FINE CATERING
BY SILAS KWADE

VIELFALT.
NACH IHREM GESCHMACK.

DAS KÖNNEN WIR AUFTISCHEN.

IHRE KULINARISCHE AUSWAHL

Wählen Sie eine Richtung oder kombinieren Sie Ihre Favoriten. Diese Auswahl gibt Inspiration; Ihr Menü entsteht im persönlichen Gespräch und wird vollständig auf Sie zugeschnitten.

01 **BARBECUE & AMERICAN**

Smoked Brisket, Pulled Pork, Ribs, Steaks und kreative Grillbeilagen.

02 **SUSHI & JAPANISCHE KÜCHE**

Maki, Nigiri, Sashimi, Tempura und fein abgestimmte japanische Aromen.

03 **FRANZÖSISCHES FINE DINING**

Feine Saucen, Fisch, Fleisch und Gemüse in mehrgängigen Menüs mit Finesse.

04 **ITALIENISCHE KÜCHE**

Antipasti, Pasta, Risotto und Dolci; von rustikal bis elegant inszeniert.

05 **NORDISCHE KÜCHE**

Fisch, Wurzelgemüse, Kräuter und Beeren; klare Aromen, puristisch interpretiert.

06 **DEUTSCH & REGIONAL**

Heimatküche, saisonale Klassiker und vertraute Gerichte neu gedacht.

07 **MEDITERRAN & LEVANTINISCH**

Mezze, Hummus, Gemüse, Fisch und aromatische Kräutergerichte.

08 **SPANISCH & PORTUGIESISCH**

Tapas, Paella, Meeresfrüchte und die Vielfalt der iberischen Küche.

09 **ASIATISCHE KÜCHE**

Thai, vietnamesisch, chinesisch oder koreanisch: von Currys bis zu Dumplings.

10 **INDISCHE KÜCHE**

Aromatische Currys, Tandoori-Spezialitäten, Dals und vielfältige Gemüsegerichte.

11 **LATEINAMERIKANISCHE KÜCHE**

Tacos, Ceviche und südamerikanische Grillkultur mit charaktervollen Aromen.

12 **VEGETARISCH & VEGAN**

Eigenständige Gemüsegerichte und pflanzliche Menüs quer durch alle Küchen.

FLEXIBEL IN KÜCHE, FORMAT UND GRÖSSE

Mit Küche. Oder ohne.

Mit vorhandener Küche vor Ort oder einer passenden mobilen Küchenlösung: Wir planen die Umsetzung nach Location und Menü.

Kleine Runde. Großes Fest.

Von der privaten Feier bis zum großen Event: Gästezahl, Ausstattung und Ablauf stimmen wir individuell mit Ihnen ab.

MENÜ / BUFFET / FINGERFOOD / LIVE-COOKING

Alle Gerichte sind Beispiele. Auswahl, Rohwaren und Umsetzung nach persönlicher Abstimmung.