefüllt mit BBQ-Rindfleisch auf 3-farbigem Kohlsalat mit asiatischer Marinade & Microgreens

Summer Rolls gefüllt mit eingelegten Karotten, Weißkohl, Mu Err Pilzen und Salat (Wahlweise mit Rindfleisch oder Schrimps)

G

Chicken Saté in Sesam-Ahorn-sirup-Marinade, goldbraun gerösteter Erdnuss & Kresse

F

Marinierte Garnele auf erfrischendem Gurkensalat mit Karotte, Thai-Basilikum & Sesam

Pulled Lachs auf cremigem Erbsenpüree, glasierten Möhren, grüner Salsa & gerösteter Erdnuss

V+

Bowl mit Sushi Reis, Buchenpilzen, Edamame, Mango, Karotte, Gurke & Sesam-Limetten-Soße

Frische Alfonso Mango auf Thai Kokosnussmilchreis

Mindestabnahme
10 Portionen

Portionsgröße
je 150ml

34,50€



FINGERFOOD

P12 | **ORIENTAL
BAZAAR**

Ⓡ

Rindfleischköfte in Honig BBQ Glaze auf cremigem Erbsenhummus mit frittiertes Ölrauke

Garam Masala Rinderhackfleisch auf Baba Ghanoush mit gelber Zucchini, Feta Crumble, Rotwein Echalotten und Rosmarin Brotchip

Ⓞ

Sous Vide gegarte Hähnchenbrust in Ras el hanout Marinade auf Juwelencouscous mit Granatapfel, Berberitzen, Paprika, Karotte und frischer Minz Mayo

Ⓥ

Tabouleh Salat mit Bulgur, Kirschtomate, Granatapfel, Petersilie, roter Zwiebel & Olivenöl

Frittiertes Blumenkohl in Curry Madras Marinade auf Schafskäsecreme mit Cherry Rosinen

Ⓥ+

Baklava auf Zimtcreme mit fruchtigem Apfel

Mindestabnahme
10 Portionen

Portionsgröße
je 150ml

33,90€

FINGERFOOD

P13

PLANT-LOVE

V+

Erfrischender Gurkensalat mit knackiger Paprika, eingelegten roten Zwiebeln, frischer Minze, Thai-Basilikum & Sesam

Grüner Kartoffelsalat mit Petersilienpesto, eingelegten Radieschen, goldbraun gerösteter Mandel, Frühlingslauch & frischen Gartenkräutern

Miso-Aubergine mit eingelegten Radieschen, zweierlei Sesam, Frühlingslauch & Chili-Mayo

Summer Rolls gefüllt mit eingelegten Karotten, Weißkohl, Mu Err Pilzen und Salat (Wahlweise mit Rindfleisch oder Schrimps)

Geräucherter Tofu auf Reismudelnest mit Koriander flakes und PiriPiri Marinade

Geeister Daal von der Beluga Linse mit Sezuchan Pfeffer und Melisse

Pana Cotta von der geraspelten Kokosnuss mit Passionfruit Jam und Chilifäden

Mindestabnahme
10 Portionen

Portionsgröße
je 150ml

31,50€



FINGERFOOD

P14 | FRÜHLING

- 14 | **R** | FFM Grüne Soße mit Sous-vide gegartem Kalbstafelspitz, Meerrettich, Drillingskartoffeln & Bio-Freilande
- 18 | Würziges Rinderhackfleisch auf Auberginenmus mit Zucchini, Feta, eingelegter roter Zwiebel & Crunch vom Pitabrot
- 15 | **F** | Spieß von der Black Tiger Garnele auf Nori Gurkenrelish mit Zitrusummantelung
- 16 | Gezupfter skandinavischer Lachs auf Erbsenpüree, Babykarotte und rote Beete Chip

- 17 | **V** | Salat vom gegrillten Spargel auf würziger Ricottacreme mit Microgreens & knusprigem Brotchip
- + 1 Dessert
nach Wahl → Seite 40

Mindestabnahme
10 Portionen

Portionsgröße
je 150ml

4,95€ / Stück

FINGERFOOD

P15 | SOMMER

- 19 | **G** | Rosmarin-Hähnchen auf cremigem Auberginenmus mit mariniertes Kichererbse, Kräuterjoghurt & Frühlingslauch
- 20 | **F** | Gegrillte Garnele auf erfrischendem Gurkensalat mit Honigmelone, Karotte, roter Zwiebel, Sesam & Minze
- 21 | Poké Bowl mit Sushi Reis, mariniertem Lachs, Edamame, Mango, Sesam, erfrischender Limette & buntem Kressemix

- 22 | **V** | Gegrillter Kurkuma-Blumenkohl mit Feta, goldbraun gerösteter Mandel, Olivenöl & Microgreens
- 23 | Gegrilltes Sommergemüse auf Ricottacreme, Salzzitrone, Microgreens & knusprigem Brotchip
- 24 | Leichtes Zitronen-Tiramisu im Glas
- 25 | **V+** | Mariniertes Kichererbsensalat mit Granatapfel, sonnengetrocknete Tomate, Frühlingslauch, Gurke, Staudensellerie & Zitrone

Mindestabnahme
10 Portionen

Portionsgröße
je 150ml

5,10€ / Stück



FINGERFOOD

P16 | HERBST

- 26 | **R** | Mini Brioche Burger mit zartem Pulled Beef, Bergkäse, rauchiger BBQ-Soße & frischem Salat
- 27 | **F** | Marinierte Garnele auf Avocado-creme, geröstete Süßkartoffel mit Chili-Blutorange-Dressing
- 28 | Pulled Lachs auf cremigem Süßkartoffelpüree mit eingelegter gelber Karotte, Salsa Verde & goldbraun gerösteter Haselnuss
- 29 | Auf Buchenholz geräucherte Forelle auf gebackener Gelbe & Rote Bete mit blanchiertem Spinat, Meerrettich und Apfel
- 30 | **V** | Gegrillter Hokkaido Kürbis auf Ricottacreme mit Granatapfel und Gartenkräutern
- 31 | **V+** | Laugenbrotsalat mit fruchtiger Kirschtomate, Senfsaat, Petersilie, eingelegter Gurke & Gartenkresse
- 32 | Saftiger Karottenkuchen mit herzhaften Walnüssen und Zitronenkruste
- + 1 Dessert nach Wahl → Seite 40

Mindestabnahme
10 Portionen

Portionsgröße
je 150ml

4,95€ / Stück

FINGERFOOD

P17 | HERBST / WINTER

- 33 | **R** | Rinderhochrippe 12 Stunden gegart auf cremigem Pastinakenpüree, Karamell Apfel, Kräuterseitling und Sakejus
- 34 | Kichererbsenragout mit Feta Käse, Hackfleischbällchen, Rotweinzwiebeln, Sanddorn und Shiso Kresse
- 35 | **G** | Saftiges Hühnchen auf gebackener Gelbe & Rote Bete, geröstete Drillinge, Spinat & frische Gartenkräuter
- 36 | **F** | Smoked Hickory Lachs auf japanischer Süßkartoffel mit Gelber Karotte, Haselnusschaum und Salsa Verde
- 37 | **V** | Salat vom gegrillten Kürbis auf Ricottacreme mit fruchtigem Granatapfelsalsa, frischen Gartenkräutern & Feldsalat
- 38 | Zartschmelzende Panna Cotta getoppt mit Zimt-Apfel & knusprigem Crumble
- 39 | **V+** | Winterlicher Salat mit mariniertem Rotkohl, samtiger Feige, Birne, gerösteter Walnuss & Microgreens

Mindestabnahme
10 Portionen

Portionsgröße
je 150ml

5,30€ / Stück

FINGERFOOD

P18

TARTELETTES

Boutique / Empfang /
Welcome / ZwischendruckTartelette
4 cm rundMindestbestellmenge
je 25 Stück je Sorte

3,90€ / Stück



FISCH

40 | Gebeizter Lachs | Zitronen-
creme | Zitronenzeste |
Microgreens41 | Garnele | Guacamole |
Rauchpaprika | Micro-
greens42 | Thunfischtataki |
Kokoscreme | Koriander43 | Thunfischcreme |
Kalbstafelspitz | Senfkaviar44 | Lachs | Frischkäse |
Wasabi | Microgreen45 | Jakobsmuscheltatar |
Salzzitrone | Microgreen46 | Matjes | Rote Bete Creme |
Essiggurke | Microgreen47 | Lachs | Karottencreme |
Kerbel48 | Lachs | Currycreme | gerös-
tete Erdnuss | Microgreen49 | Kabeljaucreme | eingelegte
rote Zwiebel | Granatapfel50 | Krabbencreme | Melone |
Lavendel

FLEISCH

51 | Chorizo | Guacamole |
Microgreens52 | Gänseleber | Aprikosen-
chutney | Microgreens53 | Rind | getrüffelte Kartoffel-
creme | Red Orion Jam |
Microgreen54 | Ente | Kürbiscreme |
Pflaume | Microgreen55 | Maishähnchen | Blumen-
kohlcreme | eingelegte
rote Zwiebel56 | Kalb | Papayacreme |
Sesam | Microgreen57 | BBQ-Rind | Portweincreme
| Red Onion Jam | Micro-
reens

Ausgewählte
Canapés können wir
ihnen auch gerne mit
anderen Fisch oder
Fleischsorten anbieten.
Bitte sprechen sie uns
hierzu an.

