

Food-Strategy-Catering



Aus dem Slow Food-Manifest: „Genuss ist keine Frage des Preises und auch keine Frage der Höhe des Einkommens. Genuss ist eine Frage der Einstellung zum Leben. Qualität ist Voraussetzung für Genuss. Die ökologische und nachhaltige Produktion von Lebensmitteln ist ein Plus für Umwelt und Gesundheit, sie erhöht die „Prozessqualität“ und damit den inneren Wert eines Erzeugnisses...“

Unsere Philosophie

Essen ist mehr als Nahrungsaufnahme - es ist intim, anregend und kommunikativ: Essen ist eine Art, das Leben zu feiern! Deshalb werden unsere Speisen mit großer Leidenschaft und echten Lebensmitteln gekocht. Saisonale Begebenheiten spielen eine zentrale Rolle in der Zusammenstellung unserer Menüs. Frische Zutaten und schonende Zubereitung bringen den natürlichen Geschmack der Jahreszeit zum Vorschein.

Hinter unserem Catering-Service steckt ein Kollektiv junger Unternehmer, die eine Leidenschaft für authentische Gastronomie, bewussten Genuss, urbane Lebensart und offenes Miteinander teilen.

Wir lieben und leben den ‚Slow Food‘-Gedanken, sind besessen vom kulinarischen Handwerk, betreiben Lokale mit Charakter und veranstalten Events mit dem ‚gewissen Etwas‘.

Fingerfood

Unsere Fingerfood-Kreationen sind in Regionen eingeteilt, können aber auch rausgelöst bestellt werden.

Unserer Erfahrung zu Folge und dem Feedback unserer Gäste nach sollte man pro Person mit ca. 5 Teilen rechnen.

Alle Speisen werden in kleinen Porzellanschälchen oder Gläsern mit Gabeln oder Löffeln serviert.

Das Fingerfood bieten wir zum einen in Buffet-Form an, an dem sich Ihre Gäste selbst bedienen können oder aber als Flying-Buffet. Bei dieser Form können sich Ihre Gäste entspannt frei im Raum bewegen, während unser Servicepersonal mit den Speisen durch ihre Räumlichkeiten geht.

Suppe (120 ml)

Kalt:

- Gazpacho Andaluz 2,70 €
- Gurkensüppchen / Sauerrahm / schwarzer Sesam 2,70 €
- Kartoffel-Trüffelsüppchen / Kresse (warm / kalt) 3,30 €

Warm:

- Beef Tea / Ravioli / Gin 3,90 €
- Blumenkohl / Haselnuss / schwarzer Sesam 2,70 €
- Tom Kah / Koriander / Zitronengras / Ingwer 3,50 €

California-Kitchen

Kalt:

- Crostini / Avocado / gebeiztes Lachstatar 3,80 €
- pikanter Papayasalat / gebackene Fischbällchen 3,90 €
- Gebeizter Lachs / Erbsen-Minz-Pesto / Malzbrot 4,10 €
- Rote-Bete-Salat / Walnuss / Ziegenkäse 3,40 €
- Gebeiztes Roastbeef / Gin / Wildkräuter / Tramezzini 4,60 €
- Pastrami-Sandwich 4,60 €
- Beeftatar-Burger / Tramezzini / BBQ-Sauce / Romanasalat 4,60 €

Warm:

- Saiblings Ceviche / Petersilien Chiffonade 4,60 €
- Gebackener Spargel / Parmaschinken / Estragon (Saison) 4,10 €
- Hühnchenspieß / Sesam-Sauerrahm / Koriander 4,20 €
- Mariniertes Hühnchen / Kartoffel-Curry-Salat / Koriander 4,20 €
- Blumenkohl / schwarzer Sesam / Jakobsmuschel 4,60 €
- Lauwarmer Label Rouge Lachs / Spinatsalat / Langer Pfeffer 4,10 €

Asiatisch/Orientalisch

Kalt:

- Frische Frühlingsrolle / Glasnudeln / Wokgemüse / Koriander 3,60 €
- Glasnudelsalat / Chili / Zuckerschoten / Chinakohl / Paprika 3,10 €
- Chinakohlsalat / Chili / Koriander 3,10 €
- Wasabicreme / geräucherte Buttermakrele / Sesam 4,10 €
- Scharfer Rindfleischsalat / Shisokresse 4,20 €
- Quinoasalat / Koriander / Gurke / Tomate / Paprika 4,10 €
- Couscous-Salat / Joghurt / Minze / Kirschtomaten 3,60 €
- Linsensalat / Balsamico / Wurzelgemüse 3,10 €
- Mürbeteigplätzchen / Hummus / gerösteter Sesam / Kresse 3,20 €
- Mürbeteigplätzchen / Baba Ganoush / Tomate / Kresse 3,20 €

Warm:

- Wan Tan / Pulpo / Paprika 4,60 €
- Sate-Spieße / Erdnussauce 4,20 €
- Kichererbsencurry / Ras el Hanout / Karotte 3,90 €
- Gemüse-Tempura / Sweet Chili 3,30 €
- Crispy Sushi / Panko / Curry-Soja-Dip (3 Stk./ Person) 3,90 €
- Kokos-Mango-Ragout / Avocado / Koriander 3,90 €
- Falafel / Gurken Raita 3,40 €

Alpenländisch

Kalt:

- Tramezzini / Roastbeef / Senfbutter / Rucola 3,90 €
- Tomate / Mozzarella / Basilikumöl 3,10 €
- Vitello Forello / Kalb / geräucherte Forelle / Feldsalat 3,90 €
- Mürbeteigplätzchen mit verschiedenen Füllungen (3 Stk / Person)
 - Räucherlachs / Crème Fraîche / Meerrettich 3,60 €
 - Ratatouille / Parmesan / Basilikum 3,10 €
 - Gratiniertes Ziegenkäse / Honig / Kresse 3,30 €
 - Tatar vom Saibling 3,60 €
- Beeftatar / Frisée / gebackener Kapernapfel 4,40 €
- Lebermousse / Apfelcrumble 4,40 €
- Beeftea-Gelee / Gartengemüse / Portwein 4,40 €
- Geräucherte Entenbrust / Rotkohl-Granatapfel-Salat / Kresse 4,40 €

Warm:

- Obazdapraline / Radieschen-Sauerrahm 3,10 €
- Lachspflanzerl / Fenchelsalat / Paprikasugo 3,90 €
- Brasato / Kartoffelstampf / Portwein-Brombeer-Jus 4,80 €
- Fleischpflanzerl / Cole Slaw 3,90 €
- Schweinebraten / Sauerkraut / Kümmeljus 4,20 €
- Sauerbraten / Semmelknödel / Alter Balsamico 4,80 €
- Hähnchen-Lollipop / Paprika-Peperonata 4,10 €

Desert

- Joghurtmousse / Honig / Walnuss 3,40 €
- Schokomousse Tartlet / Tonkabohnensauce 3,40 €
- Limetten-Panna Cotta / Passionsfrucht 3,40 €
- Amerikanischer Schokoladenkuchen / Mangosugo 3,40 €
- Blaubeertarte / Crème Fraîche 3,40 €
- NY-Cheese Cake 3,40 €
- Crème Brûlée / Portweinbirne 3,40 €
- Obstsalat / Melisse / Vanille 3,40 €

Menü-Auswahl

Die Menüs sind in Frühjahr/Sommer und Herbst/Winter eingeteilt, um vor allem auf saisonale Gegebenheiten besser eingehen zu können. Wir hoffen, mit der vorliegenden Menüauswahl Ihren Geschmack getroffen zu haben.

Natürlich können einzelne Gänge innerhalb der Menüs auch nach Ihrem eigenen Gusto zusammengestellt werden.



