



Herli's

SPEISENANGEBOT  
2024/2025





## HERBI'S CATERING

-mehr als nur Catering-



Herbi's steht für mehr als nur Catering - es ist ein Erlebnis. Wir möchten zeigen, dass unser Essen mit viel Liebe und Herzblut zubereitet wird und eine enorme Kochkultur hinter unseren Gerichten steckt. Für uns ist Essen nicht nur ein Mittel zum Zweck, sondern ein Ausdruck des Lebens.

Das Team von Herbi's Catering steht Ihnen von Anfang an beratend zur Seite und gestaltet mit viel Liebe zum Detail Ihr Traumevent.



### IHRE VORTEILE - AUF EINEN BLICK

#### INDIVIDUELL

Wir bieten eine Vielzahl von kreativen Kreationen, die perfekt zum Teilen und Genießen mit Freunden und Familie geeignet sind. Von originellem Fingerfood, über herzhaft Hauptgänge bis hin zu köstlichen Desserts - für jeden Geschmack ist etwas dabei. Bei uns gibt es Abwechslung pur!

#### FAIRE PREISE

Transparente Preise sind die Grundlage für eine vertrauensvolle Zusammenarbeit. Deshalb gestalten wir unsere Preise nachvollziehbar und fair. Uns ist wichtig, dass auch unsere Lieferanten und Mitarbeiter für ihre Arbeit angemessen bezahlt werden!

#### EFFIZIENZ

Zeit ist Geld - auch für unsere Kunden. Deshalb arbeiten wir in optimierten Prozessen und mit einem gut eingespielten Team. So können wir garantieren, dass wir Sie stets zeitnah bedienen können - Wartezeiten sind Schnee von gestern!

#### QUALITÄT

Hochwertige Produkte zur Zubereitung authentischer Speisen. Wir legen großen Wert auf die Verwendung von erstklassigen Produkten, die den höchsten Standards gerecht werden.







## Ein Team voller Leidenschaft, erstklassige Partner und ein perfektes Netzwerk – für Ihr unvergessliches Event

**Unser Team** steht im Herzen unseres Unternehmens und sorgt mit Leidenschaft und Professionalität dafür, dass jedes Event zu einem besonderen Erlebnis wird. Mit geschultem Personal, das auf **höchste Qualität** und **exzellenten Service** setzt, kümmern wir uns um jedes Detail. Unsere Küchenchefs bereiten mit viel Liebe zum Handwerk **exquisite Speisen** zu, die nicht nur geschmacklich überzeugen, sondern auch visuell beeindrucken. Unser Ziel ist es, dass Sie und Ihre Gäste nicht nur gut versorgt, sondern begeistert sind.

Neben unserem engagierten Team arbeiten wir mit ausgewählten, **erstklassigen Dienstleistern** zusammen. Erfahrene **Eventmanager**, kreative **Dekorationsunternehmen** und talentierte **Musiker** sorgen für die perfekte Inszenierung Ihrer Veranstaltung. Ob es um die Atmosphäre, die Dekoration oder die musikalische Untermalung geht – wir kooperieren nur mit den besten, um Ihre Wünsche zu erfüllen.

Unser weitreichendes Netzwerk umfasst darüber hinaus renommierte **Fotografen**, **exklusive Locations** und erstklassige **Pâtissiers**, die Ihr Event auf höchstem Niveau abrunden. Dank unserer starken Partnerschaften können wir Ihnen ein **Rundum-Sorglos-Paket** bieten, bei dem jedes Element Ihres Events bis ins kleinste Detail harmonisch zusammenwirkt. So wird Ihre Veranstaltung nicht nur perfekt organisiert, sondern auch unvergesslich in Szene gesetzt.



### EVENTMANAGER

Unsere erfahrenen Eventmanager planen jedes Detail präzise und sorgen dafür, dass Ihr Event reibungslos verläuft. Sie stehen Ihnen von der ersten Idee bis zum Abschluss des Events zur Seite.



### DEKORATION

Kreative Designs schaffen die perfekte Atmosphäre für Ihr Event. So wird Ihre Veranstaltung nicht nur kulinarisch, sondern auch visuell zu einem Highlight.



### MENÜKARTEN

Stilvolle Menükarten runden das kulinarische Erlebnis ab und werden passend zum Event-Design von uns gestaltet, damit auch die Details perfekt aufeinander abgestimmt sind.



### SEKTEMPFANG

Unser eleganter Sektempfang sorgt für einen stilvollen Start Ihres Events und schafft eine einladende Atmosphäre, in der sich Ihre Gäste wohlfühlen.



### SHOW-ACTS

Professionelle Show-Acts sorgen für einzigartige Unterhaltung und unvergessliche Momente auf Ihrem Event.



## Perfekte Getränke für unvergessliche Momente

Wir legen großen Wert darauf, dass die **Getränkeauswahl** auf Ihrem Event genauso beeindruckend ist wie das Essen. Besonders stolz sind wir auf unsere hausgemachten **Lassis**, die nicht nur frisch und köstlich sind, sondern auch in einer Vielzahl von exklusiven Variationen angeboten werden. Neben der klassischen neutralen Variante bieten wir auch aufregende Geschmacksrichtungen wie Mango und Granatapfel an, die Ihre Gäste begeistern werden.