VEGETARISCH

- 58 | Ziegenkäsecreme | Birne |
Walnuss | Microgreen

- 59 | Tomatencreme | Feta |
Pinienkern | Microgreen

- 60 | Süßkartoffelcreme | Sesam |
Kirsche | Microgreen

- 61 | Maiscreme | Red Onion Jam
| Microgreens

- 62 | Getrübte Pilzcreme |
Red Orion Jam | Microgreen

- 63 | Rote Bete Creme |
Ziegenkäse | Meerrettich |
Microgreen

VEGAN

- 64 | Guacamole | Apfel |
Haselnuss | Microgreen

- 110 | Olivencreme | Rote Bete |
Kapern | Microgreen

- 65 | Blumenkohlcreme | Curry |
Rosine | Microgreen

P19 | CANAPÉS

- 66 | Ziegenkäsepraline |
Gewürzbirne

- 67 | Frischkäsepraline |
Kalbstafelspitz | Papaya

- 68 | Quiche-Cube | Pilz |
Sauerrahm | Microgreen

- 69 | Quiche-Cube | Karamell-
zwiebel | Bacon | Micro-
green

- 70 | Knackbrot | Brie | Portwein-
zwiebel | Microgreen

- 71 | Knackbrot | Walnuss-
Frischkäse | Birne (v)

P20 | MACARONS

- 72 | Weiße Schokolade | Rose

- 73 | Salzkaramell

- 74 | Pflaume | Schokolade

- 75 | Schokolade | Meersalz

- 76 | Weiße Schokolade |
Lavendel

- 77 | Blaubeere | Lavendel

- 78 | Himbeere |
weiße Schokolade

- 79 | Blutorange

- 80 | Brombeere

- 81 | Erdbeere |
weiße Schokolade

- 82 | Erdnuss | Karamell

- 83 | Kokos

- 84 | Kokos | Schoko

- 85 | Mango

- 86 | Limette | weiße Schoko

- 87 | Sesam | Karamell

- 88 | Tiramisu

- 89 | Nougat | Pflaume

- 90 | Bourbon Vanille

- 91 | Zimt

**Ihre Wunschsorte
ist nicht dabei?
Sprechen Sie uns
gerne an!**

Mindest-
bestellmenge
100 Stück
Logo-Branding
möglich

BUFFET FRÜHLING & SOMMER, HERBST & WINTER



BUFFET HERBST / WINTER

OKT–FEB

BUFFET – HERBST / WINTER

P21 | VORSPEISEN GOOSE LINE

- 92 | **V** Pilzcremesuppe mit feingehacktem Schnittlauch
- 93 | Cremige Kartoffelsuppe mit knusprigen Croutons
- 94 | Cremige Selleriesuppe mit Rote Bete Würfeln
- 95 | Cremige Brokkolisuppe mit Mandel
- 96 | **V+** Indischer Daal von der Gelben Linse mit Zitronenpfeffer und Curry Cracker
- 97 | Vegane Kürbissuppe mit cremiger Kokosmilch & erfrischendem Ingwer
- 98 | Kartoffelsalat mit Essig, Öl, Petersilie & Lauchzwiebeln

Mindestbestellmenge
15 Stück je Sorte

à 6,90€

BUFFET – HERBST / WINTER

P22 | VORSPEISEN GOOSE SELECTION

- 99 | **V** Cremige Kartoffelsuppe mit knusprigen Röstzwiebeln und buttrigen Brioche croutons
- 100 | Aromatische Blumenkohlsuppe mit feiner Haselnuss & samtig-süßer Dattel
- 101 | Aromatische Waldpilzsuppe mit eingemachter Brombeere & knusprigen Pastinakenchips
- 102 | Orientalische Süßkartoffelsuppe mit Harissa, Granatapfel & Schafskäse
- 103 | Cremige Maronensuppe mit gerösteten Knollenselleriewürfeln & grüner Kräuteremulsion
- 104 | Aloo Gobi Kartoffelcurry Nepali Art mit Zwiebeln, Zuckerschoten und Bergkräutern
- 105 | **V R** Samosas gefüllt mit pikanten Kartoffeln und Erbsen oder Rinderhackfleisch
- 106 | **V+** Vegane Kartoffelsuppe mit cremiger Kokosmilch, frischem Zitronengras & milder Chiliinfusion
- 107 | Vegane Ramensuppe mit aromatischer Misobrühre, Tofu, Ramennudeln, Edamame, knackigen Sojasprossen, Pilzen, Lauchzwiebeln & Kimchi
- 108 | Panzanella mit Hokkaido-Kürbis, Traube, rote Zwiebel, frischen Gartenkräutern, gerösteten Kürbiskernen
- 109 | Knackiger, 3-farbiger Kohlsalat mit Rotkohl, Weißkohl, Möhre, Kichererbsen, Granatapfel, Lauchzwiebeln & Orangen-Sesam-Dressing

Alternativ können Sie auch
gerne aus unseren Fingerfood
Selections wählen

Mindestbestellmenge
15 Stück je Sorte

à 8,90€

BUFFET – HERBST / WINTER

P23

VORSPEISEN

GOOSE PREMIUM SELECTION

Ⓡ

- 111 | Traditionelle Ramensuppe mit zarten Rinderbäckchen in Misobrühe, Ramennudeln, Edamame, Sojasprossen, Pilze, Lauchzwiebeln & Bio-Ei

ⓔ

- 112 | Feinwürzige Muskatkürbissuppe mit geräucherter Barberie-Entenbrust & steirischem Kürbiskernöl

ⓕ

- 113 | Süßkartoffelsuppe mit marinierter Tigergarnele, Zitronengras & Kaiserschote

- 114 | Knackiger Feldsalat mit südfranzösischem Ziegenkäse, Birne, gerösteter Mandel, eingelegten roten Zwiebeln & Honig Dijon-Senf Dressing

Ⓥ

- 115 | Herbstlicher Gelbe-Bete-Salat mit Schafskäse, gerösteter Walnuss, Apfel, Feige & aromatischem Apfel-Ahorn-Dressing

Ⓥ+

- 116 | Getrüffelte Maronensuppe mit gerösteten Knollenselleriewürfeln & grüner Kräutereulsion

- 117 | Getrüffelte Schwarzwurzelsuppe mit aromatischem Lauchöl & goldbraun gerösteter Mandel

Alternativ können Sie auch gerne aus unseren Fingerfood Selections wählen

Mindestbestellmenge
15 Stück je Sorte

à 12,90€



BUFFET – HERBST / WINTER

P21 | **HAUPTSPEISEN**
GOOSE LINE

- 118 | **(R)** Rindfleischbällchen auf Hochlandreis, Tomaten Paprika Reduktion und Petersilien crunch
- 119 | Pasta Bolognese mit Rindfleisch, Tomate, Karotte, frischen Kräutern & Parmesan
- 120 | **(G)** Im Ofen gegarte Hähnchenkeule auf Blattspinat mit Waldpilzen, Zwiebeln dazu in Butterschmalz gebratene Schupfnudeln
- 121 | **(V)** Pasta mit frischen Pilzen, roten Zwiebeln und Zitronen-Thymian-Soße
- 122 | **(V+)** Vegane Pasta mit Spinat, Brokkoli, Zwiebeln & veganer Soße

