



Herli's

EVENTANGEBOT
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 herzhafte 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.





Justina Nisha Kirner - Die Leidenschaft hinter Herbi's Catering

Hinter jedem Gericht bei Herbi's Catering steht eine Geschichte – meine Geschichte. Mein Name ist **Justina Nisha Kirner**, und ich bringe eine große Portion Leidenschaft, Kreativität und persönliche Erfahrungen in jedes Gericht, das unsere Küche verlässt.

Das Kochen begleitet mich schon, seit ich denken kann. Als Tochter eines deutschen Vaters und einer indischen Mutter wurde mir die Liebe zur **Vielfalt der Kulinariik** quasi in die Wiege gelegt. Bereits als Kind habe ich in der Küche meiner Mutter die Aromen verschiedenster Gewürze kennengelernt, während ich gleichzeitig die Kunst der deutschen Hausmannskost von meinem Vater erleben durfte. Diese beiden kulinarischen Welten haben mich geprägt – und es ist genau diese Mischung, die heute den besonderen Charakter unserer Speisen ausmacht.

Ich liebe es, **klassische Gerichte neu zu interpretieren**, Kulturen miteinander zu verbinden und damit **einzigartige Geschmackserlebnisse** zu schaffen. Ob es sich um ein traditionelles Gericht handelt, das wir mit einer modernen Note verfeinern, oder ein deutsches Gericht, das mit exotischen Aromen zum Leben erweckt wird – ich bringe immer meine persönliche Handschrift ein.

Herbi's Catering ist mehr als nur ein Catering-Service – es ist meine Vision, **Menschen mit außergewöhnlichem Essen zusammenzubringen**, Momente zu kreieren, die in Erinnerung bleiben, und dabei den Geschmack Ihrer Veranstaltung auf ein neues Niveau zu heben.

Jedes Event, das wir begleiten, erzählt eine Geschichte – und mein Team und ich arbeiten mit Leidenschaft daran, dass Ihre Geschichte durch unser Essen zum Ausdruck kommt. Bei Herbi's Catering können Sie sich sicher sein, dass hinter jeder Kreation nicht nur **Sorgfalt** und **Perfektion**, sondern auch eine tief empfundene **Liebe** zum Kochen steckt.

Ich freue mich darauf, Teil Ihres besonderen Tages zu sein und Sie mit Gerichten zu begeistern, die nicht nur satt machen, sondern auch berühren. Lassen Sie uns zusammen **unvergessliche Momente** schaffen – mit einem Catering, das so einzigartig ist wie Sie selbst.



Unsere Leistungen im Überblick – 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.

Auf Wunsch übernehmen wir die gesamte **Planung und Organisation** Ihrer Veranstaltung. Mit Kreativität und einem hohen Anspruch an Perfektion gestalten wir die **Dekoration** und schaffen ein stimmungsvolles Ambiente, das Ihre Veranstaltung unvergesslich macht. Vom ersten Konzept über die strukturierte Organisation bis zur finalen **Umsetzung** kümmern wir uns um jedes Detail und setzen **Ihre Wünsche** gezielt und professionell um.

Unser weitreichendes Netzwerk umfasst ein sorgfältig ausgewähltes Portfolio **erstklassiger Dienstleister**. Talentierte **Musiker** und **DJs** sorgen für die passende musikalische Untermalung, während renommierte **Fotografen**, **exklusive Locations** und erstklassige **Pâtissiers** Ihr Event auf höchstem Niveau abrunden. Dank unserer starken Partnerschaften können wir Ihnen ein **Rundum-Sorglos-Paket** bieten, bei dem jedes Element Ihres Events harmonisch zusammenwirkt. So wird Ihre Veranstaltung nicht nur perfekt organisiert, sondern auch unvergesslich in Szene gesetzt.



CATERING

Ob Fingerfood, Buffets oder mehrgängige Menüs – wir sorgen für ein kulinarisches Erlebnis auf höchstem Niveau, perfekt abgestimmt auf Ihr Event.



DEKORATION

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



EVENTMANAGEMENT

Wir planen jedes Detail präzise und setzen Ihre Wünsche genau um, damit Ihr Event reibungslos verläuft. Von der ersten Idee bis zum Abschluss der Veranstaltung stehen wir Ihnen jederzeit zur Seite.



