



SPEISEKARTE



PRIVATES CATERING • BUSINESS CATERING • STREETFOOD • EVENT

MAINFOOD

Wir liefern ab einem Mindestbestellwert von 150 EURO.
Hinzu kommt eine Anfahrtspauschale im Raum Frankfurt von 30 EURO.

Preise für Quiche, Obstkörbe, Personal und Equipment können Sie bei uns persönlich erfragen.

Komplette Menüs oder Angebote fernab der klassischen Karte werden wir individuell für Sie anpassen. Bitte sprechen Sie uns hierzu an.

Alle Preise in Euro / exklusive Mehrwertsteuer

VOLKER, DOMINIQUE, MATHIEU



FINGERFOOD

(Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)



Fleisch

Asiatischer Rindfleischsalat ^{4AFIK}	3,70
Rindertatar ^{DJ}	3,90
Carpaccio vom Weiderind ^G	3,70
Carpaccio von der Entenbrust mit Szechuanpfeffer und Haselnussöl ^H	4,10
Crêpinette gefüllt mit Hähnchen, getrockneter Tomate und Olive ^{ACD}	3,10
Vitello Tonnato ^{DGJ}	4,80

Fisch

Spicy Lachstatar mit Mango ^{DFGK}	3,70
Lachsritelles mit Orange und Schnittlauch ^{DG}	3,70
Asiatisches Thunfischtatar mit Avocado und Zitronengras ^{ADFIK}	3,90
Mediterranes Thunfischtatar mit Paprikasalat ^{DI}	3,90
Tatar vom arktischen Saibling auf grüner Sauce ^{DCGJ}	3,90
Carpaccio vom Pulpo mit Tomatenvinaigrette, Lavendel und Wildfanggarnele ^{NLB}	4,80
Carpaccio von der Jakobsmuschel mit grünem Spargel und Vanille ^N	4,10
Lachscarpaccio mit Caipirinhacreme ^{DG}	3,40
Lachstatar mit Roter Beete und Meerrettich ^{DG}	3,60
geräuchertes Forellenmousse mit Tomatengelée ^{CDGL}	3,40
Wildfanggarnele an Fenchel-Orangensalat ^B	3,90

Vegetarisch

Rote-Bete-Tatar mit Ziegenfrischkäsemousse ^G	3,20€
Rote-Bete-Tatar mit Granny Smith Apfel ^L	2,80€
Kirschtomate mit Büffelmozzarella und Basilikum ^{GH}	2,90€
Handkästatar mit Kümmelschaum ^{GL}	2,90€
Antipasti Variation ^{GH}	2,80€
Tabouleh mit Granatapfel ^A	2,10€
Ziegenkäsemousse mit Mango-Chili Kern ^G	3,40€

Fleisch

Hühnergeschnetzeltes mit Curry und Ananas ^{AGIKL}	8,90€
Coq au vin ^{AIJL}	9,40€
Orientalisches Putengeschnetzeltes mit Kreuzkümmel, Rosinen und Nüssen ^{AEHIL}	9,40€
Hähnchenbrust gefüllt mit Schafskäse, getrockneter Tomate und Olive ^{3GL}	9,50€
Cassoulet ^{AI15}	9,70€
Freilandhähnchenbrust mit Basilikum und Oliven ^{AGH}	9,90€
Lamm Canneloni auf Gemüseragout ^{ACGI}	9,90€
Blanquette vom Kalb ^{AGIJ}	10,70€
Mediterrane Kalbsroulade ^G	10,70€
Schweinefilet mit Morchelrahmsauce ^{AGIJL}	11,20€
Rinderroulade ^{AIJL}	11,20€
Tajine vom Lamm ^{AHIKL}	11,30€
Kalbsrahmgulasch ^{AGIJL}	11,30€
Rindertafelspitz mit grüner Sauce ^{CGIJ}	11,50€
Saltimbocca alla Romana ^{AGIL1}	11,80€
Boeuf-Bourgignon ^{AIJL}	11,90€
Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Champignons ^{AGIJL}	11,90€
Irische Rinderbäckchen mit Pflaumensauce ^{AIJL}	12,90€
Rinderschmorbraten in Rotweinsauce ^{AIJL}	13,20€
Geschmorte Scheiben von der Rinderschulter in Tomaten Oliven Sugo ^{IJ}	13,50€

Fisch

Lachs in Teryaki Marinade ^{4DFGK}	12,40€
gebratenes „Müritzer Zanderfilet“ auf Belugalinsen ^{DGIL}	12,80€
Seeteufel mit Papaya an Mango-Chilli-Sauce ^{D6L}	14,90€
Saltimbocca vom Seeteufel ^{ADGIL1}	14,90€



Vegetarisch

Korsische Kartoffel Gemüse Pfanne mit Fetakäse ^G	7,60
Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^{ACG}	7,80
Mediterrane Gemüselasagne ^{AG}	8,20
Serviettenknödel auf Waldpilzrahmsauce ^{ACGJL}	8,20
Hausgemachte Basilikumgnocchi in Oliven-Kapernsugo ^{AC6HL}	8,90
Mit Ziegenkäse gefüllte Tortelloni auf Auberginenkaviar und Basilikumsauce ^{AC6HL1}	9,80

Beilagen 1,75/Portion (Mindestbestellmenge 10 Portionen pro Sorte)

