

FOSH FOOD*

CATERING MENUS

**CATERING
2010 MENUS**



1. RUSTIKALES SPANISCHES ABENDESSEN



RUSTIKALES SPANISCHES ABENDESSEN

TAPAS, VON KELLNERN IM VORÜBERGEHEN
AUF TABLETTS SERVIERT

- Eingelegte mallorquinische Oliven
- „Coca de Verduras“ (Gemüsekekchen)
- Marinierte Sardellen
- Hausgemachte Kroketten
- Panierte Garnelen
- Iberische Schweinespieße mit Oliventapenade

HAUPTGERICHTE, SERVIERT
AUF TABLETTS AM TISCH

- Gazpacho
- Serrano-Schinken
- Landbrot mit Olivenöl & Alioli
- Auswahl an lokalen Käsesorten mit Quittenpaste
- Gemischter Salat Fosh Food mit verschiedenen grünen Salaten, Tomaten und einem Balsamico-Honig-Dressing
- gegrillte mediterrane Gemüse mit Romesco-Sauce
- Pimientos de Padrón (kleine grüne Paprika)
- Kabeljau in der Kräuterkruste
- Gegrillte Lammkoteletts mit geröstetem Knoblauch und Rosmarinöl

DESSERTS

- Schokoladentorte mit Mandarinen und Lavendel
- Sekt- und Erdbeerterrine mit weißer Schokoladencreme

49,- Euro pro Person,
zzgl. MwSt.

BUFFETS & BBQ'S

2.

BUFFETS & BBQ'S

BUFFET-MENÜ 1

VORSPEISEN

- Brotauswahl mit Saucen: Humus, Tsatsiki und Romesco
- Mozzarella & Tomate mit frischen Kräutern
- Spinatsalat mit gerösteten Pinienkernen, in Sherry eingelegten Rosinen und Kirschtomaten
- Safrankartoffelsalat mit geräuchertem Lachs & Rucolablättern
- Roastbeef-Salat mit cremigem Trüffeldressing, Pinienkernen, Rucola und Parmesan

AUF DEM GRILL

- Geröstete Doradenfilets mit gegrillten mediterranen Gemüsen
- Chili-Spare-Ribs im chinesischen Stil
- Gegrillter grüner Spargel und Frühlingszwiebeln mit Kräuteröl

DESSERTS

- Schokoladen- und Haselnuss-Brownies
- Lavendel-Panna Cotta mit roten Früchten
- Apfel-Crumble mit Mascarpone und Vanille

50,- Euro pro Person,
zzgl. MwSt.

BUFFET MENÜ 2

- "Pa amb oli" (gegrilltes mallorquinisches Brot mit aufgeriebenen Tomaten und Olivenöl)
- Garganelli-Nudelsalat "à la puttanesca"
- Pikanter Couscous-Salat mit Garnelen & Koriander
- Frischer griechischer Salat mit Schafskäse und Kalamata Oliven
- Italienisches geräuchertes Rindfleisch mit Parmesan und Rosmarinöl

AUF DEM GRILL

- Rumpsteak in der Pfefferkruste mit gegrillter Polenta
- Lachs im Teriyaki-Stil mit orientalischem Gurkensalat
- Gegrillter grüner Spargel und Frühlingszwiebeln mit Kräuteröl

DESSERTS

- Schokolade-Trüffeltorte mit roten Früchten
- Mango- und Passionsfrucht-Mousse mit einer Kokosnuss-Kardamom-Sauce
- Erdbeer- und Sektterrinen mit Vanille-Mascarpone

55,- Euro pro Person,
zzgl. MwSt.



3. MENÜ-AUSWAHL!



MENÜ-AUSWAHL:

MENÜ 1

- Mediterrane Fisch- und Meeresfrüchtesuppe mit Safran-Alioli
- Langsam gegarter Schweinebauch mit Karotten-Orangenpüree und Rosmarin-Jus
- Sekt- und Erdbeerterrine mit weißer Schokoladencreme

40,- Euro pro Person,
zzgl. MwSt.