Falls Sie **spezielle Getränkewünsche** haben oder weitere Optionen benötigen, arbeiten wir eng mit renommierten Getränkeunternehmen zusammen. So können wir sicherstellen, dass Sie und Ihre Gäste genau die Getränke erhalten, die Sie sich wünschen. Ob erlesene Weine, exquisite Cocktails oder erfrischende Softdrinks – wir sind in der Lage, ein maßgeschneidertes Getränkeangebot zu kreieren, das perfekt zu Ihrem Event passt. Lassen Sie uns gemeinsam eine Getränkekarte erstellen, die die kulinarische Erfahrung Ihres Events auf das nächste Level hebt.

---

### COCKTAIL SERVICE & SEKTEMPFANG

Individuelle Cocktails sowie stilvolle Sektempfänge für besondere Anlässe.

### HAUSGEMACHTE LASSI

Erfrischende Variationen wie neutral, Mango und Granatapfel.

### ERFRISCHUNGS- GETRÄNKE

Eine Auswahl an Softdrinks, Säften und Wasser, ergänzt durch regionale Biere.

### EXKLUSIVE WEINSORTEN

Hochwertige Weine aus geschätzten Anbaugebieten, die das kulinarische Erlebnis abrunden.



## Unsere kulinarischen Highlights

### **EXQUISITE MENÜS**

Erleben Sie die Kunst der Kulinarik mit unseren exquisiten Menüs, die speziell für Ihre Veranstaltung entworfen werden. Ob als großzügiges Buffet, eleganter Menü-Service oder stilvolles Flying Dinner – wir bieten Ihnen eine luxuriöse Auswahl, die sowohl geschmacklich als auch visuell begeistert. Jedes Gericht wird mit größter Sorgfalt und Kreativität zubereitet, um Ihren Gästen ein unvergessliches Geschmackserlebnis zu bieten.

### **HOCHWERTIGE UND SAISONALE ZUTATEN**

Unsere Philosophie basiert auf der Verwendung hochwertiger, saisonaler und regionaler Zutaten. Durch die Zusammenarbeit mit erstklassigen Lieferanten und lokalen Erzeugern garantieren wir, dass jede Zutat frisch und von bester Qualität ist. Dies ermöglicht es uns, Gerichte zu kreieren, die nicht nur geschmacklich überzeugen, sondern auch den Luxus des Moments widerspiegeln.

### **VEGETARISCHE UND VEGANE OPTIONEN**

Wir bieten eine erlesene Auswahl an vielfältigen vegetarischen und veganen Gerichten an, die ebenso raffiniert und schmackhaft sind wie unsere klassischen Angebote. Jedes Gericht wird mit innovativen Zutaten und kreativen Rezepten zubereitet, die Ihren Gästen ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis bieten.

### **BESONDERE DELIKATESSEN**

Ergänzend zu unseren Hauptmenüs präsentieren wir eine Auswahl an besonderen Delikatessen, die Ihre Veranstaltung aufwerten. Dazu gehören edle Gourmet-Fingerfood-Häppchen, die perfekt für Empfänge oder Cocktailabende geeignet sind und Ihre Gäste mit raffinierten Aromen verführen. Unsere eleganten Dessertbuffets bieten eine Vielzahl an Desserts, kunstvoll präsentiert, die den krönenden Abschluss eines jeden Menüs bilden. Darüber hinaus lassen wir uns von den Themen Ihrer Veranstaltung inspirieren und kreieren maßgeschneiderte Menüs, die speziell auf diese abgestimmt sind und mit exklusiven Zutaten und Zubereitungstechniken beeindrucken.



## Events, die in Erinnerung bleiben

### **HOCHZEITEN DER EXTRAKLASSE**

Ihre Hochzeit ist ein einmaliges Ereignis, und wir sind stolz darauf, Ihnen ein Catering-Erlebnis zu bieten, das all Ihren Erwartungen gerecht wird. Von der ersten Planung bis zur finalen Ausführung arbeiten wir eng mit Ihnen zusammen, um jede Facette Ihrer Feier zu gestalten. Unsere exquisiten Menüs, sorgfältig abgestimmt auf Ihre Wünsche, sorgen dafür, dass jeder Bissen ein Fest der Sinne ist. Unsere Dekorationen sind elegant und geschmackvoll, um eine romantische Atmosphäre zu schaffen, die den Zauber Ihres großen Tages unterstreicht.

### **THEMENVERANSTALTUNGEN MIT STIL**

Lassen Sie sich von uns in die Welt der Themenveranstaltungen entführen, bei denen jedes Detail auf Exklusivität und Eleganz ausgelegt ist. Wir gestalten maßgeschneiderte Menüs, die perfekt auf das Thema Ihrer Veranstaltung abgestimmt sind. Ob mediterran, asiatisch oder traditionell – jedes Gericht wird kunstvoll zubereitet und präsentiert, um das Ambiente zu vervollständigen. Unser erfahrenes Team sorgt dafür, dass jede Veranstaltung ein harmonisches Zusammenspiel aus Speisen, Getränken und Dekoration ist, das Ihre Gäste in eine andere Welt entführt.