Mindestbestellmenge
15 Stück je Sorte

à 12,50€



BUFFET – HERBST / WINTER

P22 | **HAUPTSPEISEN**
GOOSE SELECTION

- 123 | **(R)** Orientalisches Gulasch vom Simmentaler Rind (6h geschmort) mit Kichererbsen, Tomaten, Schalotten, Kardamom, Zimt, frischer Minze & Creme Fraîche dazu frische Spätzle
- 124 | Zarte Rinderbäckchen in feinherber Soße auf cremigem Kartoffelpüree, buntem Wurzelgemüse & frischen Gartenkräutern
- 125 | Mailänder Ossobuco mit zartem Kalbsfleisch, Lauch, Möhre, Staudensellerie in Tomatensoße mit feinfruchtiger Zitrusnote & frischen Gartenkräutern
- 126 | **(G)** GOOSE-style Coq au Vin mit saftiger Hähnchenkeule, Vermouth, Austernpilzen, Schalotten & Zitronengras dazu buntes Wurzelgemüse
- 127 | Saftige Hähnchenkeule mit gebackenen Bundmöhren, Drillingen, Süßkartoffel, Knollensellerie, Porree-Rahmsauce & frische Gartenkräuter
- 128 | Madras Chicken Curry auf Basmatireis mit geklärter Butter und Fladenbrot
- 129 | **(R) / (F)** Fried Rice mit Bio Ei, Karotte, Lauch, Sojareduktion, Chili und Sidentofu (wahlweise mit Rindfleisch oder Black Tiger Garnelen)
- 130 | **(F)** Rigatoni mit Zitronen-Lachs, gegrilltem Hokkaido-Kürbis, cremiger Parmesansauce, Orangenpfeffer & Oregano
- 131 | **(V)** Rigatoni mit Feigen, gebackenem Radicchio, schwarzen Oliven, Walnuss, frisch gehobeltem Parmesan & cremiger Limonensauce
- 132 | Gebackener & karamellierter Butternut Kürbis mit Drillingen, Pastinake, braunen Champignons, Marone, Kräuter-Soja-Joghurt & frischen Kräutern

Mindestbestellmenge
15 Stück je Sorte

à 16,90€

BUFFET – HERBST / WINTER

P23

HAUPTSPEISEN GOOSE PREMIUM SELECTION

Ⓡ

133 | Auf Bergwiesenheu gegarte Hochrippe auf getrüffeltem Kartoffelpüree, buntem Wurzelgemüse, Jus und frischen Gartenkräutern

134 | 12 h geschmorte zarte Rinderbäckchen mit buntem Wurzelgemüse & Jus dazu Kartoffelgratin in hauchdünnen Scheiben

135 | Orientalisches Gulasch vom Dreieicher Reh (6h geschmort) mit Kichererbsen, Tomaten, Schalotten, Kardamom, Zimt, frischer Minze & Creme Fraîche dazu frische Spätzle

Ⓥ

136 | Hausgemachte Pasta mit französischem Ziegenfrischkäse, Honig, Gelbe & Rote Bete, eingelegte Blutorange & frischem Thymian

Ⓥ+

137 | Gebackener & karamellisierte Butternut Kürbis mit Drillingen, Pastinake, braunen Champignons, Marone, Kräuter-Soja-Joghurt & frischen Kräutern

Ⓡ

138 | Marinierte Tigergarnelen auf cremigem Süßkartoffelpüree mit gegrilltem Fenchel, Blutorange & eingelegten roten Zwiebeln

139 | Fangfrischer Wolfsbarsch im mildem Zitronen Sud & Olivenöl mit Lauch, grünen Oliven, Sellerie & frischen Kräutern dazu violette Thymian-St. Galler Kartoffeln

140 | Schwarzes Risotto mit Safran veredelt, gegrillter Tintenfisch, Limettensud und gegrilltem Gemüse

141 | Mezzalune gefüllt mit Ricotta, gebackene Bete dazu fangfrische Tausforelle, Limonensoße & Parmesan

142 | Konfierte Forelle auf Selleriepüree dazu gegrillte Bundmöhre, buchweizen & Sakejus

143 | Gedämpfter Mahi Mahi in Oliven Kräuter Sud, gebackene Süßkartoffeln, Okraschoten

Mindestbestellmenge
15 Stück je Sorte

à 19,90€



BUFFET FRÜHLING / SOMMER

MÄR – SEP

BUFFET – FRÜHLING / SOMMER

P21

VORSPEISEN GOOSE LINE

G

144 | Romanasalat mit Hähnchenbrust,
Tomate, Parmesan & Joghurdressing

V

145 | Pflücksalat mit Radieschen, Tomate,
Gurke, Sonnenblumenkernen &
Honig-Senf-Dressing

146 | Cremige Zucchinisuppe mit Mandel

147 | Pilzcremesuppe mit feingehacktem
Schnittlauch148 | Kartoffelsalat mit Essig, Öl, Petersilie
& Lauchzwiebeln

V+

149 | Vegane Karotten-Curry-Suppe mit
cremiger Kokosmilch

Alternativ können Sie auch
gerne aus unseren Fingerfood
Selections wählen

Mindestbestellmenge
15 Stück je Sorte

à 6,90€

BUFFET – FRÜHLING / SOMMER

P22

VORSPEISEN GOOSE SELECTION

V

150 | Feine Spargelcremesuppe mit
Dattel & Haselnuss (April – Juni)151 | Fruchtiger Salat mit gelben & roten
Tomaten, Mozzarella, Olivenöl &
Basilikum152 | Caesar Salad mit Romana Salatherzen,
fruchtigen Cocktailtomaten, grob
gehobeltem Parmesan, Brotchips &
Caesar-Joghurt-Dressing153 | Cremige Erbsensuppe mit Blaubeere,
Joghurt & frischer Minze154 | Orientalische Süßkartoffelsuppe mit
Harissa, Granatapfel & Schafskäse155 | Grüner Kartoffelsalat mit Petersilien-
pesto, aromatischen Radieschen,
Lauchzwiebeln, gerösteter Mandel &
frischen Gartenkräutern156 | Panzanella mit fruchtigen Kirschtomaten,
Kapern, Senfsaat, eingelegten
roten Zwiebel & frischen Garten-
kräutern157 | Knackiger, 3-farbiger Kohlsalat
mit Rotkohl, Weißkohl, Möhre, Kicher-
erbsen, Granatapfel, Lauchzwiebeln
& Limette-Sesam-Dressing158 | Marktfrischer Endiviensalat mit
Radicchio, Radieschen, Ringelbete,
Feta, Johannisbeerdressing & Blüten159 | Erfrischender Wassermelonensalat mit
Gurke, Schafskäse, roten Zwiebeln,
weißem Balsamico, Thai-Basilikum &
Blüten

V+

160 | Vegane Karottensuppe mit cremiger
Kokosmilch, frischem Zitronengras
& milder Chiliinfusion161 | Vegane Ramensuppe mit aromatischer
Misobrühе, Tofu, Ramennudeln,
Edamame, knackigen Sojasprossen,
Pilzen, Lauchzwiebeln & Kimchi

Mindestbestellmenge
15 Stück je Sorte

à 8,90€

BUFFET – FRÜHLING / SOMMER

P23

VORSPEISEN

GOOSE PREMIUM SELECTION

S

- 162 | Buntes Grill-Sommergemüse mit Serranoschinken, Büffelmozzarella, Olivenöl & frischen Gartenkräutern

G

- 163 | Traditionelle Ramensuppe mit gegrilltem Maishähnchen in Misobrühe, Ramennudeln, Edamame, Sojasprossen, Pilze, Lauchzwiebeln & Bio-Ei

F

- 164 | Süßkartoffelsuppe mit marinierter Tigergarnele, Zitronengras & Kaiserschote
- 165 | Cremige Erbsensuppe mit Lachstatar & Minze
- 166 | Panzanella mit Sardellen, fruchtigen Kirschtomaten, Kapern, Senfsaat, eingelegten roten Zwiebel & frischen Gartenkräutern

