





Y.OUR  
EVENT & CATERING

## Handheld Signature & Fingerfood

Klein im Format. Groß im Anspruch.  
Von unseren neuen Signature Mini Pockets über gefüllte Cones und kreative Crostini bis hin zu Wrap-Lollies – jedes Element ist präzise komponiert und für anspruchsvolle Flying-Konzepte entwickelt.

Kulinarische Raffinesse im Mini-Format, die begeistert, ohne zu tropfen, ohne Besteck – aber mit maximaler Wirkung.



## Y.OUR EVENT & CATERING

 Handheld Signature  
& Fingerfood

### Gefüllte Cones

#### Tatar vom Rind

Gebeiztes Eigelb | eingelegte Radieschen

★ Avocado Creme **vegan**

Getrocknete Edamame | gepickelte Shiitake | Tomatenflocken

#### Artischocken-Hummus **vegan**

Zitronenkaviar | Crunchy Petersilie

### Gefüllte Tartelettes

#### Unagi

Edamame-Creme | Togarashi-Crumble

★ Trüffelcreme **vegetarisch**

Parmesan | Traube

#### Spinat Ricottacreme **vegetarisch**

Softgetrocknete Tomate | Baby Basilikum | Zitronen-Pfefferperlen

### Mini Pockets

★ **Geschmortes Thai Hähnchen**

Mango Chilimarinade | Shiso Dip | Baby Spinat

#### Handgezapftes Bruderkalb

Tunfisch-Estragon-Creme | Zitronenkapern

#### Veganes Pulled

Austernpilze | geschmorter Spitzkohl

## Y.OUR EVENT & CATERING

Handheld Signature  
& Fingerfood

### Brotlinge

★ **San Daniele Schinken**

Paprikacreme | Olive | Parmesan

**Mailänder Salami**

Pesto rosso | Kapern Beere

**Rosa Roastbeef**

Trüffel Mayonnaise | süße Zwiebel

**Tatar vom Rind**

Gebeiztes Eigelb | eingelegte Radieschen

★ **Lachs**

Zitronen Mayonnaise | Erbsen Kresse

**Manchego vegetarisch**

Paprikacreme | Olive

★ **Büffelmozzarella vegetarisch**

Geschmorte Tomate | Rucola Pesto | Balsamico Perlen

**Eingelegte Karotte vegan**

Safran Mayonnaise | Erbsen Kresse

### Gespießte Wrap Bites

★ **San Daniele Schinken**

Peperonata | Olivencreme | Parmesan

**Rosa Roastbeef**

Trüffel Mayonnaise | süße Zwiebel

★ **Lachs**

Zitronen Mayonnaise | Erbsen Kresse

**Pesto verde vegetarisch**

Ratatouille

**Eingelegte Karotte vegan**

Safran Mayonnaise | Erbsen Kresse

**Pastrami vegan**

Veganes Pastrami | Kimchi | Barbequesoße

Y.OUR  
EVENT & CATERING

## Flying Menü - Saisonmenü

Unsere Flying-Formate sind eine kulinarische Choreografie im Raum. Beim Flying Buffet bewegen sich die Gäste im Genuss-Flow; es werden mehrere sättigende Gänge mit echter Dramaturgie im Stehen serviert. Ob Walk-through-Dinner oder Business-Format: Wir bleiben flexibel. Besonders stark in Locations wie dem Y.OUR Pavillon, wo Tischkultur und Ambiente bereits im Raum liegen.

Flying Menu – Saisonmenu ab 22.00€



## Y.OUR EVENT & CATERING

2 Flying Menü -  
Saisonmenü

### VORSPEISE

#### ★ Cremiger Büffelmozzarella

Pfirsich | Limette | grüner Spargel | Pekannuss Crunch

#### Grüner Soba-Salat

7-Kräuter-Vinaigrette | Spitzpaprika

+ sanft geräuchertes Roastbeef

+ Black Tiger Prawns

#### Sanft gepickelte Meerbarbe

Garnelencreme | Safran Orzo | Anis-Butter-Crumble

\*\*\*\*

### ZWISCHENGERICHTE

#### Green Miso Knödel

Junge Erbsen | Birne | Ponzu-Dashi

#### ★ Gnocchi Primavera

Grüner Spargel | Salzzitrone | Baby Zucchini | Kerbel | geröstete

Pinienkerne

\*\*\*\*

### HAUPTGERICHTE

#### Sous-vide gegartes Roastbeef

Cremiges Chiemgauer Korn | Tomatencreme | Wildkräuter | Glace

#### ★ Boneless Chicken

Honig-Sesam-Glasur | cremiges Chiemgauer Korn | Tomatencreme | Wildkräuter

#### Gebratenes Filet vom Seeteufel

Aromatische Kräuterkruste | cremiges Chiemgauer Korn | Tomatencreme | Wildkräuter