### **ELEGANTE FIRMENEVENTS**

Für Unternehmen, die Eindruck hinterlassen möchten, bieten wir maßgeschneiderte Catering-Lösungen, die Professionalität und Stil vereinen. Unsere exklusiven Menüs sind ideal für Konferenzen, Geschäftsessen und Mitarbeiterfeiern. Wir verstehen die Bedeutung eines reibungslosen Ablaufs und bieten einen erstklassigen Service, der Ihre Gäste verwöhnt. Unser Ziel ist es, durch geschmackliche Raffinesse und ästhetische Präsentation das Image Ihres Unternehmens zu stärken und Ihre Marke ins rechte Licht zu rücken.

### **PRIVATE FEIERN IM LUXURIÖSEN RAHMEN**

Feiern Sie einen besonderen Lebensmoment in einem exquisiten Rahmen. Ob runder Geburtstag, Jubiläum oder private Zusammenkunft – wir kreieren ein unvergessliches Erlebnis, das auf Ihre individuellen Wünsche abgestimmt ist. Unsere hochwertigen Catering-Optionen, kombiniert mit einem erstklassigen Service, sorgen dafür, dass Sie und Ihre Gäste sich rundum wohlfühlen und die Feier in vollen Zügen genießen können. Lassen Sie uns gemeinsam Ihre Vision verwirklichen und eine Veranstaltung kreieren, die lange in Erinnerung bleibt.



## Kontakt und Buchung



### KONTAKTIEREN SIE UNS!

Wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung in ein unvergessliches Erlebnis zu verwandeln. Zögern Sie nicht, uns jederzeit zu kontaktieren. Unser engagiertes Team steht Ihnen telefonisch oder per E-Mail zur Verfügung, um Ihre Fragen zu beantworten und erste Details zu besprechen. Ihre Wünsche und Vorstellungen stehen bei uns an erster Stelle, und wir sind hier, um sicherzustellen, dass Ihre Vision von Anfang an verwirklicht wird.

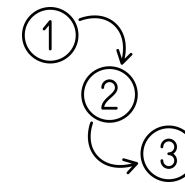
### EXKLUSIVE INDIVIDUELLE BERATUNG

Jede Veranstaltung ist einzigartig, und so sollte auch Ihr Catering sein. In einem persönlichen Beratungsgespräch nehmen wir uns die Zeit, Ihre Vorstellungen und Wünsche umfassend zu verstehen. Unsere erfahrenen Mitarbeiter bieten Ihnen maßgeschneiderte Empfehlungen, die auf Ihre individuellen Bedürfnisse und den Stil Ihrer Veranstaltung abgestimmt sind. Gemeinsam entwickeln wir ein Konzept, das Ihre Gäste begeistert und die Eleganz Ihrer Feier unterstreicht.



### ENTSPANNTER BUCHUNGSPROZESS

Unser Buchungsprozess ist durchdacht und unkompliziert, sodass Sie sich ganz auf das Wesentliche konzentrieren können: Die Vorfreude auf Ihre Veranstaltung. Nach unserem persönlichen Gespräch erstellen wir Ihnen ein exklusives Angebot, das auf Ihre speziellen Anforderungen zugeschnitten ist. Sobald Sie mit unserem Vorschlag zufrieden sind, bestätigen wir Ihre Buchung und kümmern uns um alle weiteren Details. Unser Team bleibt während des gesamten Planungsprozesses in engem Kontakt mit Ihnen, um sicherzustellen, dass Ihre Veranstaltung in jeder Hinsicht perfekt ist.



### IHRE ZUFRIEDENHEIT IST UNSER HÖCHSTES GUT

Unser Ziel ist es, Ihre Erwartungen nicht nur zu erfüllen, sondern Sie mit einem erstklassigen Service zu übertreffen. Mit einem unermüdlichen Fokus auf Qualität, Eleganz und Detailgenauigkeit schaffen wir ein luxuriöses Catering-Erlebnis, das in Erinnerung bleibt. Vertrauen Sie uns, um Ihre Feier zu einem außergewöhnlichen Ereignis zu machen, das Ihre Gäste verzaubert und lange in guter Erinnerung bleibt.



# VORFREUDE

## Klassisch

### Caprese-Gourmet-Sticks verfeinert mit Balsamico

Zarte Mozzarellaperlen auf einer Komposition aus saftigen Tomaten, edel abgerundet mit feinem Balsamico

### Exotisches Mango-Mozzarella-Duett mit Lauchzwiebelessenz

Harmonisches Spiel zwischen süßer Mango und cremigem Mozzarella, veredelt durch einen Hauch von Lauchzwiebel.

### Ofen-Champignons mit feiner Käseveredelung

Gefüllte Champignons, großzügig mit edlem Käse verfeinert – zart im Inneren und cremig überbacken

### Bruschetta Tricolore

Auswahl aus feinem Oliven-Mousse, klassischer Tomaten-Bruschetta und einer feurigen Chili-Knoblauchpaste

### Auberginen-Chips di Lusso

Delikat gewürzte Auberginenscheiben, kunstvoll frittiert

### Exquisite Flammkuchen-Kreationen

Feinstes dünn-knuspriges Brot, belegt mit handverlesenen klassischen Zutaten

### Blätterteig-Fusionen

Luxuriöse Blätterteigkompositionen, die auf der Zunge zergehen, gefüllt mit raffinierten Delikatessen

### Herbi's Mini Signature Burger

Ein saftiges Rindfleisch-Patty kombiniert mit gegrillten Auberginen für den perfekten Geschmack.

