



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 Speisen.

Du hast deine **persönlichen Lieblings Speisen**? Umso besser – Jürgen wird deine Wünsche perfekt umsetzen.

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

Vorspeisen

- Melonensalat mit jungem Spinat, Hirtenkeese und Frühlingslauch und Orangendressing
- Tomatensalat mit Minzpesto und gegrillten Pfirsichspalten
- Spitzkohl-Karotten-Salat mit Yooghurt, Petersilie und Hirtenkeese
- Spargel grün-weiß mit Estragon im Glas geschichtet
- Röstgemüse-Salat, grüne Linsen, Pinienkerne und Zitronen-Thaibasilikum-Marinade
- Zitrusfrucht-Linsen-Salat mit Koriander und karamelisierten Sonnenblumenkernen
- Bunter Couscous-Salat mit geschmorter Aubergine und Mangochutney im Glas
- Süßkartoffel-Quinoa-Salat mit Passionsfrucht-Sesam Dressing im Glas
- Marinierte Röstkartoffeln mit Zitrone, Knoblauch und Paprika-Dip im Glas
- Mais-Tomaten-Salsa mit Basilikum-Limetten-Vinaigrette im Glas



- Bulgur-Kichererbsen-Salat mit geschmorten Rosenkohlscheiben und Limetten-Kräuter-Dip
- Salat von geröstetem Tofu mit Chili, Sesam und Apfelchutney
- Gurken-Melonen-Salat mit roten Zwiebeln, Frühlingslauch und Hirtenkeese; separat im Weck-Glas: Frischer Koriander
- Bunter Mini-Burger (hausgebackener Bun), Tomate, Salat, Publik Kitchen Burgersauce

Fingerfood:

- Häppchen von Sushi-Reis mit Gurke, Wasabi, Sesam und Seetangkaviar (40g)
- Frischkeese-Pesto-Wrap mit marinierten Karotten (35g)
- Tomaten-Basilikum Quiche mit Pestocreme
- Kirsch-Tomate gefüllt mit Peperoni-Pinienkern-Frischkeese
- Tarte mit Mojo, Tomaten und Jalapeno
- Falafel Wrap am Spieß
- Kleine Meettigelplatte mit Zwiebeln
- Tortelloni-Spieß mit Tomate, Hirtenkeese und Basilikum
- Marinierter Mini-Spieß Olive-Hirtenkeese-Gurke-Tomate
- Crostini vom hausgebackenem Baguette
 - mit NoThunfischcreme und Paprika
 - mit NoMett, Ziebelstreifen und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer
 - mit Baba Ganoush, roten Paprikawürfeln und Pinienkernen
- Pumpernickeltaler mit franz. Kräuterfrischkeese und karamelisierten roten Zwiebeln



Suppen:

- Gazpachoduo
 - grün: Zuckerschoten und grüner Spargel
 - rot: Himbeer und Paprika
- Süßkartoffel-Misosuppe mit gerösteten Champignonscheiben
- Thailändische pikantsaure Kokossuppe mit Gemüseinlage
- Paprika-Cremesüppchen mit Wildkräutern, Goldtropfen Ursprungsolivenöl aus Griechenland und Focaccia Croutons
- Tomatenessenz: klare Tomatensuppe mit Sternanis, gerösteter Fenchelsaat und Thymian

Hauptgänge

- Mit Curry und Ingwer mariniertes Tofu mit geschmorten Kopfsalatherzen, Gemüse-Julienne und Champagnersoße
- Geschmorter Weißkohl-Brotknödel mit Pilz-Geschnetzeltem und Frühlingslauch (Pilz-Rahmsauce oder Sojaschnetzel-Rahmsauce)
- Mediterrane Linsentaler mit Pedro Ximenez Zwiebelragout und Kartoffel-Lauch-Püree
- Tomatisiertes Auberginen-Kichererbsenragout mit gebackenen smashed Potatoes
- Seitanscheiben mit Cornflakes und Kürbiskernen paniert, Kohlrabi-Kartoffelrahm und Röstgemüse



- Mediterrane Pasta Bar (ab 80 Personen), 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 Cremedazu wird ein hauseigenes Pasta-Topping, bestehend aus Cashew, Chili, Knoblauch, Petersilie, Basilikum gereicht (unsere ultimative Parmesan-Alternative)
- Hackfleischbällchen in dunkler Schmorsauce mit buntem Curry-Grillgemüse, dazu Tilda-Reis
- Grünes Gemüse – Kräutercurry mit Süß-Sauer Crispy Tofu, dazu Tilda-Reis oder rheinische Kartoffeln
- Ragout vom gebratenen grün-weißen Spargel, Blumenkohl und Tomate mit Soja-Creme-Sauce
- Gebratene Waldpilze, Gulaasch-Schnitzel mit Pfeffer-Rahm-Sauce und Risolée-Kartoffeln
- Currylinsen, Blattspinat, marinierter Ofenblumenkohl mit Crispy Kokos-Sesam-Tofu
- Mit Gemüsereis gefüllte und geschmorte Weißkohlblätter mit gerösteten Pilzen und Schmorsauce (2 Stk./Person)

Dessert

- Grünes Granny-Smith Apfelgelee mit Limetten-Yooghurt und karamellierter Walnuss
- Marzipan-Griess-Mousse mit pfeffrigem Beerenkompott im Achteck-Glas (120g)
- Passionsfrucht-Apfelkompott mit Vanille-Cookie-Crumble im Achteck-Glas (120g)
- Yooghurt – Limetten Mousse mit gegrilltem Pfirsich (100g)
- Champagnerschaum mit gelierten Fruchtperlen im Achteck-Glas (100g)
- Chocomousse mit Publik Kitchen Espresso und Himbeerragout im Achteck-Glas (120g)
- Tapioka-Kokoscreme, Cookie-Crumble und frisches Rum-Fruchtmus



- Apple-Bisquit-Cheese-Cake im Weck-Glas (120g)
- Kokosschaum mit Pandanblatt und kandierter Limettenscheibe

Mitternachtssnack

- Würzige Lauchcremesuppe mit Kresse und herzhaft angebratenem Haack (300g), dazu Focaccia
- Curryvurst mit Famous Publik Kitchen Currysauce und Focaccia (100g)
- Soft-Buns mit süßem Senf und Fleischkeese (100g)
- Chili sin Carne mit Publik Kitchen Espresso, Ecuador-Ursprungsschokolade, dazu Focaccia (250g)

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.