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!

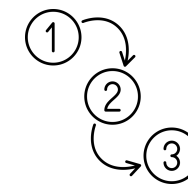
Wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung in ein unvergessliches Erlebnis zu verwandeln. Zögern Sie nicht, uns jederzeit zu kontaktieren. Unser engagiertes Team steht Ihnen telefonisch oder per E-Mail zur Verfügung, um Ihre Fragen zu beantworten und erste Details zu besprechen. Ihre Wünsche und Vorstellungen 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 Lauchzwiebeleessenz

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

Geschnetzeltes 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 Maultäschle

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

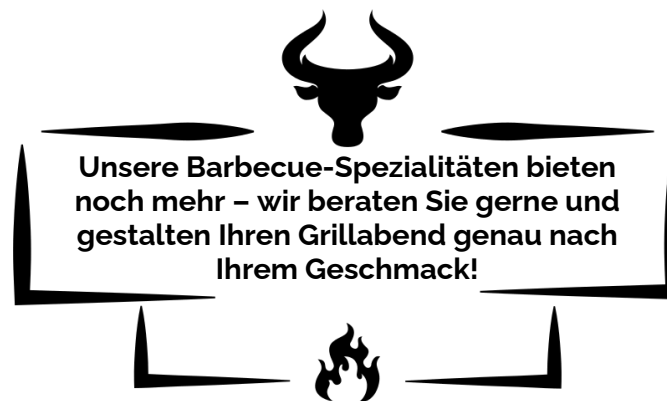
Ein luxuriöser Schokoladenbrunnen, begleitet von einer exquisiten Auswahl an frischen Früchten zum Eintauchen

BARBECUE- BBQ

BBQ Catering - Exklusiver Grillgenuss für Ihr Event

Verleihen Sie Ihrer Veranstaltung eine besondere Note mit unserem **erstklassigen BBQ-Catering**. Frisch gegrillte Köstlichkeiten, die sowohl im **Sommer** als auch im **Winter** für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis sorgen, machen Ihr Event zu einem luxuriösen Höhepunkt. Unsere BBQ-Optionen lassen sich perfekt mit unseren **exklusiven Buffetangeboten** kombinieren. Ergänzen Sie das Grillmenü mit eleganten Beilagen und feinen Desserts, um Ihren Gästen ein rundum perfektes kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Vertrauen Sie auf unsere Expertise und lassen Sie uns gemeinsam ein unvergessliches Event schaffen – maßgeschneidert, stilvoll und von höchster Qualität.



Hähnchenbrustfilet in Marinade – Zart und würzig vom Grill

Zartes Hähnchenbrustfilet, das in einer würzigen Marinade aus Kräutern, Knoblauch und Zitronensaft eingelegt wurde

Saftige Hähnchenschenkel / Drumsticks

Saftig, aromatisch und mit einer würzigen Marinade verfeinert, bleiben sie dank des Knochens besonders saftig

Knusprige Chicken Wings

Goldbraun gegrillt bieten sie mit ihrer knusprigen Haut und würzigen Marinade ein unwiderstehliches Geschmackserlebnis

Aromatische Hähnchenspieße

Feine Hähnchenbruststücke, kombiniert mit knackigem Gemüse und zarten Gewürzen, auf Spießen angerichtet

Zarte Lammspeise – ein Hauch von Orient

Diese feine Lammspeise, mariniert mit orientalischen Gewürzen, sind zart und saftig. Mit knackigem Gemüse kombiniert, werden sie auf dem Grill zu einem Highlight für echte Genießer!

Zartes Rindersteak

Ein saftiges Rindersteak ist das Herzstück eines jeden BBQs. Mit Salz und Pfeffer gewürzt, bringt das Steak das beste Grillaroma auf den Teller

Herzhafte Rinderbratwurst – rustikaler BBQ-Genuss

Sie überzeugt durch ihren intensiven Geschmack und lässt sich wunderbar mit frischen Beilagen kombinieren

Buntes Grillgemüse

Frisches, knackiges Gemüse wie Zucchini, Paprika, Auberginen und Champignons verwandeln sich auf dem Grill in eine aromatische Beilage



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 mariniertes 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

