

Essen ist etwas ganz Persönliches und sollte auf den Anlass,
auf Ihre individuellen Vorlieben, Wünsche
und die Ihrer Gäste abgestimmt werden.

Genussvoll, ökologisch, vegetarisch und auch vegan.

Den Großteil unserer Zutaten beziehen wir aus ökologischer Landwirtschaft, immer mit dem Ziel, so
regional wie möglich zu arbeiten.

Alle Produkte tierischen Ursprungs wie Milch, Käse, Sahne, Eier, etc., Getreideprodukte, Gewürze,
Nüsse, Kerne, Hülsenfrüchte und Kartoffeln beziehen wir in Bio-Qualität.

Nichts kommt uns näher als unsere Nahrung!

Unser Catering Katalog möchte Sie informieren und inspirieren.

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung
und freuen uns auf Ihre Anfrage.

Radieschen OHG
Inh. Anna Karlak & Erik Johnson
Reuterallee 37, 64297 Darmstadt - Eberstadt
Tel 06151 - 943446 Fax 06151 - 943447
www.radieschen.com service@radieschen.com

Weltliches

Gerne ergänzen wir Ihre Feier ab 10 Personen mit unseren Speisen.

Für die Anlieferung und / oder Abholung der Behälter berechnen wir pro Fahrt:

Innerhalb Eberstadt 18,00 € - Abholung ohne Berechnung

Stadtgebiet Darmstadt bis 10 km 25 €

Umkreis ab 10 km - 100 km Preise auf Anfrage

Selbstverständlich können Sie die Speisen auch bei uns im Radieschen abholen.

Wir bereiten Ihnen alles vor, sodass Sie das Buffet ganz einfach selber aufbauen können.

Die Mindestmenge pro Gericht / Komponente liegt bei 10.

Bei kleineren Feiern von 10 bis 15 Personen können wir Ihnen
manche Speisen auch ab 5 Portionen anbieten.

Gerne kümmern wir uns auf Anfrage um Geschirr & Besteck.

Alle Preise verstehen sich pro Portion.

Bei allen Preisen handelt es sich um Bruttopreise, inkl. 7% MwSt.

Ablauf

Nach Ihrer Anfrage per Kontaktformular, kontaktieren wir Sie entweder telefonisch
oder lassen Ihnen gleich einen Buffetvorschlag zukommen.

Nach der groben Buffetabsprache ist selbstverständlich ein Probeessen bei uns vor Ort möglich,
bei dem Sie alle angebotenen Speisen probieren können.

Wenn Sie sich für unseren Cateringservice entscheiden, liefern wir Ihnen die Speisen aufgebaut in
Rechauds an und versehen diese mit der Buffetbeschilderung, Vorlegebesteck und Brennpasten.

Alternativ können Sie diese auch samt der Rechauds und Brennpasten bei uns vor Ort abholen.

Gerne holen wir die Behälter wieder am Lieferort ab. Wir nehmen die Behälter
(ohne Lebensmittelreste) mit und kümmern uns um die Endreinigung.

Nach dem Catering erhalten Sie eine Rechnung über den Gesamtbetrag,
welchen Sie bequem per Überweisung zahlen können.

Fingerfood

Ob Sektempfang, zur Vorspeise oder als umfangreiches Buffet zum Satt-Essen!
Erstellen Sie sich nach Ihrem ganz persönlichen Geschmack eine Fingerfood-Variation mit folgenden Komponenten.
Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung und den benötigten Portionszahlen.