#### Redefine Meat **vegan**

Cremiges Chiemgauer Korn | Tomatencreme | Wildkräuter

\*\*\*\*

### DESSERT

#### ★ Deconstructed Cheesecake

Joghurt Mascarpone | Johannisbeere | Chocolate Crunch



Y.OUR  
EVENT & CATERING

## Signature Selection

Über die Jahre haben wir Gerichte entwickelt, die unsere kulinarische Handschrift prägen – echte Signature Dishes. Da wir konsequent saisonal arbeiten, erscheinen sie nicht in jedem Menü, sondern als besondere Highlights in unserer Signature-Karte. Selbstverständlich lassen sich diese jederzeit in Ihr persönliches Wunschmenü integrieren und mit unseren aktuellen Saisonkreationen kombinieren.



**VEGAN**

**Gerösteter Blumenkohl mit Orange**

Curry-Couscous | Granatapfelkerne | Korianderpesto

★ **Gebratener Brokkolini**

Cranberry-Hummus | Rucola Crunch | Teriyaki Möhre | Pita

★ **Tatar vom Korfiol**

Limetten-Joghurt | Granatapfelkerne | Haselnussöl | Wildkräuter

**VEGETARISCH**

**Salat von Fregola Nero**

Eingelegte Mandarine | Safran-Mayonnaise | Sauerampfer

★ **Gezupfter Büffelmozzarella**

Zerlei Tomate | Pesto Rosso | Rucola | Kapern Crunch

**FLEISCH**

**Feine Tranchen vom Roastbeef**

Fregola Sarda | Trüffel Mayonnaise | süß eingelegte Zwiebel | Erbsen Kresse

**Tatar vom Rind**

Weißer Bohnencreme | hausgebeiztes Eigelb | Rucola | Schmortomate

★ **Duett vom Rindfleischpflanzerl**

Grüner Kartoffelsalat | Senf Mayonnaise | hausgepickeltes Radieschen

**DESSERT**

**Yuzu Zitronenmousse**

Mango | Kokos Cookie Crumble

★ **Dreierlei Schokolade**

Nuss Crumble

**Schokoladen-Trüffel-Creme**

Nussküchlein | Himbeere

## Buffet & Genussstationen

Wie ein entspanntes Schlendern über einen Markt entfalten sich unsere Buffets in klar komponierten Stationen. Gäste wählen, kombinieren und entdecken – ganz in ihrem eigenen Rhythmus. Ergänzt wird das Konzept durch Live Cooking und interaktive Genussstationen, bei denen Speisen frisch zubereitet, aufgeschnitten oder angerichtet werden. So entsteht eine lebendige Dynamik, die Qualität sichtbar macht und Kommunikation fördert.



## 1. LUNCHBUFFETS

### GARDEN MARKET BOWL BUFFET

**Basen (ca. 180g)**

Quinoa | Curry Couscous | Safran Orzo

**Frische Komponenten (ca. 210g)**

Sesamgurke | Edamame | Kirschtomaten | Rote Beete |  
hausgepickelter Blumenkohl | Avocado Creme | Cranberry Hummus

**Crunch & Toppings (ca. 60g)**

Geröstete Kichererbsen | geröstete & gesalzene Cashewkerne |  
geröstete Edamame | Granatapfelkerne

**Protein (ca. 90g)**

Gegrilltes Zitronenhähnchen | gegrillter Halloumi

**Dressing (ca. 40g)**

Green Herb Dressing | Balsamico Dressing | Granatapfeldressing |  
Sesam-Miso Dressing

### ★ MEDITERRANEAN BOWL BUFFET

**Basen (ca. 180g)**

Chiemgauer Korn | Rucola & Babyspinat | Safran Orzo

**Frische Komponenten (ca. 210g)**

Gegrillte Zucchini | Oliven | getrocknete Tomaten | Kirschtomaten |  
eingelegte Aubergine | Paprika | Artischocken Hummus

