

Das andere Catering



Aachener Straße 514  
50933 Köln-Braunsfeld  
☎ (0221) 499 45 96 📠 947 36 70  
<https://www.kunz-mahl.de>

## Menu im Herbst

Marinierter Lachs mit Gurke, Thaibasilikum und Wasabi-Mascarpone

Kabeljau-Loins mit Apfel, Chicorée und Brunnenkresse

Teriyaki-Lachs mit Aubergine, Lauchzwiebeln, Sesam und Chili

Butternusskürbis und Ingwertomaten mit Pekannuss und Orangendressing

Caponata mit Pinienkernen, Rosinen und karamellisierten Zwetschgen

Büffelmozzarella und Bittersalate mit Zitrusfrüchte-Möhren-Chutney

Gurkensalat mit Mohn und Koriander

Patatas Bravas, Spitzpaprika mit Mojo Rojo und Aioli

Pasta-Salat mit Herbstpilzen, Zitrone und Salbei

Curry-Hähnchen mit Avocado, Mango und Rucola

Roastbeef mit Bohnen, Tomatensalsa und Mandeln

Perlhuhn und Feigen auf schwarzen Granatapfel-Linsen

Schafskäse mit geschmolzenen Tomaten, Honigmelone und schwarze Oliven

Ziegenkäse mit Thymianhonig und karamellisierten Birnen

Brombeer-Zucchetto

Pistazienmousse mit Matcha-Streuseln

Pflaumen-Crumble mit Zimtsahne

79,00 € pro Person



## Menu Gourmand

Marinierter Lachs mit Gurke, Thaibasilikum und Wasabi-Mascarpone

Teriyaki-Lachs mit Aubergine, Lauchzwiebeln, Sesam und Chili

Curry-Hähnchen mit Avocado, Mango und Rucola

Roastbeef mit Bohnen, Tomatensalsa und Mandeln

Auberginen, Spitzpaprika und Zucchini mit Kräuter Salsa

Butternusskürbis und Ingwertomaten mit Pekannuss und Orangendressing

Patatas Bravas, Spitzpaprika mit Mojo Rojo und Aioli

Ziegenkäse mit Thymianhonig und karamellisierten Birnen

Pflaumen-Crumble mit Zimtsahne

55,00 € pro Person



## Grillbeilagen im Herbst

Butternusskürbis und Ingwertomaten mit Pekannuss und Orangendressing

Caponata mit Pinienkernen, Rosinen und karamellisierten Zwetschgen

Büffelmozzarella und Bittersalate mit Zitrusfrüchte-Möhren Chutney

Gurkensalat mit Mohn und Koriander

Patatas Bravas, Spitzpaprika mit Mojo Rojo und Aioli

Pastasalat mit Herbstpilzen, Zitrone und Salbei

Schafskäse mit geschmolzenen Tomaten, Honigmelone und schwarze Oliven

Ziegenkäse mit Thymianhonig und karamellisierten Birnen

Büffelmozzarella und Bittersalate mit Zitrusfrüchte-Möhren Chutney

Brombeer-Zucchetto

Pistazienmousse mit Matcha-Streusel

Pflaumencrumble mit Zimtsahne

49,00 € pro Person



## Fleisch und Fisch -mariniert-

Kräuterlachs | Zitronen-Knoblauch-Marinade

Garnelen-Kirschtomatenspieße | Rosmarin

Flank Steaks | BBQ-Rub

Rinderhüftsteaks | „natur“ oder mit Thymian-Marinade

Maishähnchenbrust | Ingwer-Kurkuma Marinade

Iberico-Nacken Kotelette | „natur“ oder mit Räucherpaprika

Salsiccia | Fenchel

Salsiccia | „natur“

## Hausgemachte Dips und Saucen

Avocado- Chimi Churri

Salsa Verde

Picco de Gallo | Mexikanische Salsa

Mango-Limetten Dip | scharf o. mild

Thymianbutter | mit getrockneten Tomaten

Kunz-Mahl Gewürzketchup | mit o. ohne Whisky

79,00 € pro Person