Möhrenröllchen - je 10 Stück	25,90 €
Blanchierte Möhren mit Montellokäse und Rosmarin Chili Öl.	gf
Zucchinirollchen - je 10 Stück	27,90 €
Gegrillte Zucchini mit mariniertem Seitan und Pesto verde.	v
Kanapees - je 10 Stück	29,90 €
Mit verschiedenen hausgemachten Aufstrichen.	(v)
Panko Tofu - je 10 Stück	31,90 €
Kräftig mariniert und mit einer würzigen Panade in Olivenöl ausgebacken.	v
Auberginenröllchen - je 10 Stück	31,90 €
Gegrillte Aubergine mit mediterranem Tomaten-Hummus, Tofu und Cashewkernen.	v & gf
Bruschetta di Mozzarella - je 10 Stück	39,90 €
Geröstetes Dinkelbaguette mit katalanischer Tomatencreme, gratiniertem Mozzarella und unserem grünen Pesto. Gerne auch in anderen Variationen erhältlich!	(v)
Schafs-Ziegen-Käse - je 10 Stück	39,90 €
In Olivenöl ausgebackener Schafs-Ziegen-Käse in würziger Sesamkruste.	(gf)
Feigensäckchen - je 10 Stück	43,90 €
Eine marinierte Kardamomfeige, kanarische Paprika-Chilicreme und Sesammus, verpackt in einem Säckchen aus Filouteig – ausgebacken in Olivenöl.	v
Falafel Gemüse Spieße - je 10 Stück	54,90 €
Orientalische Kichererbsentaler mit mariniertem Gemüse.	v & gf
Blätterteigtaschen - je 10 Stück	59,90 €
Gefüllt mit unserer getrüffelten Tofu-Tomaten-Trüffel-Creme.	v
Albondigas de queso - je 10 Stück	59,90 €
Drei pikante, in Olivenöl ausgebackene Kräuter-Käsebällchen mit Grillgemüse.	
Arancini al Montello - je 10 Stück	59,90 €
Drei unserer sizilianischen Reis-Kräuterbällchen mit herzhaftem Montellokäse und einer knusprigen Panade.	
Wraps - je 10 Stück	75,00 €
Individuell gefüllt mit Kichererbsen, Tofu, Kräuter-Käsebällchen, Seitan, sowie Blattsalaten, Sprossen, mariniertem Gemüse und unseren Dips und Saucen.	(v)
Dips je 100g	2,90 €
Zur Wahl: Mojo Rojo, Tzatziki, Pesto verde, Pesto rojo, Hummus, Kräuterjoghurt, Feigensenf, Birnenkompott, Aioli, Gartenkräuter-Sojareme, Dattel-Chili-Joghurtcreme, Kokos-Feigen-Chutney, Gemüse-Salsa.	gf & (v)

ANTIPASTIVARIATION

Als Vorspeise (0,5 – 0,75 Portionen pro Person)
oder als umfangreiches Antipasti Buffet

Radieschen - Vorspeisenvariation

25,90 €

Eine kulinarische Reise durch unsere Vorspeisen. Mit mariniertem Gemüse, Champignons, Möhrenröllchen, Arancini, Feigensäckchen, Falafel, paniertem Schaf-Ziegen-Käse, Albondigas de queso, mariniertem Bohnen-Tempeh und eingelegten grünen und schwarzen Oliven. Begleitet von orientalischer Dattel-Chili-Joghurtcreme, spanischer Aioli, italienischer Pesto verde, kanarischer Mojo Rojo und einer Brot- und Baguetteauswahl.

(v) & (gf)

Salate (je 100g)

Kartoffelsalat

5,20 €

nach schwäbischer Art.

v & gf

Blattsalate der Saison

5,40 €

Mit ausgewählter Rohkost, Kräutern, Sprossen, Kürbis- und Sonnenblumenkernen und zweierlei Dressings: Kartoffelvinagrette und Balsamico Dressing.

v & gf

Italienischer Pastasalat

6,20 €

Penne mit unserem grünen Pesto, karamellisierten Kirschtomaten und mariniertem Mozzarella.

(v)

Ali Baba

6,20 €

Orientalisch gewürzter Krautsalat mit Zwiebeln, Datteln, Minze und Olivenöl.

v & gf

Taboule

6,90 €

Libanesisches Salatspezialität. Gekochter Bulgur-Weizen mit Minze, frischen Tomaten, Salatgurken, Blatt Petersilie, Olivenöl und Zitrone.

v

Kichererbsensalat

6,90 €

Orientalisch und pikant mit Paprika, Tomate, Sesammus, Chili, Koriander und fruchtigen Granatapfelkernen.

v & gf

Rote Bete Orangen Salat

6,90 €

Gekochte Rote Bete mit pikanter Paprikacreme, Mango Maracuja Soße und Orangenfilets.

v & gf

SUPPEN (je 350g; auf Wunsch vegan & glutenfrei)

(v) & (gf)

Möhren Ingwer Kokos Suppe

6,90 €

Orangen Curry Suppe

6,90 €

Altdeutscher Kartoffeltopf

6,90 €

Französische Kräutercremesuppe

7,90 €

Mit Ziegenfrischkäse.

Weitere (saisonale) Suppen auf Anfrage.