**Crunch & Toppings (ca. 60g)**

Geröstete Kichererbsen | geröstete Pinienkerne | geröstete Edamame |  
Granatapfelkerne

**Protein (ca. 90g)**

Gegrilltes Zitronenhähnchen | gegrillter Halloumi | Feta

**Dressing (ca. 40g)**

Green Herb Dressing | Balsamico Dressing | Pesto verde

## 1. LUNCHBUFFETS

### ★ ASIAN CURRY MARKET

#### **Curries (ca. 230g)**

Kichererbsen-Mango-Curry oder Erdnusscurry mit Thaigemüse

#### **Basen (ca. 220g)**

Ingwerreis oder Fried Rice

#### **Gemüse & frische Komponenten (ca. 90g)**

Edamame | Pak Choi | Sesamgurke

#### **Crunch & Toppings (ca. 40g)**

Geröstete Cashewkerne | Sesam | Frühlingslauch | Koriander | Limette

#### **Proteine (ca. 90g)**

Gebratener Teriyaki Tofu | Teriyaki Chicken

## 2. ABENDBUFFETS

### **Brot & Dips auf den Tischen**

Auswahl ofenfrischer Brote | gesalzene Butter | Rosmarinöl | grobes Meersalz

### **RUSTIC KITCHEN BUFFET**

#### **Vorspeisen & Salate (ca. 160g)**

Antipasti Gemüse  
Carpaccio di Manzo

#### **Hauptgerichte (ca. 220g)**

Boeuf Bourguignon  
(Rotwein | Wurzelgemüse)

#### **Beilagen (ca. 240g)**

Kräuter-Kartoffel Püree | glacierte Perlzwiebeln | feiner Speck |  
gebratene Pilze

#### **Dessert (ca. 80g)**

Verschiedene, gefüllte Gläschen

### **SUMMER KITCHEN BUFFET**

#### **Vorspeisen & Salate (ca. 180g)**

Antipasti Gemüse  
Gezupfter Büffelmozzarella  
(2erlei Tomate | Pesto Rosso | Rucola | Kapern Crunch)  
Tatar vom Korfiol  
(Limetten-Joghurt | Granatapfelkerne | Haselnussöl | Wildkräuter)

#### **Hauptgerichte (ca. 180g)**

Tagliata vom Rind  
Gebratener Zander  
Gebratener Halloumi

#### **Beilagen (ca. 290g)**

Mediterranes Schmorgemüse  
Grüner Spargel  
Rosmarinkartoffeln

#### **Dessert (ca. 100g)**

Tiramisu alla Nonna  
Profiterols

### 3. GENUSSSTATIONEN | LIVE COOKING

Frisch zubereitet, direkt vor den Gästen inszeniert. Unsere Genussstationen bringen Bewegung ins Event und lassen sich flexibel als eigenständige Station, als Teil eines Buffets oder integriert in Flying-Konzepte einsetzen.

#### ★ PASTA AUS DEM PARMESANLAIB

Frisch gekochte Pasta wird direkt im ausgehöhlten Parmigiano Reggiano Laib geschwenkt. Durch die Wärme schmilzt der Käse und wird zu einer cremigen Sauce, die sich perfekt an die Nudeln anschmiegt.

Penne | Trüffelrahm | Kirschtomaten | Babyspinat |  
Frühlingslauch | Parmigiano Reggiano | schwarzer Pfeffer

#### ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE AUS DEM BERGKÄSELAIB

Frisch geschabte Spätzle werden direkt im kräftigen Bergkäse Laib geschwenkt und vor den Gästen angerichtet.

Spätzle | Nussbutter | Röstzwiebeln | süß-saure Zwiebeln |  
Schnittlauch

### 3. GENUSSSTATIONEN | LIVE COOKING

#### PINSA STATION

Im Ofen gebackene, luftige Pinsa wird frisch und direkt vor den Gästen belegt und geschnitten.

★ **Pinsa Salami**

Scharfe Salami | Mozzarella | Rucola | Gewürz-Tomatenpesto | Salz-Zitrone

★ **Pinsa Bufala vegetarisch**

Büffelmozzarella | Pesto | Kirschtomaten | Rucola

**Pinsa Ziegenkäse vegetarisch**

Ziegenfrischkäse | Trauben | Walnüsse | Honig | Thymian

**Pinsa Verdura vegan**

Gegrillte Zucchini | Aubergine | Paprika | Tomaten | Rucola | Basilikumöl

Y.OUR  
EVENT & CATERING

## OPEN FIRE DINING

Feuer. Handwerk. Atmosphäre.