MENÜ 2

- Kabeljaufilet mit Lauch-Kartoffel-Ragout, Rucola und iberischer Chorizo
- Geschmorte Ochsenbäckchen mit sonnengetrockneten Tomaten, schwarzen Oliven und Basilikum
- Mango- und Passionsfrucht-Mousse mit Kokosnuss-Sauce und Kardamom

44,- Euro pro Person,
zzgl. MwSt.

MENÜ 3

- Garnelen-Avocado-Salat mit frischen Kräutern und einer Zitrusfrucht-Vinaigrette
- Lammkarree in der Romesco-Kruste mit gegrillten mediterranen Gemüsen und Rosmarin-Jus
- Lavendel-Panna Cotta mit frischen Erdbeeren und Vanille

50,- Euro pro Person,
zzgl. MwSt.

MENÜ 4

- Wilder Zackenbarsch auf mallorquinische Art, serviert mit Pinienkernen, Kirschtomaten und Sultaninen-Vinaigrette mit einer Olivenöl-Kartoffelsuppe
- Ofengegartes Rinderfilet mit wilden Pilzen, cremiger Polenta und einer Sauce von weißem Trüffel und Rosmarin
- Schokolade-Olivenöl-Trüffel mit „Flor de Sal“ und einem Gelee aus Himbeeren und rotem Pfeffer

57,- Euro pro Person,
zzgl. MwSt.

4. CANAPES



CANAPES:

MENÜ 1

- Tandoori-Hühnchen-Wrap mit Jogurt
- Toasts mit Ziegenkäse, getrüffeltem Honig und Pinienkernen
- Wassermelonen-Gazpacho
- Teriyaki Hühnchenspieße
- Blinis mit Räucherlachs und Dill
- Frische Fisch-Ceviche mit Avocado und Koriander

10,- Euro pro Person,
zzgl. MwSt.

MENÜ 2

- Kalte Suppe von Zitronengras und grünen Erbsen
- Griechische Lamm-Kefkas mit Tsatsiki
- Tunfisch-Tartar im Asien-Stil mit Sesam-Ingwer-Dressing
- Foie Gras-Ballontine mit Tomatenkonfitüre
- Thailändische Grüncurry-Tempura-Frühlingsrollen
- Zitrus-Tigergarnelen mit Zuckerschoten

12,- Euro pro Person,
zzgl. MwSt.

MENÜ 3

CANAPÉS IM TAPAS-STIL

- Marinierte mallorquinische Oliven
- „Coca de Verduras“ (Gemüsekekchen)
- Eingelegte Sardellen
- Hausgemachte Krokette
- Panierte Garnelen
- In Speck eingewickelte Seeteufelspieße
- Baby-Tintenfische mit Chorizo und Passionsfrucht

13,- Euro pro Person,
zzgl. MwSt

WEIN PAKETE



WEINPAKETE

Pack 1

- **Cava:**
Cava Roura Brut Nature
- **Blanco:**
Fosh Blanco - 100 % Macabeo
- **Tinto:**
Fosh Tinto 2007 - Navarra
Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

12,50 Euro pro Person

Pack 2

- **Cava:**
Cava Privat Brut
- **Blanco:**
Jose Pariente, Verdejo Rueda
- **Tinto:** Mazarredo de Ostatu, Rioja Crianza 2006

15,00 Euro pro Person

Pack 3

- **Cava:**
Juve i Camps, Reserva de la Familia
- **Blanco:**
Blanco Nieva, Sauvignon Blanc, Rueda
- **Tinto:**
Mazarredo de Ostatu, Rioja Crianza 2006

18,00 Euro pro Person

Pack 4

- **Cava:**
Agusti Torello Mata Reserva
- **Blanco:**
Zarate, Alabariño, Rias Baixas 2008
- **Tinto:**
Legaris, Crianza 2006 Ribera del Duero

26,50 Euro pro Person

FOSH FOOD*

GOURMET FOOD STORE
YACHT PROVISIONING
COOKING CLASSES
RESTAURANT



tel +34-971-290-108
email INFO@FOSHFOOD.COM
web WWW.FOSHFOOD.COM

CALLE BLANQUERNA 6. PALMA. MALLORCA
ESPAÑA 07003