Rosmarinkartoffeln
Kartoffelgratin ^G
Basmatireis
Gnocchis ^{AC}
Serviettenknödel ^{ACG}
Kartoffelknödel
Kartoffelpüree ^G
Hausgemachte Spätzle ^{AC}
Tagliatelle ^{AC}

Gemüse 1,75/Portion (Mindestbestellmenge 10 Portionen pro Sorte)

Zuckerschoten und Shiitake Pilzgemüse ^G
Ratatouille
Buntes Wurzelgemüse ^{G1}
Steckrübenpüree ^G
Rahmwirsing ^G
Geschmorter Fenchel
Vichy Karotten ^{GL}
Selleriepüree ^{GIL}
Marktgemüse ^G
Apfel-Rotkraut ¹



MAIN
FOOD
CATERING
EVENTS

BUFFETT

Suppen

Kürbissuppe mit Curry, Ingwer und Chili (leicht Scharf) ^{GIL}	3,50€
Karottensuppe mit Orange, Ingwer und Kardamom ^{GIL}	3,50€
Kartoffelsuppe mit Lauch ^{GIL}	3,50€
Erbsensuppe mit Minze ^{GL}	3,50€
Curry-Kokossuppe mit Koriander ^{FGIKL}	3,50€
Rinderkraftbrühe mit Gemüse ^{CIL}	3,50€
Rote-Betesuppe mit Wasabicreme ^{GIL4}	3,50€
Maiscremesuppe ^{GL}	3,50€
Süßkartoffelsuppe mit Ingwer, Chili und Koriander ^{GL}	3,50€
Linsensuppe mit gepökeltem Schweinebäckchen ^{GL1}	4,50€
Topinambursuppe ^{GIL}	4,50€
Bärlauchsuppe mit Geflügelklößchen ^{GL}	4,50€
Waldpilzsuppe ^{GIJL}	4,50€
Fischsuppe mit Sauce Rouille und Knoblauchcroûton ^{BCDIJL}	5,90€
Tomatenconsome mit hausgemachter Ravioli von Ricotta und Basilikum ^{ACEI}	5,90€
Kalte Melonensuppe ^L	3,50€
Gazpacho ^A	3,50€
Gurkenkaltschale mit Zitrone und Minze ^G	3,50€
Kalte Zuchinisuppe mit Zitronenmelisse ^{GL}	3,50€

BUFFETT



Dessert

Passionsfrucht-Mousse mit Kokossauce ^{CG}	2,90€
Creme Brulee ^{CG}	2,90€
Himbeer Tiramisu ^{CGL}	2,90€
Joghurt-Limetten-Mousse ^G	2,90€
Vanille Panacotta mit Fruchtcoulis ^G	2,90€
New York Cheesecake mit Heidelbeeren ^{ACEG}	3,30€
Haselnussmousse mit Ananaskompott ^{CGH}	3,30€
Pistazienmousse mit Heidelbeerkompott ^{CGH}	3,30€
Zweierlei Mousse von der Erdbeere und weisser Schokolade ^{CG}	3,30€
Dunkle Schokoladenganache mit Orange, Mango und Passionsfrucht ^G	3,30€
Weißer Schokoladenganache mit Olivenöl und Vanille ^G	3,30€
Mousse von der Valrhona Schokolade ^{CG}	3,30€
Bayerisch creme mit Pfirsich und Lavendelsauce ^{CG}	3,70€
Macarons Auswahl ^{4ACG4}	(Preis auf Anfrage)

SNACKS

halbes Sandwich je 3,90

(Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

Roastbeef, Feldsalat an Himbeermarinade, Pfeffer-Senf Creme, gehobelter Parmesan ^{ACGJL}

Hähnchen, Curry Cremefraiche, Mango Würfel, Roma Salat ^{AGJL}

Thunfisch creme, Paprika, Olive, getrocknete Tomate ^{ADGJ}

Ziegenkäse, Auberginencaviar, Rucola in Trauben-marinade, Pesto Rosso ^{AGL}

Hummus, Avocado, Rote bete, Granatapfel Kerne ^A

Stullen 3,90 – 4,20€ je nach Sorte

(Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

Räucherlachs mit Zitronen Creme Fraiche ^{ADG}

Schwarwälder Schinken ^{AG1}

Strammer Max ^{ACG15}

Mett Brot mit Zwiebel ^{A1}

Radieschen Frischkäse und Schnittlauch ^{AGJ}

Für weitere Sorten fragen Sie bitte nach unserer „Stullen-Karte“.

1 - Konservierungsstoffe
3 - Antioxidationsmittel
4 - Farbstoff
7 - Koffein
A - Gluten
B - Krebstiere / Erzeugnisse
C - Eier / Erzeugnisse
D - Fische / Erzeugnisse
E - Erdnüsse
F - Sojabohnen
G - Milchprodukte
H - Schalenfrüchte
I - Sellerie
J - Senf

K - Sesamsamen
L - Schwefeloxid
M - Lupinen
N - Weichtiere
O - Sulfite





Mainfood Catering & Events

Office: 069 - 272 933 54 / Fax: 069 -90 01 87 46

Damaschkeanger 160

60488 Frankfurt am Main

www.mainfood.de



www.facebook.com/mainfood.catering



www.instagram.com/mainfood.catering