Unser Open Fire Konzept ist mehr als Grillen – es ist inszeniertes Kochen am offenen Feuer. Mit dem OFYR als Mittelpunkt entsteht eine kulinarische Bühne, auf der hochwertige Zutaten live zubereitet und direkt serviert werden. Flammen, Röstaromen und unmittelbare Nähe schaffen ein kommunikatives Erlebnis, das Genuss und Atmosphäre verbindet.

Ob als gesetztes Dinner, als interaktives Eventformat oder als stilvolle Ergänzung zu bestehenden Konzepten – Open Fire Dining bringt Wärme, Dynamik und Charakter in jedes Event. Auf Wunsch integrieren wir Open Fire Dining auch in bestehende Flying- oder Eventkonzepte – für ein lockeres, kommunikatives Genusserlebnis mit Feuer und Atmosphäre.



## **BASIC**

### **Brot & Dips auf den Tischen**

Auswahl ofenfrischer Brote | gesalzene Butter | Rosmarinöl | grobes Meersalz

## **AUF DEN TISCHEN EINGESTELLT**

### **Grüner Kartoffelsalat (120g)**

Hauseingelegte Radieschen | Gartenkresse | hausgemachtes Pesto

**und**

### **Mediterranes Grillgemüse (130g)**

Zucchini | Champignons | Kirschtomaten | Paprika

**und**

### **Horensō no Goma-ae (40g)**

Babyspinat | gerösteter Sesam | Mirindressing

**\*\*\*\***

## **VOM GRILL**

### **Gegrillter Halloumi (90g)**

Curry | Limette

**und**

### **Merguez (90g)**

Lamm | Harissa | Kreuzkümmel

**und**

### **Käsekrainer (120g)**

Schwein | Bergkäse | Rauchpaprika

**und**

### **Weißer Bratwurst (120g)**

Schwein | Petersilie | Zitrone

**\*\*\*\***

## **DESSERT**

Verschiedene, gefüllte Gläschen

★ **MEDIUM**

**Brot & Dips auf den Tischen**

Auswahl ofenfrischer Brote | gesalzene Butter | Rosmarinöl | grobes Meersalz

**AUF DEN TISCHEN EINGESTELLT**

Salate

**Panzanella Salat (60g)**

Bunte Tomaten | gelbe Schalotten | Staudensellerie | Oliven | Basilikum

oder

**Safran-Orzo Salat (50g)**

Geröstete Baby Zucchini | knuspriger Anis-Butter-Crumble | mediterrane Kräuter

und

**Horensa no Goma-ae (40g)**

Babyspinat | gerösteter Sesam | Mirindressing

oder

**Couscous Salat (50g)**

Hausgepickelte Violet Queen | geröstete Cashewkerne | Granatapfel

\*\*\*\*

Beilagen

**Gegrillter grüner Spargel (70g)**

Zitrone | Olivenöl | Meersalz

oder

**Gegrillter Pak Choi (70g)**

Sesam | Chili | Soja

und

**Mediterranes Grillgemüse (90g)**

Zucchini | Champignons | Kirschtomaten | Paprika

und

**Geröstete Rosmarin Kartoffeln (105g)**

La Ratte Kartoffel | Olivenöl | Rosmarin | Meersalz

oder

**BBQ Fried Rice (105g)**

Frühlingslauch | Sesam

\*\*\*\*

★ **MEDIUM**

**VOM GRILL**

**Gegrillte Corn Ribs (60g)**

Feta | Ahorn | Chili

und

**Gegrillter Halloumi (70g)**

Curry | Limette

und

**Gegrillte Garnelen & Oktopus aus der Cocotte (130g)**

Peperonata | Olivenöl | Chili

oder

**Mediterraner Flammlachs (100g)**

Zitrone | Kräuter | Olivenöl

oder

**Boneless Teriyaki Chicken (100g)**

Sesam | Frühlingslauch | Teriyaki-Glaze

und

**Gegrilltes US-Tomahawk Steak (105g)**

Dry Aged | US Beef

oder

**Tagliata vom gegrillten Roastbeef (105g)**

Meersalz | Zitrone | Olivenöl

\*\*\*\*

**DESSERT VOM GRILL**

**Gegrillter Pfirsich**

Griechischer Joghurt | Schokocrumble

