



Hochzeit und Familienfeier – Grund genug für das Besondere

Anbei einige unserer **Ideen** als Auswahl für ein festliches Menü.
Diese stammen im Wesentlichen aus von uns bereits umgesetzten Menüs.

Du hast deine **persönlichen Lieblingspeisen**? Umso besser – Jürgen wird dein Wunschmenü perfekt umsetzen.

Aber das **besprechen** wir sehr gerne persönlich mit dir in der Publik Kitchen, oder per Skype, Zoom oder Facetime!

Vorspeisen

- Salat vom gebratenen grünen Spargel mit Miso, Sesam und Tempura-Gemüse
- Melonensalat mit jungem Spinat, eingelegtem Sellerie und Orangendressing
- Tomatensalat mit Minzpesto und gegrillten Pfirsichspalten
- Röstgemüsesalat, grüne Linsen, Pinienkerne und Zitronen-Thaibasilikum-Marinade
- Zitrusfrucht-Linsensalat mit Koriander und karamellisierten Sonnenblumenkernen
- Bunter Couscoussalat mit geschmorter Aubergine und Mangochutney im Glas
- Süßkartoffel-Quinoa Salat mit Passionsfrucht-Sesam Dressing im Glas
- Röstkartoffel mit Zitrone und Knoblauch und Paprika-Dip
- Tomaten-Basilikum Quiche mit Pestocreame
- Bunter Mini-Falafel-Burger im hausgebackenem Bun
- Sommerrollen mit in Kurkuma und Zitronengras mariniertem Tofu, knackigem Blattsalat und Avocado
- Mais-Tomaten-Salsa mit Basilikum-Limetten-Vinaigrette, dazu Publik Kitchen Focaccia
- Tarte mit Mojo, Tomaten und Jalapeno



Suppen:

- Grüne Gazpacho mit Zuckerschoten und grünem Spargel
- Süßkartoffel-Misosuppe
- Thailändische pikantsaure Kokossuppe mit Gemüseeinlage
- Paprika-Cremesüppchen mit Wildkräutern, Goldtropfen Ursprungsolivenöl aus Griechenland und Focaccia Croutons

Hauptgänge

- Curry und Ingwer mariniertes Tofu mit geschmorten Kopfsalatherzen, Gemüsejulienne und Champagnersoße
- Mediterrane Linsentaler mit Pedro Ximenez Zwiebelragout und Kartoffel-Lauch-Püree
- Zucchini-Hirseröllchen mit tomatisiertem Auberginen-Kichererbsenragout
- Seitanscheiben mit Cornflakes und Kürbiskernen paniert, Kohlrabi-Kartoffelraam und Röstartischocken
- Kartoffel-Mais-Küchlein mit Artischockensud und schwarzem Trüffel
- Gratinierte Polentaschnitten mit Antipasti-Grillgemüse und karamellisierten Oliven
- Pulled Jackfruit mit Zucchini, Quinoa und Chimi-Churri-Salsa
- Grünes Gemüse - Kräutercurry mit Süß-Sauer Crispy Tofu
- Ragout vom gebratenen grünen Spargel, Blumenkohl und Tomate mit Miso-Soja Sauce
- Gebratene Waldpilze, Gulaasch-Schnetzel mit Pfeffer-Rahm-Sauce und Risolée kartoffel
- Currylinsen, Blattspinat, mariniertes Ofenblumenkohl mit Crispy Kokos-Sesam-Tofu,
- Mediterrane Pasta Bar, zum Beispiel mit:
 - Gnocchi all'arrabiata, gekräutertes Ofengemüse, Publik Kitchen Kaffee Chili Öl
 - Rigatoni alla Bolo
 - Penne e Faglio (pikante Sauce mit weißen Bohnen und frischen Tomaten)
 - Penne mit Zitronen-Basilikum Creme



Dessert

- Marzipan-Gries-Mousse mit pfeffrigem Beerenkompott
- Passionsfrucht-Apfelkompott mit Vanille-Cookie-Crumble
- Yooghurt – Limetten Mousse mit gegrilltem Pfirsich
- Chocomousse mit Publik Kitchen Espresso
- Tapioka-Kokoscreme, Cookiecrumble, frisches Rum-Fruchtmus mit Häubchen

Mitternachtssnack

- Würzige Lauchcremesuppe mit Kresse und herzhaft angebratenem Haack (300g), dazu Focaccia
- Curryvurst mit Famous Publik Kitchen Currysauce und Focaccia

Rechtschreibung?

Du hast das Gefühl, wir wüssten nicht, dass man Wurst nicht mit „V“ schreibt?

Du fragst dich, warum wir es nicht Hafermilch nennen sondern „Haferdrink“?

Wie aus Rahm „Raam“ wird?

Ganz einfach: Wenn wir unsere veganen Produkte nach ihren Fleisch-Analogen benennen, begehen wir gemäß des dt. Lebensmittelrechts Verbrauchertäuschung. Denn in eine Wurst muss Fleisch. Das wollen wir nicht – daher bleibt es eine Vurst. Und Milch kommt von der Kuh. Und da soll sie auch bleiben. Basta.

Daher also die komischen Namen. Aber besser für euch – und die Umwelt.