

keimaks

Kurfürstenstraße 27
50678 Köln
+49 (0)221-31 26 70
mail@keimaks.de
www.keimaks.de

Unser Angebot für Ihr Standing Dinner

Für Ihr Standing Dinner bereiten wir Ihnen verschiedene kleine Köstlichkeiten zu, die dann im Glas oder als Canapé herurgereicht werden. Wir empfehlen Ihnen, sich auf 8-12 verschiedene Gerichte zu beschränken und Ihre Auswahl in etwa gleich auf Canapées und Gerichte im Glas zu verteilen. Wenn Sie Ihre Auswahl getroffen haben, kalkulieren wir für Sie den Menüpreis pro angemeldeter Person.

Im Glas (kalt)

- Taboulé (Couscoussalat) mit Joghurtsauce
- griechischer Rote Bete Salat (vegan)
- Avocado-Garnelensalat mit Limetten-Honig-dressing
- Caprese (Tomate-Mozzarella-Basilikum)
- Bunter Kartoffelsalat (vegan oder mit Speck) mit Öl-Essigdressing
- Griechischer Salat mit Feta
- Pollo Tonnato
- Octopussalat
- Thunfischsalat mit Bohnen und Kräutern
- Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven

Im Glas (warm)

- Chili con Carne
- Calamares geschmort in Zwiebel-Rotwein-Ge-würzsauce
- Gigantes (gebackene Riesenbohnen in Toma-ten-Kräutersauce, vegan)
- Frikadelle mit Dijonsenf
- Hähnchenragout in Zitronen-Thymiansauce
- Libanesischer Kichererbsen-Lammeintopf
- Libanesisches Auberginengemüse aus dem Ofen (vegan)
- Delhi Murgh Makhani (Hähnchencurry in Toma-ten-Joghurtsauce)
- Agra Safed Murgh Korma (weisses Hähnchen-korma in Joghurt-Nussauce)

Canapées

- Finocchiona: Fenchelsalami auf Baguette
- Coppa: Schinken auf Baguette
- Provolone piccante auf Baguette
- Camembert auf Baguette
- Mett auf Pumpernickel
- Roastbeef auf Baguette mit hausgemachter Remoulade
- Räucherlachs mit Meerrettich auf Baguette
- Forellencreme auf Baguette
- Oliven-Artischocken-Tapenade auf Baguette (vegan)
- Hummus (Kichererbsencreme) auf Baguette (vegan)

Dessert im Glas

- Crema Catalana mit Erdbeersauce
- Cocos Panna Cotta mit Mangosauce (vegan)
- Mousse au Chocolat
- Mousse au Citron
- Mousse au Framboise