# Y.OUR EVENT & CATERING

## PREMIUM

### Brot & Dips auf den Tischen

Auswahl ofenfrischer Brote | gesalzene Butter | Rosmarinöl | grobes Meersalz

## AUF DEN TISCHEN EINGESTELLT

### Salate

#### Panzanella Salat (60g)

Bunte Tomaten | gelbe Schalotten | Staudensellerie | Oliven | Basilikum

und

#### Safran-Orzo Salat (50g)

Geröstete Baby Zucchini | knuspriger Anis-Butter-Crumble | mediterrane Kräuter

und

#### Horenso no Goma-ae (40g)

Babyspinat | gerösteter Sesam | Mirindressing

und

#### Couscous Salat (50g)

Hausgepickelte Violet Queen | geröstete Cashewkerne | Granatapfel

\*\*\*\*

### Beilagen

#### Gegrillter grüner Spargel (50g)

Zitrone | Olivenöl | Meersalz

oder

#### Gegrillter Pak Choi (50g)

Sesam | Chili | Soja

und

#### Mediterranes Grillgemüse (75g)

Zucchini | Champignons | Kirschtomaten | Paprika

und

#### Geröstete Rosmarin Kartoffeln (60g)

La Ratte Kartoffel | Olivenöl | Rosmarin | Meersalz

oder

#### BBQ Fried Rice (60g)

Frühlingslauch | Sesam

\*\*\*\*

**PREMIUM**

**VOM GRILL**

**Gegrillte Corn Ribs(45g)**

Feta | Ahorn | Chili

**und**

**Gegrillter Halloumi (45g)**

Curry | Limette

**und**

**Gegrillte Garnelen & Oktopus aus der Cocotte (130g)**

Peperonata | Olivenöl | Chili

**und**

**Mediterraner Flammlachs (70g)**

Zitrone | Kräuter | Olivenöl

**und**

**Boneless Teriyaki Chicken (60g)**

Sesam | Frühlingslauch | Teriyaki-Glaze

**und**

**Gegrilltes US-Tomahawk Steak (120g)**

Dry Aged | US Beef

**und**

**Gegrilltes Tomahawk vom Kalb (120g)**

Rosmarin | Meersalz

\*\*\*\*

**DESSERT VOM GRILL**

**Gegrillter Pfirsich**

Griechischer Joghurt | Schokocrumble

## OPEN FIRE FLYING

Die folgenden Gerichte eignen sich hervorragend als Flying-Optionen beim Open Fire Dining und werden in kleinen Portionen serviert, sodass sich Ihre Gäste frei bewegen, probieren und das kulinarische Erlebnis rund um das Feuer genießen können. Perfekt für den Sommer!

### **Couscous**

Hausgepickelte Violet Queen | geröstete Cashewkerne | Granatapfel

\*\*\*\*

### **Panzanella Salat**

Bunte Tomaten | gelbe Schalotten | Staudensellerie | Oliven | Basilikum

\*\*\*\*

### **Mediterraner Flammlachs**

Gegrillter grüner Spargel | Zitrone

\*\*\*\*

### **Gegrillte Garnelen & Oktopus**

Peperonata | Olivenöl | Chili | geröstete Pita

### **Boneless Teriyaki Chicken**

Gegrillter Pak Choi | Fried Rice

\*\*\*\*

### **Gegrilltes US-Tomahawk Steak**

Geröstete Rosmarin Kartoffeln | mediterranes Grillgemüse

\*\*\*\*

### **Gegrilltes Tomahawk vom Kalb**

Kartoffel | Estragon | Rauke

\*\*\*\*

### **Gegrillter Pfirsich**

Griechischer Joghurt | Schokocrumble

## **STREETFOOD – AUF DIE HAND**

### **Flammlachs Brioche Bun**

Mediterraner Flammlachs | Horensen no Goma-ae | Krustentiercreme

### **Merguez Banh Mi**

Homemade Kimchi Coleslaw | Limetten Creme

### **Halloumi Banh Mi**

Curry Halloumi | homemade Kimchi Coleslaw | Avocado Hummus

### **Chicken Brioche Bun**

Teriyaki Chicken | gegrillter Pak Choi | Sesam | Soja-Koriander-Creme

### **Roastbeef Banh Mi**

Tagliata vom Roastbeef | Peperonata | rote Schalottenmarmelade |  
Dijon Senfmayonnaise

Y.OUR  
EVENT&CATERING

## INSZENIERTE DINNERFORMATE

Stil. Dramaturgie. Genuss.