## Exklusiv

### Cranberry-Walnuss-Brie auf Gourmet Knusperscheiben

Feinster französischer Brie, kombiniert mit Walnüssen und süß-herben Cranberries auf zarten Crackern

### Zucchini-Finesse mit Ziegenkäse und Feigenträumerei

Feinste Zucchinischeiben, kombiniert mit cremigem Ziegenkäse und süßem Feigensenf

### Mediterrane Garnelenspieße

Zart gegrillte Garnelen auf einem mediterranen Spieß, veredelt mit Kräutern und Knoblauch

### Feiner Räucherlachs auf Baguette

Zarter Räucherlachs auf ofenfrischem Baguette, verfeinert mit einem Hauch von Frischkäse und frischen Kräutern

### Samtige Hühnchen Royal Tortillas

Butter Chicken verfeinert mit Granatapfelkernen, frischem Rucola und exquisiten Chutney, in weichen Tacoschalen.

### Exquisite Mini Chicken Roll

Zartes Hühnchenfleisch, mit knackigen Zwiebeln, frischen Gurken und würzigen Chutney, kunstvoll in weichen Wraps eingerollt.

### Methi Garlic Pakora mit Minz-Joghurt und Granatapfelkernen

Aromatische Knusper Pakora, serviert auf einem Bett aus Minz-Joghurt, garniert mit Granatapfelkernen

### Teigschalen à la Sev Puri

Knusprige Teigschalen, gefüllt mit einer Auswahl an feinen vegetarischen oder herzhaften Fleischfüllungen

### Serano-Schinken an Melone

Zarte Serrano-Schinken-Scheiben, angerichtet auf süßen Melonenspalten

### Brotselektion mit erlesenen Aufstrichen

Verfeinert mit Tomaten-Confit, würzigem Curry-Zwiebel-Aufstrich und hausgemachter Leberpaste.

## Luxuriös

### Rinderfilet Tatar auf knusprigen Baguette

Zartes Rinderfilet-Tatar, perfekt gewürzt, serviert auf frisch geröstetem Baguette

### Zartes Roastbeef auf knusprigem Rösti

Fein aufgeschnittenes Roastbeef, elegant angerichtet auf goldbraunem Rösti für einen exquisiten Genuss

### Lachs-Tatar mit Limetten-Vinaigrette

Frisches Lachs-Tatar, veredelt mit einer spritzigen Limetten-Vinaigrette

### Shrimp-Salat-Canapés auf frischen Salatblättern

Delikat gewürzter Shrimp-Salat, auf knackigen Salatblättern angerichtet für einen frischen Genuss

### Küsten-Krabben-Cocktail mit würziger Mango-Salsa

Frische Küstenkrabben, serviert in einem erfrischenden Cocktail, begleitet von einer pikanten Mango-Salsa

### Garnelen-Tempura auf edler Limetten-Crème

Knusprige, goldene Garnelen-Tempura auf einer Limetten-Crème, verfeinert mit einem Hauch von Zitronengras.

### Ziegenkäse-Pralinés auf Manukahonig

Cremige Ziegenkäse-Pralinés, serviert auf süßem Manukahonig mit gehackten Walnüssen

### Süßkartoffel-Mousseline mit Kaviar

Zarte Süßkartoffel-Mousseline, exquisit garniert mit hochwertigem Kaviar, verfeinert mit einer feinen Trüffel-Note

### Edle Käseauswahl mit Trüffelhonig

Eine luxuriöse Selektion erlesener Käsesorten, stilvoll präsentiert auf frischem Baguette, veredelt mit dem Duft von Trüffelhonig für einen himmlischen Genuss



# HERZSTÜCK

## Klassisch

### **Marinierte Schweinefilets**

Zartes Schweinefilet, mariniert in einer feinen Mischung aus indischen Gewürzen, Joghurt und frischem Koriander

### **Geschnitzeltes vom Schwein oder Huhn in Pilzrahm-Velouté**

Zartes, geschmortes Schweinefleisch oder Hähnchenbrust in einer Pilzrahmsoße, verfeinert mit aromatischen Kräutern

### **Hähnchen-Sekwa in Zitrus-Granatapfel-Marinade**

Saftige Hähnchenstücke, mariniert in einer delikaten Zitrus- und Granatapfelmischung, begleitet von einer Limetten-Infusion

### **Butter Chicken à la Mughlai**

Saftige Hähnchenstücke, in einer samtigen Butter-Tomaten-Sauce geschmort, gewürzt mit Garam Masala und frischem Koriander

### **Masala Hackbraten in Tomaten-Chili-Sauce**

Saftiger Hackbraten aus Rind, verfeinert mit einer meisterhaften Mischung indischer Gewürze, serviert mit einer feinen Tomaten-Chili-Sauce

### **Paneer Tikka Masala Royale**

Hausgemachter Paneer, mariniert in einer erlesenen Mischung aus Joghurt und Tikka-Gewürzen, serviert in einer würzigen Tomatensauce

### **Exquisites Eier Curry in aromatischer Tomatensoße**

Perfekt gekochte Eier in einer delikaten Tomaten-Sauce, gewürzt mit einer harmonischen Mischung aromatischer indischer Gewürze.