V

- 167 | Getrüffelte Blumenkohlsuppe mit aromatischem Lauchöl & goldbraun gerösteter Mandel
- 168 | Marktfrischer Wildkräutersalat mit südfranzösischem Ziegenkäse, Birne, gerösteter Mandel, eingelegten roten Zwiebeln & Honig Dijon-Senf Dressing
- 169 | Sommerlicher Gelbe-Bete-Salat mit Schafskäse, gerösteter Walnuss, Apfel, Feige & aromatischem Apfel-Ahorn-Dressing
- 170 | Fruchtiger Salat mit gelben & roten Tomaten, Büffelmozzarella, Olivenöl & Basilikum
- 171 | Erfrischender Wassermelonensalat mit gegrilltem grünen Spargel, Gurke, roten Zwiebeln, Schafskäse, weißem Balsamico, Basilikum & Blüten
- 172 | Sommerlicher Gurkensalat mit Honigmelone, weißen Bohnen, Frühlingszwiebeln, Rettich, Salzzitrone, goldbraun gerösteten Erdnüsse & frischer Minze

Mindestbestellmenge
15 Stück je Sorte

à 19,90€



BUFFET – FRÜHLING / SOMMER

P21 | **HAUPTSPEISEN
GOOSE LINE**

- (R)**
173 | Pasta Bolognese mit Rindfleisch, Tomate, Karotte, frischen Kräutern & Parmesan
- 174 | Rindfleischbällchen auf Hochlandreis, Tomaten Paprika Reduktion und Petersilien crunch
- (G)**
175 | Im Ofen gegarte Hähnchenkeule auf Blattspinat mit Waldpilzen, Zwiebeln dazu in Butterschmalz gebratene Schupfnudeln

- (V)**
176 | Pasta mit frischen Pilzen, roten Zwiebeln und Zitronen-Thymian-Soße
- (V+)**
177 | Vegane Pasta mit Spinat, Brokkoli, Zwiebeln & veganer Soße

Mindestbestellmenge
15 Stück je Sorte**à 12,50€**

BUFFET – FRÜHLING / SOMMER

P22 | **HAUPTSPEISEN
GOOSE SELECTION**

- (R)**
178 | Zarte Kalbsbäckchen in feinerherber Soße auf cremigem Kartoffelpüree, buntem Wurzelgemüse & frischen Gartenkräutern
- 179 | Mailänder Ossobuco mit zartem Kalbsfleisch, Lauch, Möhre, Staudensellerie in Tomatensoße mit feinfruchtiger Zitrusnote & frischen Gartenkräutern
- (G)**
180 | Saftige Hähnchenkeule mit gebackenen Bundmöhren, grünem Spargel, Drillingen, Porree, Zitronensoße & frische Gartenkräuter
- 181 | Chicken Biryani gebratener Jasminreis, Hähnchenkeule, Papaya, Joghurt, Cashew and Limette
- (G) / (F) / (V)**
182 | Thai Red Curry mit zarter Hähnchenbrust, gegrillte Paprika, Zuckerschoten, Kokosnussmilch Reduktion (Wahlweise auch mit Tofu oder Garnelen)
- (F)**
183 | Marinierte Riesengarnele auf cremigem Süßkartoffelpüree mit gegrilltem Fenchel, Blutorange & eingelegten roten Zwiebeln
- 184 | Rigatoni mit Zitronen-Lachs, gegrillter Zucchini, cremiger Parmesansoße, Orangenv Pfeffer & Thymian
- 185 | Traditionelles Fischcurry vom Kabeljau, Kokosnussmilch, gelben Karotten, Ingwer und eingelegte Zwiebeln
- (V)**
186 | Rigatoni mit Feigen, gebackenem Radicchio, schwarzen Oliven, Walnuss, frisch gehobeltem Parmesan & cremiger Limonensoße
- (V+)**
187 | Milder Paneer (Indischer Käse) auf Blattspinat, eingelegte Zwiebeln, Wildreis
- 188 | Vegan gefüllte Zucchini mit würzigem Couscous, Karotte, Tomate, Cashewcreme & frischer Petersilie

Mindestbestellmenge
15 Stück je Sorte**à 16,90€**

BUFFET – FRÜHLING / SOMMER

P23

HAUPTSPEISEN GOOSE PREMIUM SELECTION

Ⓡ

189 | Auf Bergwiesenheu gegarte Hochrippe auf getrüffeltem Kartoffelpüree, buntem Wurzelgemüse, Jus und frischen Gartenkräutern

190 | Rigatoni mit ultrazarten Rotweinkalbsbäckchen, Möhren, roten Zwiebeln, frisch gehobeltem Parmesan & Rosmarin

ⓕ

191 | Marinierte Tigergarnelen auf cremigem Süßkartoffelpüree mit gegrilltem Fenchel, Blutorange & eingelegten roten Zwiebeln

192 | Fangfrischer Wolfsbarsch im mildem Zitronen Sud & Olivenöl mit Lauch, grünen Oliven, Sellerie & frischen Kräutern dazu violette Thymian-St. Galler Kartoffeln

193 | Tagliatelle mit Wildlachs, Staudensellerie, fruchtiger Tomate, Fenchelsaat & frischen Gartenkräutern

Ⓥ

194 | Hausgemachte Pasta mit französischem Ziegenfrischkäse, Honig, Gelbe & Rote Bete, eingelegte Blutorange & frischem Thymian

195 | Rigatoni mit Blauschimmelkäse, Feigen, gebackenem Radicchio, Walnuss, cremiger Limonensoße & frischen Gartenkräutern

Ⓥ+

196 | Vegan gefüllte Zucchini mit würzigem Couscous, Karotte, Tomate, Cashewcreme & frischer Petersilie