Mehrgängige Menüs im gesetzten Format – modern interpretiert, kreativ angerichtet und mit einer klaren Dramaturgie serviert.

Für ein stilvolles Dinnererlebnis, bei dem Genuss und Atmosphäre perfekt zusammenspielen.



**Brot & Dips auf den Tischen**

Auswahl ofenfrischer Brote | gesalzene Butter | Rosmarinöl | grobes Meersalz

**MENÜ 1**

**Sanft gepickelte Meerbarbe**

Garnelencreme | Safran-Orzo | Anis-Butter-Crumble

\*\*\*\*

**Tagliatelle Primavera**

Grüner Spargel | Salzzitrone | Baby Zucchini | Kerbel | geröstete  
Pinienkerne

\*\*\*\*

**Deconstructed Cheesecake**

Joghurt Mascarpone | Johannisbeere | Chocolate Crunch

★ **MENÜ 2**

**Cremiger Büffelmozzarella**

Pfirsich | Limette | grüner Spargel | Pekannuss Crunch

\*\*\*\*

**Boneless Chicken**

Honig-Sesam-Glasur | cremiges Chiemgauer Korn | Tomatencreme |  
Wildkräuter

oder

**Gebratenes Filet vom Seeteufel**

Aromatische Kräuterkruste | cremiges Chiemgauer Korn |  
Tomatencreme | Wildkräuter

\*\*\*\*

**Deconstructed Cheesecake**

Joghurt Mascarpone | Johannisbeere | Chocolate Crunch

## MENÜ 3

### **Grüner Soba-Salat**

7-Kräuter-Vinaigrette | Spitzpaprika

\*\*\*\*

### **Green Miso Knödel**

Junge Erbsen | Birne | Ponzu-Dashi

\*\*\*\*

### **Sous-vide gegartes Roastbeef**

Cremiges Chiemgauer Korn | Tomatencreme | Wildkräuter | Glace

**oder**

### **Boneless Chicken**

Honig-Sesam-Glasur | cremiges Chiemgauer Korn | Tomatencreme |  
Wildkräuter

**oder**

### **Gebratenes Filet vom Seeteufel**

Aromatische Kräuterkruste | cremiges Chiemgauer Korn |  
Tomatencreme | Wildkräuter

\*\*\*\*

### **Deconstructed Cheesecake**

Joghurt Mascarpone | Johannisbeere | Chocolate Crunch

Die Menüs dienen als Beispiel für mögliche Kompositionen. Gerne gestalten wir Ihr Dinner individuell und passen einzelne Gänge, Zutaten oder Signature-Gerichte aus unserer Küche an Ihr Event an.

Y.OUR  
EVENT&CATERING

## IM GLAS READY TO SERVE

Im Glas ready to serve – Genuss mal anders.

Frisch komponierte Gerichte im Glas – stilvoll angerichtet und direkt servierbereit für Aperitif, Empfang oder Flying.

Ideal für Events, Meetings oder private Anlässe. Einfach vorbestellen, entspannt genießen – ganz ohne Aufwand, aber mit maximalem Genuss.