Gerne kochen wir diese individuell nach Ihrem Geschmack!

HAUPTGERICHTE (je 500g)

PASTA (auf Wunsch glutenfrei) (gf)

Pasta Trio	17,20 €
Mit unserem Pesto verde, katalanischer Tomatencreme und einer würzigen Käsesoße.	(v)
Pasta della Casa	18,50 €
Emmer Spaghetti mit Pesto Rojo, marinierte Würfel von Schafs-Ziegenkäse und frittiertem Rucola. In der veganen Variante mit marinierten und frittierten Tofu-Croûtons.	(v)
Pasta a la funghi porcini	21,50 €
Der Steinpilz, der König der Waldpilze. Zubereitet zu einer außergewöhnlichen Soße mit Zwiebeln, Sahne, Butter, frischen Kräutern und geheimnisvollen Gewürzen. Begleitet von einer getrüffelten Montello-Hippe.	
Pasta au fromage de chevre	22,90 €
Emmer Spaghetti mit katalanischer Tomatencreme, Ziegenfrischkäse-Honig-Kräutercreme, gratiniertem Ziegenkäse, Pesto verde und marinierten Feigen.	

LASAGNEN (auf Wunsch glutenfrei)

Spinat Champignon Lasagne	18,90 €
Mit Schafskäsebechamel.	
Holländische Möhrenlasagne	18,90 €
Mit Tomatencreme, Vanillebechamel und Gouda.	
Paprika Schafskäselasagne	18,90 €
Grünkernbologneselasagne	20,90 €
Mit Montellokäsekruste, saisonalem Gemüse und unserer Tomatencreme.	

INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN (ganzjährig)

Tempeh-Gemüse-Curry	18,90 €
Möhren, Lauch, Kichererbsen und Ingwer werden mit ausgesuchten Gewürzen und orientalischem Bohnen-Tempeh zu einem vollendeten, exotischen Geschmackserlebnis zubereitet. Mit Basmati-Zwiebel-Reis und Kokos-Feigen-Chili-Chutney.	v & gf
Ligurischer Kartoffelkuchen	19,90 €
Kartoffelgratin mit mediterranen Kräutern und Kalamata Oliven. Wahlweise nappiert mit aromatischer Ziegenfrischkäsecreme oder Kräutergermolata, begleitet von saisonalem Gemüse.	gf
Orient Express	18,90 €
Aromatisch würziger Gemüse-Bulgur. Mit Datteln, Maulbeeren, Vanille und gerösteten Cashew-Kernen verfeinert. Begleitet von einer tomatisierten Gemüsevariation, gebackenem Bohnen-Tempeh, Hummus und fruchtiger Gemüse-Salsa.	v

Montellokäse-Polenta 18,90 €
Mediterran gewürzte Polenta mit Kalamata Oliven, getrockneten Tomaten, unserem roten Pesto und mediterranem Gemüse. gf

Pyrenäen Kartoffeln 19,90 €
Kartoffeln, rote Zwiebeln, Knoblauch, Bergkräuter, Walnüsse und Backpflaumen werden mit Olivenöl und vielen Gewürzen im Ofen geschmort. Mit Rauchkäse gratiniert und mit schwarzem Trüffelöl verfeinert. Begleitet von Rucola-Blattspinat und unserer Aioli. gf & (v)

Bali Satay 20,90 €
Marinierter und frittierter Panko Tofu, pikantes Chinakohl-Ingwer-Mango-Gemüse, Basmati-Zwiebel-Reis, würzige Erdnusssoße und Mango-Maracuja-Chili-Dip. v & (gf)

African Queen 21,90 €
Würzige Gemüsehirse mit roter Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Erdnüssen. Verfeinert mit Ziegenfrischkäse und Kokosbutter. Mit Erdnusssoße und einer kleinen Gemüsevariation. gf

Kartoffelgratin Dauphinois 19,80 €
Hauchdünne Kartoffelscheiben, gebacken in einer Sahne mit mariniertem Knoblauch, Allgäuer Bergkäse und ausgesuchten Gewürzen. Begleitet von Rucola-Blattspinat und unserer Tomaten-Auberginen-Soße. gf

Crêpes vertes 19,90 €
Grasgrüne Kräuter-Crêpes mit einer köstlichen Füllung aus Blattspinat und Knoblauch. Nappiert von einer Ziegenfrischkäse-Kräuter-Honig-Nocke, dazu reichen wir Rote Bete Gemüse und Birnenkompott.

INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN (speziell für die warmen Monate)

Sommer-Tagine 19,90 €
Unsere Tagine wird mit mediterranem Gemüse und einer Vielfalt von Kräutern und Gewürzen zubereitet. Mit gratiniertem Schaf-Ziegen-Käse, gebackenen Rosmarinkartoffeln und einer Dattel-Chili-Joghurtcreme. gf & (v)

Arancini al Montello 20,90 €
Unsere Interpretation der traditionellen sizilianischen Reis-Bällchen. Gefüllt mit einer Montellokäse-Kräutermischung und einer in hochreinem Olivenöl ausgebackenen Knusper-Panade. Begleitet von Fenchel-Oliven-Tomatengemüse, gegrillten Auberginen, einer Gartenkräuter-Sojacreme und unserer Pesto verde.

Alhambra 20,90 €
In hochreinem Olivenöl frittierte Käse-Kräuterbällchen serviert auf einer tomatisierten Gemüsevariation, begleitet von gebackenen Rosmarinkartoffeln, spanischer Aioli und unserer Dattel-Chili-Joghurtcreme.

Piroggi Italiano 22,90 €
Unsere, mit viel Liebe und handwerklichem Geschick hausgemachten polnischen Teigtaschen mit einer herzhaften Füllung aus Tofu, getrockneten Tomaten, Basilikum und schwarzem Trüffelöl. v
Dazu reichen wir mediterranes Grillgemüse, eine Gartenkräuter-Sojacreme und unser Tomatensugo.

INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN (speziell für die kalten Monate)

Casablanca-Tagine	19,90 €
Unsere Winter-Tagine mit roten Zwiebeln, Kichererbsen, Hokkaido-Kürbis, Karotten, Datteln, Sesam und einer Vielfalt von Kräutern und ausgesuchten Gewürzen. Begleitet von Rucola-Blattspinat, gratiniertem Schafskäse und Dattel-Joghurt-Chilicreme.	
Goldener Oktober	19,90 €
Grünkohl, Rosenkohl, Pastinaken und Kürbis spenden uns Wärme und Farbe für die kalten Wintermonate. Diese heimische Gemüsevariation wird begleitet von gerösteten Maronen, Schafskäse, gebackenen Kartoffeln und unserer kräftigen Sauce Espagnol.	
Waldspaziergang	18,50 €
Servietten-Kräuterknödel mit einer saisonalen Pilzvariation, winterlichem Apfel-Rotkohl, einer „Wald-Wurzel-Soße“ und Preiselbeer-Kompott.	
Wintersonnenwende	19,90 €
Unsere Wurzelgemüselasagne mit Montellokäsekruste, karamellisierten Walnüssen, herzhaftem Wurzelgemüse und unserer kräftigen Sauce Espagnol.	
Kartoffel-Bergkäsegratin Dauphinois	20,90 €
Hauchdünne Kartoffelscheiben, gebacken in einer Sahne mit mariniertem Knoblauch und ausgesuchten Gewürzen. Begleitet von Rucola-Blattspinat und unserer Steinpilz-Champignons-Rahmsoße.	
Piroggi à la gourmet	22,90 €
Unsere, mit viel Liebe und handwerklichem Geschick, hausgemachten polnischen Teigtaschen mit einer herzhaften Füllung aus Kastanienflocken, Weißkraut und karamellisierten Walnüssen. Dazu reichen wir eine Wurzelgemüsevariation und unser Paprika-Tomaten-Walnuss-Pesto.	

DESSERTS

Radieschen Tiramisu	7,90 €
Klassisches italienisches Tiramisu der besonderen Art. Ohne Alkohol!	
Fruchttiramisu	7,90 €
Fruchtiges Tiramisu mit saisonalen Früchten	
Feigentraum	7,90 €
Marinierte Kardamomfeigen mit Mango Maracuja Soße und Obstsalat.	
Bounty Korsar	7,90 €
Feinster Kokospudding mit orientalischem Dattelsirup und Mango-Maracujakompott.	
Tiramisu au praliné	7,90 €
Im Ofen gebackenes Schokoladen Tiramisu mit hausgemachter Nougat Creme.	
Schokotarte	7,90 €
Mit Sauerkirschen und Vanillesahne.	