Mindestbestellmenge
15 Stück je Sorte

à 19,90€

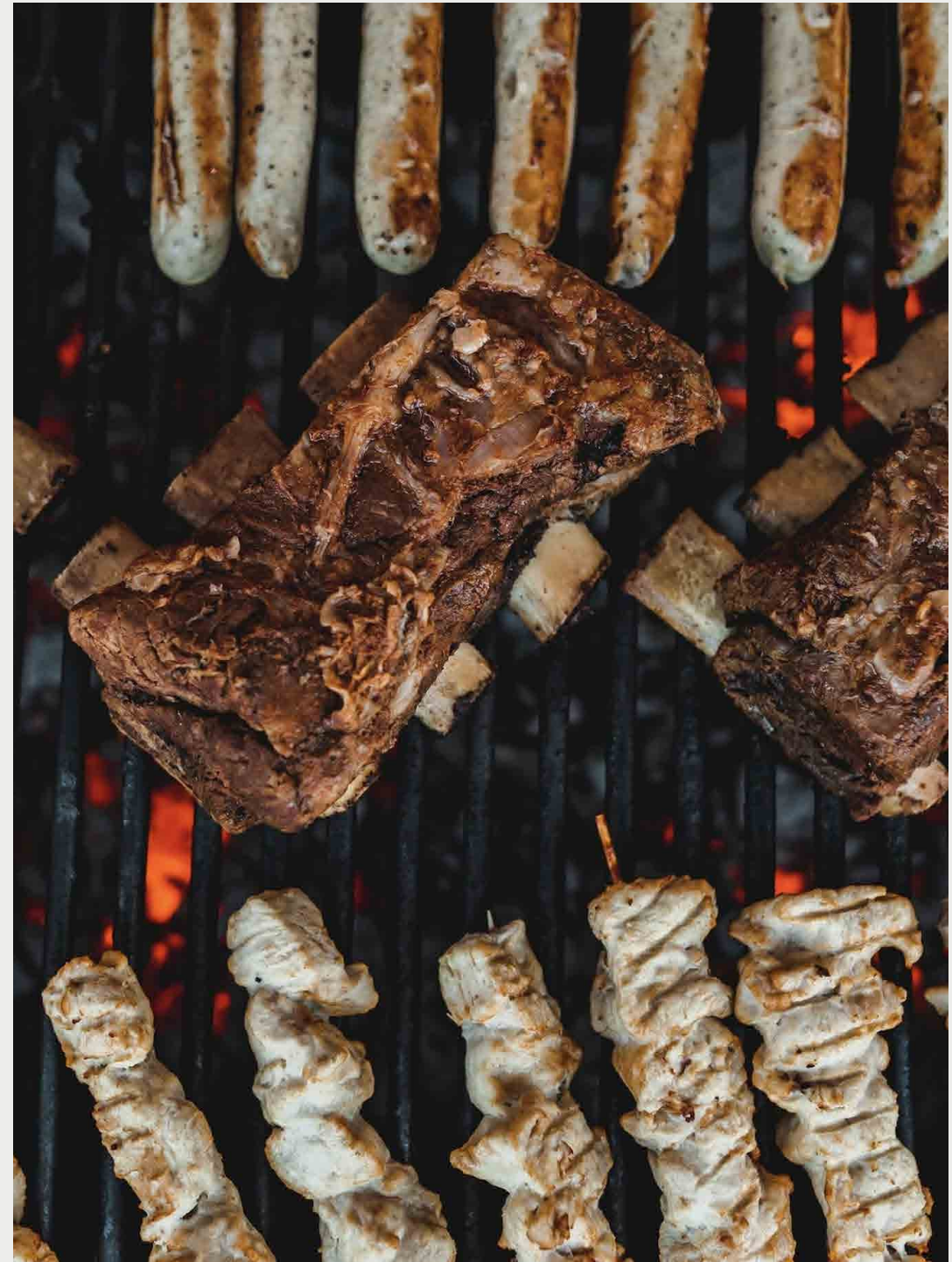


BBQ

**Mediterranes
BBQ Buffet
(Baukasten)**

**Asiatisches
BBQ Buffet
(Baukasten)**

**Hessisches
BBQ Buffet Paket**



P24 | BBQ MEDITERRAN VORSPEISEN

Ab 30
Personen
49,90€

Ab 50
Personen
47,50€

Ab 100
Personen
44,50€

BITTE
WÄHLEN SIE
3 SALATE
AUS

SALATE

- 197 | Gegrilltes Sommergemüse (Aubergine, Paprika, Zucchini, Karotte) mit Olivenöl & frischen Gartenkräutern
- 198 | Bunter Kirschtomatensalat mit Mozzarella, Olivenöl, Sonnenblumenkernen & frischen Gartenkräutern
- 199 | Caesar Salad mit Cocktailltomaten, Romanasalatherzen, Parmesan, Brioche croutons & Caesar-Dressing
- 200 | Spitzkohl-Linsen-Salat mit Apfel, Salsa Verde, Bete, Walnuss & Dill Vinaigrette
- 201 | Spitzkohlsalat mit Aprikosen, Cashewkernen, Schnittlauch, Weißweinessig & Honig-Senf-Dressing
- 202 | Wassermelonensalat mit Minze, roter Zwiebel, weißem Balsamessig, Feta & Mandel
- 203 | Erfrischender Gurkensalat mit Minze, Dill, Joghurt, Granatapfel
- 204 | Couscous-Salat mit gegrilltem Sommergemüse, Salzzitrone & frischen Kräutern
- 205 | Kichererbsensalat mit Granatapfel, Petersilie, Sumak, Zitrone, Kurkuma & frischen Kräutern
- 206 | Panzanella mit fruchtigen Kirschtomaten, Kapern, Senfsaat, eingelegten roten Zwiebel & frischen Gartenkräutern
- 207 | Knackiger, 3-farbiger Kohlsalat mit Rotkohl, Weißkohl, Möhre, Kichererbsen, Granatapfel, Lauchzwiebeln & Limette-Sesam-Dressing
- 208 | Marktfrischer Endiviensalat mit Radicchio, Radieschen, Ringelbete, Feta, Johannisbeerdressing & Blüten
- 209 | Melonenplatte mit Honigmelone, Cantaloupe Melone & Prosciutto
- 210 | Caprese mit Tomate, Mozzarella, Basilikum & Olivenöl

P25 | BEILAGEN

- 211 | Pikanter Orzonudel Salat mit gegrillter Spitzpaprika, vichy Karotte, französischem Schafskäse und Kresse
- 212 | Geröstete Rosmarinkartoffeln
- 213 | Couscous-Salat mit gegrilltem Sommergemüse, Salzzitrone & frischen Kräutern
- 214 | Gersten-Tabouleh-Salat mit Petersilie, Minze, Eisbergsalat, Kirschtomaten & Zitronen-Olivenöl-Dressing
- 215 | Grüner Kartoffelsalat mit Petersilienpesto, eingelegten Radieschen, Lauchzwiebeln & frischen Kräutern
- 216 | Brotsalat vom Laugengebäck mit fruchtigen Kirschtomaten, Kerbel, Petersilie, Schnittlauch, Senfkaviar & Zitronendressing
- 217 | Gegrillte Fingermöhren mit Tahina-Sauce, Frühlingslauch & Berberitzen

BITTE
WÄHLEN SIE
3 BEILAGEN
AUS



P26 | BBQ MEDITERRAN VOM GRILL

FLEISCH

- 218 | Salsiccia Bratwurst
- 219 | Würzige Lambratwürstchen
- 220 | Chicken Drumstick mit Zitronen-Knoblauch-Marinade
- 221 | Chicken Drumsticks mit Zitrone & Rosmarin
- 222 | Chicken Wings mit Honig-Tomaten-Marinade
- 223 | Rindfleischbällchen in Tomatensugo mit frischen Kräutern & Zitrone
- 224 | Rindfleisch-Barbacoa mit dunklem Balsamico
- 225 | Gefüllte Zucchini mit Rinderhackfleisch, Parmesan, Fenchel, Tomate & frischen Gartenkräutern

FISCH

- 226 | Kabeljau Päckchen mit Zucchini, Tomate, Zitrone, Olivenöl, Weißwein & Oregano
- 227 | Black Tiger Garnelen auf Lauchbett mit Knoblauch Chili Marinade
- 228 | Smoked Hickory Lachs im Bananenblatt mit Zitronenöl und Thymian
- 229 | Gegrillter Taschenkrebs, Kräuterbutter, Steinofenbaguette

VEGETARISCH

- 230 | Marinierte Halloumi-Spieße mit Junglauch, Schalotte & Champignons
- 231 | Zucchini gefüllt mit Schafskäse, getrockneter Tomate, Oliven & mediterranen Kräutern
- 232 | Gemüsespieß mit Champignon, Aubergine, Paprika, Zucchini & roter Zwiebel
- 233 | Gefüllte Portobello Pilze mit Frischkäse, Spinat, roter Zwiebel & Parmesan
- 234 | Marinierte Pilze mit Lauch, Petersilie & Parmesan

P27 | BUTTER

- 235 | Kimchi-Butter
- 236 | Koriander-Curry-Butter
- 237 | Schnittlauchbutter
- 238 | Knoblauchbutter
- 239 | Rauchpaprika-Butter
- 240 | Café de Paris-Butter
- 241 | Fassbutter mit Fleur de Sel

BITTE
WÄHLEN SIE
2 BUTTER-
VARIATIONEN
AUS

P28 | DIPS

- 242 | Chimmichurri-Sauce
- 243 | Romesco-Sauce
- 244 | Johannisbeer-Barbecue Sauce
- 245 | Kapernmayo
- 246 | Zaziki
- 247 | Aioli
- 248 | Frankfurter Grüne Soße
- 249 | Pico de Gallo-Salsa
- 250 | Aprikosen-Ketchup
- 251 | Apfelwein-Senf
- 252 | Purple-Curry-Sauce

BITTE
WÄHLEN SIE
2 DIP-
VARIATIONEN
AUS

Inkl. Steinofenbaguette



P29 | BBQ ASIATISCH VORSPEISEN

Ab 30
Personen
39,50€

Ab 50
Personen
37,50€

Ab 100
Personen
35,00€

BITTE
WÄHLEN SIE
3 SALATE
AUS

SALATE

- 253 | Gegrilltes Gemüse (Pilze, Aubergine, Paprika, Zucchini, Karotte) mit Ahornsirup, Sojasoße & Erdnüssen
- 254 | Chinakohlsalat mit gelber Paprika, Edamame, Frühlingszwiebeln, Karotten, Rotkohl & Sesam
- 255 | Reismudelsalat mit Gurke, Karotte, Paprika, Cashewkernen & Limetten-Erdnuss-Dressing
- 256 | Spitzkohlsalat mit Mango, Cashewkernen, Frühlingslauch, Reisessig & Honig-Vinaigrette
- 257 | Wassermelonensalat mit Stangensellerie, Frühlingslauch, roter Zwiebel & Sesamöl
- 258 | Erfrischender Gurkensalat mit Sweet-Chili-Soße
- 259 | Knackiger, 3-farbiger Kohlsalat mit Rotkohl, Weißkohl, Möhre, Kichererbsen, Granatapfel, Lauchzwiebeln & Limette-Sesam-Dressing
- 260 | Eisbergsalat mit Paprika, Gurke, Mango, Limette & Erdnussdressing