## Y.OUR EVENT & CATERING

7 im Glas  
ready to serve

### FLEISCH

#### ★ Duett vom Rindfleischpflanzerl

Grüner Kartoffelsalat | Senf Mayonnaise |  
hausgepickeltes Radieschen

#### Feine Tranchen vom Roastbeef

Trüffel-Mayonnaise | süße Zwiebel | Fregola Salat |  
Erbsen-Kresse

#### Tatar vom Bio Rind

Gebeiztes Ei | Parmesan | weißes Bohnenpüree | Rucola |  
Schmortomate

#### ★ Grüner Soba-salat

Smoked Roastbeef | Spitzpaprika | 7-Kräuter

### FISCH

#### Gepickelte Meerbarbe

Garnelendip | Safran Orzo | Anis-Butter-Crumble

### VEGETARISCH

#### ★ Gezupfter Büffelmozzarella

Zerlei Tomate | Pesto Rosso | Rucola | Kapern Crunch

#### Cremiger Büffelmozzarella

Pfirsich | Limette | grüner Spargel | Pekanuss Crunch

### VEGAN

#### Gerösteter Orangen Blumenkohl

Curry Couscous | Granatapfel | Koriander Pesto

#### ★ Wilder Brokkolini

Cranberry Hummus | knuspriger Grünkohl/Rucola  
Crunch | Teriyaki Möhrchen

#### ★ Tatar vom Blumenkohl

Wildkräuter | Limetten Joghurtcreme | Granatapfel |  
Haselnussöl

#### Salat von Fregola Nero

Eingelegte Mandarine | Safran-Mayonnaise | Sauerampfer

Y.OUR  
EVENT & CATERING

## MEETING

Für Workshops, Konferenzen oder kreative Sessions.  
Unsere Meetingformate kombinieren leichte Snacks,  
frische Komponenten und ausgewählte Getränke – ideal  
für produktive Veranstaltungen.

Alle Angebote werden als ausgewogene Mischkalkulation  
pro Person bereitgestellt.



## 1. COFFEE & CROISSANT

DER UNKOMPLIZIERTE START IN DEN TAG.

Mini Croissants

Butter Laugenstangen

\*\*\*\*

**Obstsalat**

Frische Früchte mit Mango-Dressing und Minzpesto

Filterkaffee & verschieden Sorten ChariTea

Mineralwasser still & perlend

Infused Water

## ★ 2. MORNING ENERGY

DER PERFEKTE START FÜR PRODUKTIVE MEETINGS.

Verschiedene Mini Croissants

Mini Pain au Chocolat

\*\*\*\*

**Bircher Müsli**

Granola | Beeren

**Obstsalat**

Frische Früchte mit Mango-Dressing und Minzpesto

\*\*\*\*

**Butterbrezn**

**Laugengebäck Frischkäse**

Gurke | Gartenkresse

**Laugengebäck Mailänder Salami**

Paprikafrischkäse | Olive

**Zur Selbstbedienung:**

Filterkaffee & verschiedene Sorten ChariTea

Mineralwasser still & perlend

Orangensaft

Infused Water

### 3. EXECUTIVE MEETING

UNSER UMFANGREICHSTES MEETINGFORMAT FÜR GANZTÄGIGE VERANSTALTUNGEN.

Verschiedene Mini Croissants

Mini Plunder

\*\*\*\*

Cocktailsemmel Leberkäse

Essiggurke | Bauernsenf

Cocktailsemmel eingelegte Karotte **vegan**

Safran Mayonnaise | Erbsen Kresse

Laugengebäck Frischkäse **vegetarisch**

Emmentaler | Feldsalat

\*\*\*\*

Gespießter Wrap Bite San Daniele Schinken

Olivencreme | Peperonata

Gespießter Wrap Bite Pesto verde **vegetarisch**

Ratatouille

Energy Balls & Brainfood Snacks

\*\*\*\*

ACAI Bananen Creme

Hausgeröstetes Granola | Litschi

Obstsalat

Frische Früchte mit Mango-Dressing und Minzpesto

Zur Selbstbedienung:

Filterkaffee & verschiedene Sorten ChariTea

Mineralwasser still & perlend

Frisch gepresste Säfte aus dem Slow Juicer : Orange | Karotte | Apfel | Ingwer

Infused Water

Fritz Getränke

Upgrade: Siebträgermaschine und Barista

Auf Wunsch ist ein Upgrade mit Siebträgermaschine und professionellem Barista möglich, der mit handwerklicher Präzision exzellente Kaffeespezialitäten zubereitet.

**ZUBUCHBAR:**

★ **BRAINFOOD BREAK**

IDEAL FÜR LÄNGERE MEETINGS ODER WORKSHOPS.

**Energy Balls**

Aprikose | Kokos  
Cranberry | Sesam

\*\*\*\*

**Nuss- & Superfood Mix**

getrocknete Früchte | Nüsse | Kerne

\*\*\*\*

**ACAI Bananen Creme**

Hausgeröstetes Granola | Litschi

**GETRÄNKESPECIALS**

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE AUS DEM SLOW JUICER.

Orange | Karotte | Apfel | Ingwer  
Ananas | Rote Beete | Apfel  
Apfel | Sellerie | Gurke

**300 ml Flaschen**

Mindestbestellmenge  
→ 20 Stück

**ALKOHOLFREIE SPRITZGETRÄNKE**