### **Knusprige Linsenbratlinge mit Joghurt-Minze-Dip**

Knusprige Bratlinge aus roten und grünen Linsen, verfeinert mit frischen Kräutern und Gewürzen, serviert mit einem raffinierten Joghurt-Minze-Dip

### **Dal mit Linsen oder Kichererbsen**

Nahrhaftes Gericht aus aromatischen Linsen oder Kichererbsen, gekocht mit edlen Zwiebeln, Tomaten und einer perfekten Gewürzmischung

## Exklusiv

### **Gourmet Cordon Bleu mit Käsefüllung**

Hähnchenfilet, gefüllt mit hochwertigem Schinken und geschmolzenem Käse, umhüllt von einer knusprigen, goldenen Panade

### **Hühnchen in Kokos-Curry-Sauce**

Zartes Hühnchen, in einer reichhaltigen Kokos-Curry-Sauce geschmort, harmonisch gewürzt mit erlesenen Kräutern und Gewürzen

### **Cashew Chicken in Nussiger Sauce**

Zarte Hähnchenstücke, knusprig gebraten und kombiniert mit gerösteten Cashewkernen, serviert in einer erstklassigen nussigen Sauce

### **Exotischer Fisch in Süß-Sauer-Glasur**

Saftiger Fischfilet, sanft gegart und umhüllt von einer raffinierten süß-sauren Sauce, verfeinert mit frischem Gemüse und einem Hauch von grüner Chili

### **Kofta-Curry mit Rind in Wohlfühl-Sauce**

Saftige Hackbällchen, harmonisch gewürzt und in einer reichhaltigen, aromatischen Curry-Sauce geschmort

### **Schweinerücken mit knuspriger Kräuterkruste**

Zartes Fleisch umhüllt von einer knusprigen Kräuterkruste vereint exquisite Aromen zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis

### **Aloo Gobi mit Goldenen Gewürzen**

Ein klassisches vegetarisches Gericht aus zarten Kartoffeln und Blumenkohl, verfeinert mit edlen Gewürzen und Kräutern

### **Ricotta-Ravioli in edler Salbei-Butter**

Ravioli gefüllt mit cremigem Ricotta und frischem Spinat, serviert in einer Salbei-Butter-Sauce und garniert mit gerösteten Pinienkernen

## Luxuriös

### **Boeuf Bourguignon à la Maison**

Zart geschmortes Rindfleisch, in einer reichhaltigen Burgunder-Wein-Sauce, verfeinert mit frischen Kräutern und Wurzelgemüse

### **Lachs in Kokos-Curry-Sauce**

Frisches Lachsfilet, sanft gegart und serviert in einer cremigen Kokos-Curry-Sauce, gewürzt mit erlesenen asiatischen Gewürzen

### **Fischfilet mit Safran-Sahne-Sauce**

Zartes Fischfilet, serviert in einer Safran-Sahne-Sauce, die die zarten Aromen des Fisches perfekt umhüllt

### **Garnelen in Knoblauch-Chili-Butter Mélange**

Saftige Garnelen, gebraten in einer aromatischen Mélange aus Knoblauch und Chili-Butter, die ein intensives und harmonisches Geschmackserlebnis bietet

### **Miesmuscheln in Zitronenbutter mit Petersilie**

Miesmuscheln, leicht gedämpft in einer hellen Zitronenbutter-Sauce, mit frischer Petersilie und einem Hauch von schwarzem Pfeffer

### **Wagyu-Rind-Biryani mit Perlenkaviar**

Das feinste Wagyu-Rind, mariniert in einer aromatischen Gewürzmischung mit aromatischem Safranreis und Perlenkaviar

### **Lamm-Kofta in Orientalischer Gewürzmischung**

Saftige Lamm-Koftas, fein abgeschmeckt mit einer exquisiten Mischung aus orientalischen Gewürzen und Kräutern

### **Tagliatelle mit Gambas und Trüffelöl**

Frisch zubereitete Tagliatelle, begleitet von saftigen Gambas, veredelt mit einem Hauch von edlem Trüffelöl

### **Trüffel-Polenta mit Waldpilzen**

Cremige Polenta, verfeinert mit edlem Trüffel und serviert mit einer Mischung aus frisch gebratenen Waldpilzen

# VEREDELUNG

## Klassisch

### **Aromatischer Basmati Reis**

Aromatischer Basmati-Reis, luftig und leicht, veredelt jede Mahlzeit mit seinem unverwechselbaren Duft und seiner zarten Textur.

### **Mini Rosmarin Kartoffeln**

Kleine, knusprig gebratene Kartoffeln, durchzogen von den intensiven Aromen frischen Rosmarins und einer Prise Meersalz

### **Ofengemüse à la Herbis**

Sorgfältig geröstetes Gemüse, mit aromatischen Kräutern verfeinert, für ein delikates und herzhaftes Beilagergericht

### **Goldene Tagiatelle**

Perfekt zubereitete, frische Tagiatelle, die durch ihre zarte Textur und den klassischen Geschmack bestechen

### **Schupfnudeln - Rustikale Eleganz**

Zart angebratene Schupfnudeln, goldbraun und weich, bieten ein gehobenes, rustikales Geschmackserlebnis.