BITTE
WÄHLEN SIE
3 BEILAGEN
AUS

P30 | BEILAGEN

- 261 | Reisbandnudelsalat mit Eisbergsalat, Möhre, Gurke, Mango, Minze, Röstzwiebeln & Hoisinsoße
- 262 | Geröstete Sesamkartoffeln
- 263 | Koreanische Kartoffeln mit Honig, Sesam & Knoblauch
- 264 | Grüner Kartoffelsalat mit Korianderpesto, eingelegten Radieschen, Lauchzwiebeln, Limette & frischen Kräutern
- 265 | Kimchi
- 266 | Weißer Bohnensalat mit Edamame, roter Paprika, Zuckerschote & Soja-Sesam-Soße
- 267 | Jasminreis
- 268 | Gebackene Curry-Süßkartoffel mit Kichererbse & Spinat

P31 | BBQ ASIATISCH VOM GRILL

FLEISCH

- 269 | Currywurst Asian Style mit Ananas, Paprika, Kokosmilch, Ingwer & Kurkuma
- 270 | Würzige Lambratwürstchen
- 271 | Chicken Drumstick mit Teriyaki-Lack
- 272 | Asiatische Hähnchenspieße mit Honig-Soja-Sriracha-Soße
- 273 | Chicken Drumsticks mit Limetten-Ingwer-Marinade & Thai-Basilikum
- 274 | Chicken Wings mit Honig-Teriyaki-Marinade
- 275 | Pulled Beef mit Sake, Apfel, Honig, Ingwer, Frühlingslauch & Chili
- 276 | Gefüllte Zucchini mit Curry-Rinderhackfleisch, Kokos, Zwiebel & Koriander
- 277 | Schweinebauch-Zwiebel-Spieße mit Soja-Sternanis-Glasur

FISCH

- 278 | Scampi Päckchen mit Misobutter, roter Peperoni, Salzzitrone & Knoblauch
- 279 | Kabeljau Päckchen mit Zucchini, Aubergine, Knoblauch, Ingwer & Sojasoße
- 280 | Teriyaki-Lachs-Päckchen mit Poree, Ingwer, Zitronengras & Sesam
- 281 | Curry-Fischpäckchen mit Garnele, Lachs, Kokosmilch, Zitronengras & Chili

VEGETARISCH

- 282 | Gegrillte Pilze mit Teriyaki Marinade, Lauchzwiebeln & Sesam
- 283 | Miso-Aubergine mit Frühlingslauch, eingelegte Radieschen, Sesam & Zitronengras-Mayo
- 284 | Zucchini gefüllt mit Tofuhack, fernöstlichen Gewürzen & frischen Kräutern
- 285 | Süßkartoffelspieße mit Sesam
- 286 | Tofu-Saté-Spieße geräuchert
- 287 | Gegrillte Maiskolben mit Asiabutter
- 288 | Gefüllte Portobello Pilze mit rotem Curry, Tofu, Ingwer, Knoblauch & Zwiebel
- 289 | Marinierte Pilze mit Lauch & Sojasoße
- 290 | Gegrillter Brokkoli mit Sweetchili-Sesam-Marinade

P32 | BUTTER

- 291 | Kimchi-Butter
- 292 | Koriander-Curry-Butter
- 293 | Schnittlauchbutter
- 294 | Knoblauchbutter
- 295 | Rauchpaprika-Butter
- 296 | Café de Paris-Butter
- 297 | Fassbutter mit Fleur de Sel

BITTE
WÄHLEN SIE
2 BUTTER-
VARIATIONEN
AUS

P33 | DIPS

- 298 | Chimmichurri-Sauce
- 299 | Romesco-Sauce
- 301 | Johannisbeer-Barbecue Sauce
- 302 | Kapernmayo
- 303 | Zaziki
- 304 | Aioli
- 305 | Frankfurter Grüne Soße
- 306 | Pico de Gallo-Salsa
- 307 | Aprikosen-Ketchup
- 308 | Apfelwein-Senf
- 309 | Purple-Curry-Sauce

BITTE
WÄHLEN SIE
2 DIP-
VARIATIONEN
AUS

Inkl. Steinofenbaguette



P34 | **HESSISCH
BBQ BUFFET PAKET**

Ab 30
Personen
39,50€

Ab 50
Personen
37,50€

Ab 100
Personen
35,00€

VORSPEISEN

Hessischer Krautsalat

Frankfurter Grüne Soße
mit Bio-Freilandeier

Marinierter Handkäse mit
Apfelweingelee, Kümmel-
crunch & Perlzwiebeln

BEILAGEN

Brotsalat vom Laugen-
gebäck mit Kirschtomate,
Radieschen, Senfkörnern,
Lauchzwiebeln & Dill-
Vinaigrette

Lauchkuchen

Grillkartoffeln mit
Sauerrahm

VOM GRILL

Frankfurter Rindswurst

Frankfurter Rostbratwurst

Hessische Lachspäckchen
mit grünem Spargel &
Apfelwein

Gegrillte Hähnchen-
schenkel in Apfelwein-
Zwiebel-Marinade

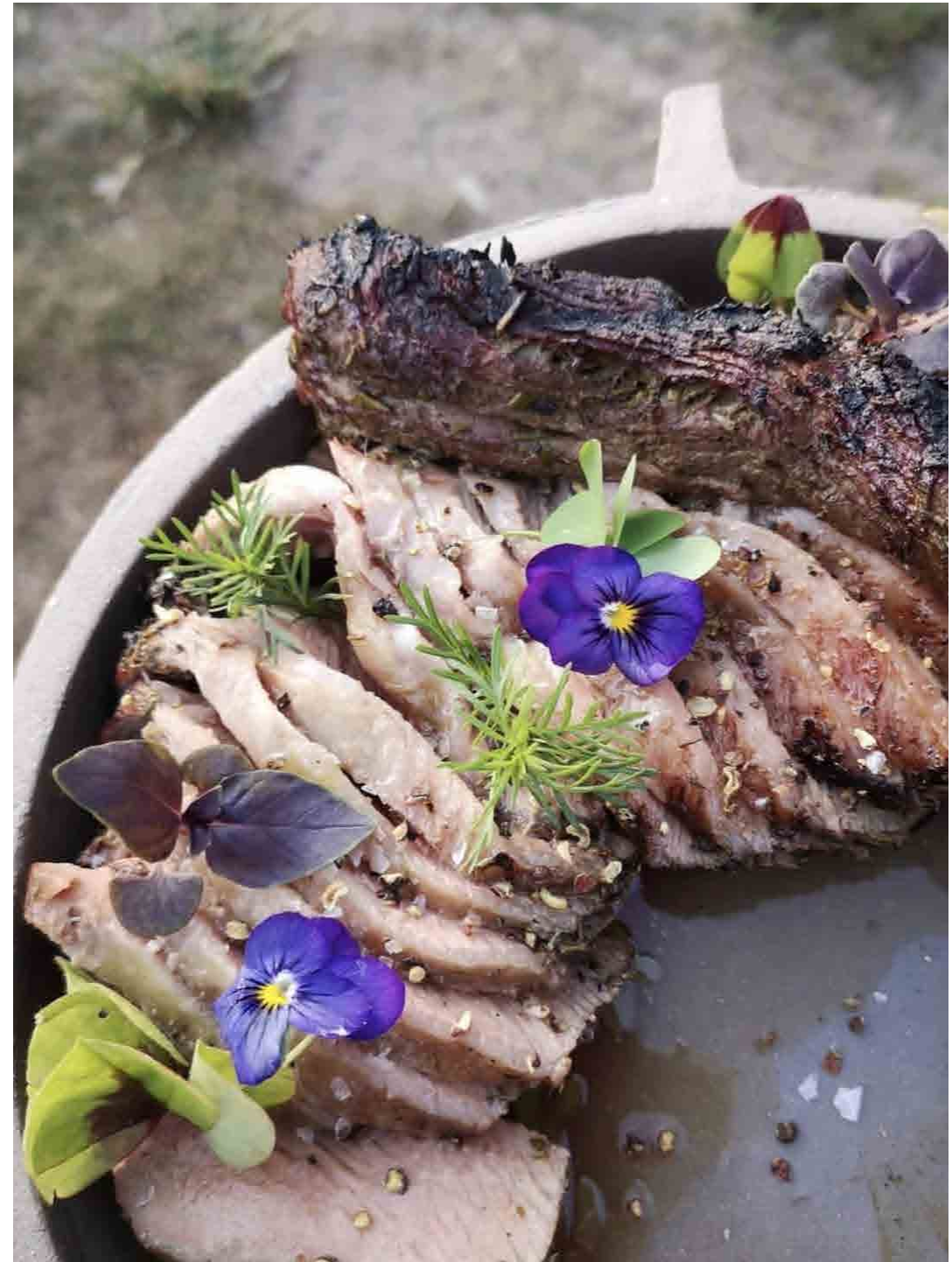
VEGETARISCH

Päckchen mit gegrilltem
grünen Spargel, Brokkoli,
Röstkartoffel & frischen
Kräutern