### **Tomatenvelouté mit aromatischem Basilikumöl**

Eine samtige Tomatencremesuppe, veredelt mit einem Hauch von edlem Basilikumöl für ein raffiniertes und leicht mediterranes Aroma.

### **Bunter Beilagensalat**

Ein farbenfroher Salat aus knackigem, saisonalem Gemüse, mit einer leichten Vinaigrette, die die frischen Aromen betont

### **Nudelsalat mediterran**

Zarte Orecchiette-Nudeln, kombiniert mit frischem Rucola und aromatischen, sonnengetrockneten Tomaten und Chorizzo, vereint in einem leichten Pesto- Dressing

### **Maultaschen Salat mit Radieschen**

Feinste Maultaschen, in einem leichten, knackigen Radieschensalat mit zartem Balsamico-Dressing.

## Exklusiv

### **Kokos-Limetten Reis**

Zarter Basmatireis, verfeinert mit cremiger Kokosmilch und frischer Limette, der eine exotische Eleganz auf den Teller bringt

### **Kartoffelgratin mit goldener Kruste**

Schichtweise angeordnete, dünn geschnittene Kartoffeln, in sahniger Gratinsauce gebacken, mit einer goldenen Kruste aus feinem Käse überzogen

### **Indische Paratha**

Fluffiges indisches Fladenbrot, das die Aromen der indischen Gewürze harmonisch unterstreicht

### **Gerösteter Spargel mit gehobeltem Parmesan**

Perfekt gegarter, zarter Spargel, kunstvoll belegt mit gehobelten Parmesanspänen und einem Hauch von Balsamico-Essenz

### **Rosenkohl mit knusprigem Speck**

Knusprig gerösteter Rosenkohl, vollendet mit einer Kruste aus feinem Speck und abgerundet durch einen Hauch von geräuchertem Meersalz.

### **Festtagssuppe mit Flädle und Maultäsche**

Eine exquisite Brühe, serviert mit Maultaschen und feinen Flädle, ein kulinarischer Gruß an die festliche Tradition

### **Mango-Mozzarella-Salat**

Zarte Mangoscheiben, kunstvoll kombiniert mit cremigem Mozzarella und einem Hauch von frischem Basilikum, serviert in einer leichten Limetten Vinaigrette

### **Knuspriger Gurkensalat mit Granatapfelkernen**

Knackige Gurken, verfeinert mit Granatapfelkernen und frischen Kräutern, in einer leichten Zitronen-Vinaigrette

### **Erdbeer-Minz-Salat (saisonal)**

FrISCHE Erdbeeren, veredelt mit gehackter Minze und einem Hauch von Zitronenzeste, bieten eine erfrischende, fruchtige Geschmacksexplosion

## Luxuriös

### **Safran Basmati Reis**

Duftender Basmati Reis, durchzogen von edlem Safran, der jedem Bissen eine königliche Tiefe verleiht

### **Artischockenherzen in Zitronenbutter**

Zart gedünstete Artischockenherzen, verfeinert mit einer samtigen Zitronenbuttersauce für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis

### **Gebackene Süßkartoffeln mit Feta und Honig**

Cremige Süßkartoffeln aus dem Ofen, vollendet mit würzigem Feta und einem goldenen Hauch von Honig

### **Sautierte Steinpilze mit Knoblauch und frischer Petersilie**

Zarte Steinpilze, sanft in nussiger Butter geschwenkt, mit aromatischem Knoblauch und frisch gehackter Petersilie verfeinert

### **Kürbissuppe mit Trüffelöl**

Eine samtige Suppe aus feinstem Herbstkürbis, verfeinert mit einem Hauch edlen Trüffelöls, das den Aromen eine luxuriöse Tiefe verleiht

### **Rucola-Salat mit Parmesan und Granatapfelkernen**

Ein knackiger Rucolasalat, veredelt mit gehobeltem Parmesan und den leuchtenden, fruchtigen Akzenten von Granatapfelkernen



# SÜßER ABSCHLUSS

## Klassisch

### **Samtiges Mango-Püree mit frischen Minzblättern**

Ein elegantes Püree aus reifen Mangos, serviert mit duftigen Minzblättern für eine erfrischende Note

### **Mousse au chocolat**

Ein klassisches, luftiges Schokoladenmousse, das mit tiefem, aromatischem Kakao die Sinne verführt

### **Tiramisu Classico**

Eine perfekte Balance aus Mascarpone-Creme und Löffelbiskuit, leicht bestäubt mit Kakaopulver

### **Apple Cinnamon Crumble**

Himmliches Apfel-Crumble mit einer knusprigen Streusel-Schicht und einem Hauch von Zimt

### **Frischer Obstsalat im Glas**

Bunt gemischte Früchte der Saison, stilvoll in Gläschen angerichtet, für eine erfrischende und leichte Süßspeise

### **Kompott aus roten Früchten mit Vanillesauce**

Ein raffiniertes Kompott aus handverlesenen roten Früchten, serviert mit einer seidigen Vanillesauce

## Exklusiv

### **Bourbon-Vanille-Panna Cotta**

Cremige Panna Cotta mit echter Bourbon-Vanille, begleitet von einer samtigen Reduktion aus aromatischen Waldbeeren

### **Mousse au Chocolat Mango**

Exquisite Schokoladenmousse, abgerundet mit einer fruchtigen Mangosauce und zarten Raspeln aus edler Schokolade

### **Tiramisu Schwarzwälder Kirsch**

Eine exquisite Fusion von zarter Mascarponecreme, dunkler Schokolade und saftigen Kirschen, verfeinert mit einem Hauch Kirschwasser

### **Mango Malai Crème**

Ein reichhaltiges, cremiges Dessert aus frischen Mangos, verfeinert mit einer zarten Malai-Note

### **Kardamom-Pistazien Payesh**

Aromatischer indischer Milchreis, verfeinert mit einer edlen Mischung aus Kardamom und knackigen Pistazien

## Luxuriös

### **Masala Chai Panna Cotta**

Eine samtige Panna Cotta, angereichert mit den exotischen Gewürzen eines fein abgestimmten Masala Chai

### **Dunkle Mousse mit Chili und Blattgold**

Intensives Schokoladenmousse, mit einem Hauch von Chili gewürzt und mit edlem Blattgold verziert für ein extravagantes Finale

### **Tiramisu Limoncello**

Ein unvergleichliches Tiramisu, veredelt mit einem frischen Limoncello-Hauch, das Leichtigkeit und Eleganz vereint

### **Safran-Pistazien-Parfait mit Orangenblütenwasser**

Ein elegantes Parfait, durchzogen von edlem Safran und Pistazien, mit einem Hauch von Orangenblütenwasser für ein königliches Aroma

### **Schokobrunnen mit saisonalen Früchten**

Ein luxuriöser Schokoladenbrunnen, begleitet von einer exquisiten Auswahl an frischen Früchten zum Eintauchen



# BUSINESS LUNCH

## Genussvolle Auszeiten: Kulinarik für den Business- Alltag

Erleben Sie erstklassige kulinarische Vielfalt mit unseren exklusiven Gerichten – perfekt für **Frühstück, Business Lunch, Meetings oder die entspannte Mittagspause**. Jedes Gericht wird mit größter Sorgfalt und aus hochwertigen Zutaten zubereitet, um Ihnen zu jeder Tageszeit ein unvergleichliches Geschmackserlebnis zu bieten. Ob morgens zur Stärkung, während wichtiger Meetings oder für den Genuss in der Mittagspause – unsere pünktliche Lieferung sorgt dafür, dass Sie sich voll und ganz auf Ihren Arbeitsalltag konzentrieren können, während wir für das kulinarische Highlight sorgen.

**Neue Firmenkunden profitieren im ersten Jahr von einem Rabatt von 20 % auf alle Bestellungen.**

*Auf Wunsch liefern  
wir unsere  
köstlichen Klassiker  
gerne auch schon belegt  
direkt zu Ihnen!*



### **Geschmackserlebnis - Köstliche Bagle**

Avocado-Lachs | Tomate-Mozarella | Mediterran

### **Genussvoll - Butterweiche Crossaints**

Marmelade | Schokoladencreme | Herzhaft

### **Köstliche Klassiker - Frische Brötchen**

Tafelbrötchen | Laugenbrötchen oder Brezel | Körnerbrötchen

### **Perfekte Ergänzung - Genussplatten**

Wurstteller | Käseteller | Teller Mediterran | Gemischt

### **Frühstücksfreude - Exklusive Eiergerichte**

Rührei Klassik | Rührei mit Speck | Rührei mit Tomate à la menemen

### **Herzhaft & Lecker - Deftige Begleiter**

Knuspriger Speck | Chorizo | Röstkartoffeln

### **Frische Vielfalt - Leckere Wraps**

Hähnchen | Lachs | Thunfisch | Gemüse

### **Vitalgenuss - Knackige Salate**

Couscous-Salat | Caesar Salat | Obstsalat

### **Fingerfood - Elegante Snacks**

Tomate- oder Mango Mozarella Sticks | Blätterteig Fusionen | Bruschetta

### **Süße Versuchung - Verführerisches Gebäck**

Zimtschnecken | Blaubeermuffin | Pancakes

### **Powergenuss - Energy Bowls**

Süße Frühstücks Bowl | Powerfood Bowl | Poke Bowl



# FIVE INDIAN SPOONS

Aromatische Reise  
durch Indien

Elegante Fusion  
der Aromen

## **Trüffel-Paneer Tikka**

Zart marinierter Paneer, umhüllt von einer luxuriösen Trüffelmarinade, serviert mit hausgemachter Koriander-Soße

## **Samosa Royale auf samtigem Linsenpüree**

Würzige Kartoffel-Erbsen-Füllung, raffiniert angerichtet auf einem Bett aus samtigem Linsenpüree, veredelt mit knusprigen, goldenen Kichererbsen und zarten Gewürznuancen

## **Butter Chicken Mousse Delight**

Feinstes Hähnchen, geschmeidig in einer erstklassigen Tomaten-Butter-Sauce püriert, vollendet mit einem Hauch geräucherten Paprikas, kunstvoll und samtig im Löffel angerichtet.