BUTTER & DIPS

Apfel-Frischkäse-Dip
Grüne Soße Dip
Schnittlauchbutter

Inkl. Steinofenbaguette



GOOSE FOODTRUCK & STREET- FOOD

Der GOOSE Gourmet Foodtruck ist ein Citroen HY aus dem Jahr 1964, welchen wir 2013 einer französischen Filmproduktion abgekauft und anschließend liebevoll restauriert haben. Er ist ein echter Oldtimer und somit eine absolute Rarität und ein Highlight für Ihre Veranstaltung. Unser Oldtimer-Foodtruck wurde in den 60er und 70er Jahren in verschiedenen französischen Spielfilmen eingesetzt.

FAKTEN ZUM GOOSE-FOODTRUCK

Maße im aufgebauten Zustand:
L 500 x B 200 x H 230cm
(vergleichbar mit der Größe
eines VW Bullis)

Strombedarf:
1 x 16 A Starkstrom oder 2 x 230V Schuko
(aus zwei voneinander getrennten
Stromkreisen)





Der GOOSE Foodtruck wurde
zwischen 2014 bis 2019 insgesamt
7-fach ausgezeichnet.

2x
Bester Foodtruck
im Rhein-Main-Gebiet

— Journal Magazin

Die 100
besten Imbisse
Deutschlands

— Der Feinschmecker

The World's
30 Bests
Streetfoodconcepts

— Lufthansa AG

Die folgend genannten Streetfoodkonzepte können auch als Foodstand gebucht werden. Hierbei sind ihren Fantasien keine Grenzen gesetzt. Sie können auch unseren Foodtruck und zusätzlich weitere Foodstände dazu buchen und eine Streetfoodmarkt-Feeling schaffen.

P35 | **BURGER****FLEISCH**

- B1 | Brioche Buns mit Pulled Beef, Cheddar, Red Onion Jam, Salat & Trüffelmayo
- B2 | Brioche Buns mit Pulled Beef, Bacon, Bergkäse, Gurkenrelish & Salat
- B3 | Brioche Buns mit Pulled Beef, Mozzarella, Rucola, Tomaten, rote Zwiebel, Basilikumpesto
- B4 | Greek Style: Brioche Buns mit Pulled Beef, Schafskäse, rote Zwiebeln, Tomate, Gurke & Tzaziki
- B5 | Mexican Style: Brioche Buns mit Pulled Beef, Rucola, Tomate, Tortilla Chips, Jalapeños & Salsa

VEGETARISCH

- B6 | Brioche Buns mit Ziegenkäse, geröstetem Sommergemüse, Orangen-Estragon-Dip & Salat
- B7 | Brioche Buns mit Camembert, Preiselbeere, Red Onion Jam, Salat & Trüffelmayo
- B8 | Brioche Buns mit Hummus, Haloumi, Wildkräuter & Red Onion Jam & Gurkenrelish

Bitte wählen Sie
2 Fleisch-
varianten oder
1 Fleisch +
1 vegetarische
Variante aus

BEILAGE

- B9 | Krautsalat
- B10 | Rosmarinkartoffeln
- B11 | Country Potatoes
- B12 | Grüner Kartoffelsalat
- B13 | Kesselchips
- B14 | Nacchos

DIP

- B15 | BBQ-Dip
- B16 | Curry-Mango-Dip
- B17 | Ketchup
- B18 | Chili-Mayo
- B19 | Trüffelmayo

Mindestbestellmenge
30 Stück

18,90€ / Person





P36 | **BUDDHA BOWLS**

BASE

Bitte wählen Sie
1 Grundlage aus:

- BB1 | Quinoa
- BB2 | Couscous
- BB3 | Sushi Reis
- BB4 | Jasminreis

+ **FLEISCH & VEGGIE**

Bitte wählen Sie 1 Fleisch-
und 1 vegetarische
Variante aus:

- BB5 | Gebeizter Lachs
- BB6 | BBQ-Hähnchen
- BB7 | Rinderhackfleisch
- BB8 | Tofu

+ **TOPPING**

Folgende Toppings
sind enthalten:

- Edamame
- Mango
- Karotte
- Gurke
- Rettich
- Süßkartoffel
- Sprossenmix
- Nussmix
- Sesam hell & dunkel

+ **SOSSE**

Bitte wählen Sie
2 Soßen aus:

- BB9 | Limette-Sesam
- BB10 | Mango-Chili
- BB11 | Shoyu-Soja
- BB12 | Erdnusssoße
- BB13 | Tahini-Soße
- BB14 | Joghurt-Minz-Soße

Mindestbestellmenge
30 Stück

15,90€ / Person

P37 | GOOSE ORIGINALS: HERZHAFTE WAFFELN

Bitte
wählen Sie
2 Fleisch-
varianten &
1 vegetarische
Variante aus

FLEISCH

- HW1 | Herzhafte Waffel mit Hummus, Rinderfleisch, Schafskäse, rote Zwiebel & Rucola
- HW2 | Herzhafte Waffel mit Hummus, Pulled Chicken, Granatapfel, rote Zwiebel & Rucola
- HW3 | Herzhafte Waffel mit Kartoffelcreme, Pulled Beef, Cole Slaw & BBQ-Soße
- HW4 | Herzhafte Waffel Carprese mit Tomaten-Mozzarella-Creme, Schinken, Rucola & Basilikumpesto (Schwein)
- HW5 | Herzhafte Currywurstwaffel mit Kartoffelcreme, Rindwurst, Purple-Curry-Soße, Rucola & Popcorn

VEGETARISCH

- HW6 | Herzhafte Waffel mit gebackener Gelbe & Rote Bete auf Maiscreme, geröstete Drillinge, Schafskäse & Babyspinat
- HW7 | Herzhafte Waffel mit FFM Grüne Soße, gebratene Kartoffel, gegrillter grüner Spargel, Bio-Ei & Rosé Pfeffer
- HW8 | Ricottacreme, marinierte Kichererbsen mit Granatapfel, sonnengetrockneten Tomaten, Gurke, Staudensellerie, Frühlingslauch & erfrischender Limette
- HW9 | Herzhafte Waffel mit Ziegenkäse-creme, gegrilltem buntem Gemüse, Salzzitrone & gerösteter Mandel
- HW10 | Herzhafte Waffel mit Rote Bete Creme, gerösteten Sonnenblumenkernen, Gemüsechips, Meerrettich & Rucola

Mindestbestellmenge
30 Stück

14,90€ / Person





P38 | ITALIAN PASTA MIT AMORE

- (R)**
- P1 | Hausgemachte Pasta mit Mangold & Sonnenblumenkerne, Rindfleisch, gegrillte Aubergine, Tomatensoße, Rucola & Parmesan
- (F)**
- P2 | Hausgemachte Pasta mit Lachs, gegrilltem Fenchel, eingelegte Zitrone, Kirschtomaten, Knoblauch & Parmesan
- (V)**
- P3 | Hausgemachte Pasta mit Grillgemüse, Artischockenveloute, Kapern, Rucola & Parmesan
- P4 | Hausgemachte Pasta mit Feige, Walnuss, Limonensoße, frische Gartenkräuter, Rucola & Parmesan
- P5 | Hausgemachte Pasta mit Ziegenfrischkäse & Honig, Rote Bete, Gelbe Bete, Orange & Parmesan
- P6 | Hausgemachte Pasta alla Norma mit Tomaten, Aubergine, Knoblauch, Basilikum, Schafskäse & frischen Kräutern

BITTE
WÄHLEN SIE
2 VARIANTEN
AUS

Mindestbestellmenge
30 Stück

14,90€ / Person

P39 | **ORIENTALISCHE
PITAS**

BITTE
WÄHLEN SIE
8 ZUTATEN
AUS

**FRISCH GEBACKENE
STEINOFEN-PITA**

+		+	
SORTE		ZUTATEN	
OP1	Pulled Beef	OP6	Granatapfel
OP2	Pulled Chicken	OP7	Marinierte Kichererbsen
OP3	Falafel	OP8	Gerösteter Blumenkohl
OP4	Gebratene Pilze	OP9	Rote Bete Creme
OP5	Paneer (indischer Käse)	OP10	Gelbe Bete
		OP11	Schafskäse
		OP12	Ziegenkäsecreme
		OP13	Salzzitrone
		OP14	Baby Spinat
		OP15	Süßkartoffel
		OP16	Rote Zwiebeln
		OP17	Auberginencreme
		OP18	Petersilie
		OP19	Gegrilltes Sommergemüse
		OP20	Geröstete Nüsse
		OP21	Rucola
		OP22	Pfücksalat
		OP23	Hummus
		OP24	Tomatencreme

BITTE
WÄHLEN SIE
2 SORTEN
AUS

Mindestbestellmenge
30 Stück

13,90€ / Person





P40 | NEW YORK STYLE GRILLED BAGUETTES

BITTE
WÄHLEN SIE
2 VARIANTEN
AUS

- (R)**
GB1 | Baguette mit Rindfleischbällchen, Koriander, Sweet Chili Soße & Salat
- (G)**
GB6 | Baguette mit Truthahn, getrocknete Tomate, Senfgurke, Bergkäse & Lollo Rosso
- (R) / (G) / (S)**
GB2 | Baguette mit Homemade Pastrami, Dijon Senf, eingelegte Gurken & Sauerkraut
- (S)**
GB3 | Baguette mit Pulled BBQ Pork, Red Onion Jam, Cheddar Cheese & Gurke
- (R) / (G) / (S)**
GB7 | Baguette mit Pulled Beef / Chicken / Pork, Jalapeños, Rotweinzwiebeln & Tomatensalsa
- (F)**
GB4 | Baguette mit 12 Stunden geschmortem Schweinebauch, Kimchi, Lauchstroh & Baby Spinat
- (F)**
GB8 | Baguette mit Thunfisch, eingelegte rote Zwiebeln, Senfgurke & Microgreens
- (F)**
GB5 | Baguette mit Prosciutto, Red Onion Jam, Tomate, eingelegte Gurke & Pecorino
- (F)**
GB9 | Sesambaguette mit Pulled Lachs, Homemade Remoulade, Lollo Bionda, Salzzitrone & Ei

Mindestbestellmenge
30 Stück

11,90€ / Person

DESSERTS



DESSERT

P41 | GOURMET LINE

Mindestbestellmenge
15 Stück je Sorte

à 4,90€

- | | | | |
|-----|--|-----|--|
| 311 | Dunkle Schokoladenmousse mit Salzkaramell | 321 | Luftig aufgeschlagenes Schokoladen Earl Grey Mousse |
| 312 | Panna Cotta von der Tahiti Vanille mit Himbeeren Coulis | 322 | Mango-Kokos-Reispudding |
| 313 | Dunkle Schokoladen Tart mit Meersalz Kruste und Himbeerreduktion | 323 | Haselnuss-Pralinen-Profiteroles |
| 314 | Mango Kokosnuss Kugel mit Sirup aus dem Basilikum | 324 | Dunkle Schokolade und Espresso-Mousse |
| 315 | Kardamon Pistazien Creme Brulee | 325 | Mandelbutter und Chocolate Chip Blondies |
| 316 | Schokoladen Soufflé mit Grand Marnier | 326 | Joghurtcreme mit Cantuccini & eingelegtem Pfirsich |
| 317 | Gesalzene Karamell-Schokoladen-Tarte | 327 | Saftiger Double Choc Cake mit Tonkacreme & Blaubeere |
| 318 | Zitronen-Lavendel-Panna Cotta | 328 | Kokoscreme mit Mango, gerösteter Kokosnuss & weißer Schokolade |
| 319 | Baklava auf Vanillecreme | 329 | Tonka-Cheesecakecreme mit Popcorn & Erdnuss |
| 320 | New York Cheesecake mit Salzkaramell & Beeren | 330 | Limettencreme mit Double Choc Brownie |



AKTIVER UMWELTSCHUTZ SEIT 2014

Wir fördern seit 2014
Umweltschutzprojekte auf der
ganzen Welt und sind seit 2022
klimaneutral.

FAKTEN:

Seit unserer Gründung verwenden wir keine umweltunfreundlichen Verpackungen. Plastik? Gab es bei uns noch NIE!

Ein Teil unserer Fahrzeugflotte ist elektrisch. Mehr als die Hälfte unseres Teams fährt täglich mit dem Fahrrad zur Arbeit.

Wir beziehen seit 2014 Öko-Strom aus erneuerbaren Energien und Öko-Gas.

GOOSE Gourmet unterstützt die Stiftung Wilderness International mit Spenden und schützt so aktiv einen der letzten intakten Urwälder mit einer Größe von 601,11qm, vor der Abholzung, der gleichzeitig Lebensraum für die Zimtelfenkolibris ist.

Alle Tannenbäume zu Weihnachten, die wir für Dekozwecke nutzen, werden im Dreieicher Wald eingepflanzt. Wir beteiligen uns aktiv an der Aufforstung mit. Um genau zu sein, haben wir bisher 107 Bäume gepflanzt.

Unser Büro befindet sich in einem hochmodernen, in 2023 sanierten, CO₂-neutralem Gebäude.

100% unseres Kaffeesatzes, der bei Caterings und intern anfällt (und das ist eine ganze Menge!) wird als Dünger für die Rosen auf Schloß Philippseich in Dreieich genutzt. Die dort ansässigen Bienenvölker freuen sich über satt blühende Rosen und wir über leckersten Honig aus der Region!

Überproduktion: fällt bei uns kaum an, weil wir mit modernen Warenwirtschaftssystemen und automatisierten Einkaufsprozessen arbeiten. Wenn aber doch mal zu viel eingekauft wird, verwerten wir die Lebensmittel entsprechend sinnvoll weiter:

- Obst & Gemüse legen wir ein und verwenden diese immer wieder Mal als Highlight für bestimmte Speisen
- Gemüseschalen, Stiele, Blätter werden als Soßenansatz weiterverarbeitet
- Backwaren werden zu Croutons oder Semmelbrösel verarbeitet

N50° 30' 58,924" W124° 13' 27,264"
wilderness-international.org/6/54691

6/54691
PATENSCHAFTSNUMMER



WILDNIS SCHUTZ URKUNDE

Für
GOOSE Gourmet GmbH

Mit dieser Wildnispatenschaft werden **601,11 m³** temperierten Regenwaldes bewahrt, ein einzigartiger Lebensraum in dem winzige Kolibris zwischen Urwaldriesen umherschwirren. Diese Oase der Artenvielfalt liegt an der Westküste Kanadas und ist für immer geschützt, da Wilderness International das Naturschutzgebiet mit Grundbucheintrag gesichert hat.

Der Wald auf dieser Fläche bindet **36,07 t CO₂** in seiner Biomasse. Indem Du ihn schützt, verhinderst Du die Freisetzung von gespeichertem CO₂, sicherst wichtige Funktionen des Waldes für ein stabiles Klima und bewahrst wertvolle Artenvielfalt.

Damit hast Du Deinen CO₂-Fußabdruck von **36,07 t CO₂e** ausgeglichen.



Kai Andersch
Kai Andersch
Vorstandsvorsitzender
Wilderness International

Ronny Scholz
Ronny Scholz
Vorstand
Wilderness International

Stephan Hürten
Stephan Hürten
Präsident Stiftungsrat
Wilderness International

David MacDonald
David MacDonald
Director
Wilderness International Canada

**KREATIV.
ÄSTHETISCH.
PERSÖNLICH.**

**WIR FREUEN
UNS AUF IHRE
ANFRAGE**



**GOOSE Gourmet Catering
Kleyerstr. 15
60326 Frankfurt**

**Telefon: 069 / 25 66 77 93
Mail: hello@goosegourmet.de
www.goosegourmet.de**