## **Goldene Gamba an Safran-Tomaten-Chutney**

Große, saftige Gamba auf einem Bett von frischem Safran Tomaten Chutney, serviert mit knuspriger Kurkuma-Couscous-Creme

## **Kokosnuss-Mousse mit Ananas-Chili-Veredlung**

Eine luftige Kokosnuss-Mousse, begleitet von einem exotischen Ananas-Chili-Kompott und garniert mit frischen Minzblättern

## Eine Reise durch Indiens Aromen: 5 Köstlichkeiten

"Five Indian Spoons" ist unser exklusives Catering-Angebot, das fünf verschiedene indische Gerichte auf edlen Löffeln präsentiert. Ideal für elegante Events und Flying Buffets, bietet dieses Menü eine geschmackliche Reise durch die Vielfalt der indischen Küche. Jeder Löffel vereint traditionelle Aromen und frische Zutaten zu einer perfekten Kombination aus Geschmack und Ästhetik, die nur wir Ihnen bieten können.

## **Paneer Pistazien Praliné auf Trüffel Joghurt**

Kunstvolle Paneer-Pistazien-Pralinen, auf einer luxuriösen Trüffel-Joghurt-Sauce drapiert, bieten ein exquisit harmonisches Zusammenspiel aus nussigem Aroma und cremiger Raffinesse

## **Gamba Korma mit Kokosnuss-Creme**

Zarte Gamba, in einer aromatischen Korma-Sauce, serviert auf einem Löffel mit einem Hauch von Kokosnuss-Creme

## **Lamm-Kofta in seidiger Sahnesauce**

Zartschmelzende Lamm-Kofta, perfekt gegart und umhüllt von einer cremigen Kaschmir Sauce, kunstvoll auf einem Löffel angerichtet, mit frischen Kräutern dekoriert für eine gehobene Präsentation

## **Kokosnuss-Curry mit Lachs und Koriander-Perlen**

Zarte Lachsstücke, sanft in einer reichhaltigen Kokosnuss-Curry-Sauce gekocht, elegant auf einem Löffel angerichtet und mit Koriander-Perlen verziert, die für einen erfrischenden Akzent sorgen

## **Dunkles Schokoladen-Mousse mit Chili und Blattgold**

Seidig glattes Schokoladen-Mousse, verfeinert mit einem Hauch von Chili für eine subtile Schärfe, kunstvoll garniert mit essbarem Blattgold für einen eleganten und luxuriösen Genuss

# Willkommen bei Herbi's Foodtruck - Kulinarische Reisen der Extraklasse

In unserem Foodtruck verschmelzen **indische und europäische Aromen** zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis, das Ihre Sinne verführt. Wir laden Sie ein, sich auf eine kulinarische Entdeckungsreise zu begeben, die die besten Traditionen beider Küchen vereint. Von exquisiten Bowls über gefüllte Fladenbrote bis hin zu delikaten Tacos und saisonalen Aktionsgerichten – jedes Gericht wird mit größter Sorgfalt und Leidenschaft zubereitet.

## LUXURIÖSER GENUSS AUF RÄDERN

Mit Herbi's Foodtruck bringen wir nicht nur hochwertige Speisen zu Ihnen, sondern auch ein luxuriöses Erlebnis. Unser stilvoll gestalteter Foodtruck wird zum Blickfang auf jeder Veranstaltung und schafft eine einladende Atmosphäre, die zum Verweilen und Genießen einlädt.

## BUCHUNGEN UND ANFRAGEN

Erleben Sie, wie wir Ihre Feier mit unseren außergewöhnlichen Gerichten bereichern können. Besuchen Sie unsere Webseite oder kontaktieren Sie uns direkt, um mehr über unsere Angebote zu erfahren und Ihre Veranstaltung zu buchen.



## GENUSS FÜR JEDEN ANLASS

Ob Geburtstagsfeier, Hochzeiten, Firmenveranstaltungen oder andere feierliche Anlässe – unser Foodtruck ist die ideale Wahl, um Ihre Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten zu verwöhnen. Wir bieten maßgeschneiderte Catering-Optionen, die auf Ihre individuellen Wünsche und Bedürfnisse abgestimmt sind. Unsere kreativen Menüs sorgen dafür, dass Ihre Feier unvergesslich bleibt und Ihre Gäste noch lange von den köstlichen Speisen schwärmen.

## UNSERE SPEISEN

Lassen Sie sich von unseren kunstvoll kreierten Bowls überraschen, die frisch zubereitete Zutaten und exotische Gewürze in harmonischer Einheit präsentieren. Die gefüllten Fladenbrote, auch als Rolls bekannt, sind eine köstliche Fusion von zarten Aromen und knusprigen Texturen, die bei jedem Biss für Begeisterung sorgen. Unsere Tacos sind ein weiteres Highlight: Weiche Tortillas gefüllt mit raffinierten Füllungen, die den perfekten Ausklang eines festlichen Anlasses bieten.



“Kulinarische Perfektion ist kein Zufall, sondern das Ergebnis von Hingabe und Leidenschaft. Genießen Sie eine Symphonie der Aromen, die jeden Moment zu etwas Besonderem macht.”

Herbi's Catering - mehr als nur Catering