Frühjahr / Sommer

Menü I

Feldsalat / Geräucherte Forelle / Granatapfel / Walnuss

Roastbeef vom Simmentaler Rind / Ofengemüse / Rosmarin-Polenta

oder

Dorade Royal / Artischocken / Rote Zwiebeln / Grenaille Kartoffeln / Dijon-Schmand

Schokoladenmousse-Tartlet / Tonka-Sauce / Walnusseis

34,00 € pro Person

Food-Strategy-Catering

Menü II

Kaninchenrücken / Wildkräutersalat / Beeren / Mandeln

Ceviche vom Saibling / Koriander / Quinoa

Crêpinette vom Kalbsfilet / Shiitake / Grüner Spargel / Getrüffeltes Kartoffelpüree /
Portweinglacé

oder

Seeteufel / Pot au feu von Baby-Gemüsen / Safran / Grenaille Kartoffeln

Karamelltörtchen / Birne / Walnusseis / Minzhippe

59,00 € pro Person

Menü III

Schwarzbrot / Butter / Ursalz

Ziegenbeuscherl / Zwiebel / Brennessel

Kaninchenrücken & -bauch, / Saiblingsfilet / Saubohne / Blumenkohl

Lammnuss / Kartoffel / Radieserl / Haselnuss / Portulak

Ziegenkäseravioli / Rote Bete / Brunnenkresse

Hanger-Steak / Rindertalg / Rinderschulter / Isar Helles /

Hopfen / Kartoffel / Junge Rüben

Crème Brûlée / Vanilletarte / Heidelbeere

69,00 € pro Person

Münchner Bier-Menü

(Ganzjährig)

„Vitello Forello“ – Rosa Kalbsfleisch / Geräucherte Forelle / Bier-Kapern /
Rucola / Langer Pfeffer

Krustenbraten vom Schwäbisch Hällischen Landschwein / Speckkrautsalat /
Kartoffelknödel / Dunkelbiersoße

oder

Wolfsbarsch / Risotto / Hopfen-Meerrettich-Schaum

Weißbier-Tiramisu / Blaubeeren

29,00 € pro Person

Herbst / Winter

Menü I

Blumenkohlsuppe / Jakobsmuschel / Schwarzer Sesam / Forellenkaviar

Duett vom bayrischen Weideochs / Selleriepüree / Bunttes Karottengemüse /
Portweinjus

oder

Welsfilet / Paprika-Peperonata / Polenta / Sauce Béarnaise

Crème Brûlée / Rumtopf / Kardamom-Biskuit

34,50 € pro Person

Food-Strategy-Catering

Menü II

Rotkohlsuppe / Gänseravioli / Beifuß

Brasato / Portweinjus / Kartoffelstampf / Rosenkohl

oder

Wolfsbarsch / Wirsing / Risotto / Meerrettich

Halbflüssiger Schokoladenkuchen / Vanilleeis / Kirschen

32,50 € pro Person

Menü III

3erlei Dip / Gänseschmalz / Frischkäse / Hummus

**

Ravioli vom Winterkabeljau / Portulak / Forellenkaviar

**

Geräucherter Lammrücken / Belugalinsen / Kürbis

**

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust / Wirsing / Bratkartoffelstampf / Pancetta- &
Brotchips

**

Variation von Quitte und Schokolade / Mousse / Terrine / Sorbet

49,50 € pro Person

Menü IV

Wildessenz / Gebeiztes Tonic-Reh

Ceviche vom Saibling / Andenhirse / Aubergine

Ravioli vom Tafelspitz / Wasabi-Schaum

Wodka-Sorbet / Maracuja

Rosa gebratenes Roastbeef / Selleriemoussline / Rosenkohl / Serviettenknödel

Duett von Schokolade und Nougat / Pomelo

54,00 € pro Person

Gänse-Menü

Rotkohlsuppe / Gänseravioli / Beifuß

Gänsestopfleber / Brioche / Portwein

Gänsebrust / zweierlei Knödel / Apfel-Blaukraut

Kaiserschmarrn / Apfelkompott

42,00 € pro Person

Catering Team

VINCENT FRICKE (29 Jahre)

Berufliche Stationen:

Sol y Mar Leipzig, Ratskeller Leipzig, Schiffchen Kaiserswerth, Residence Essen, Restaurant Due Puerto Portals, Trattoria Seerose München, Theresa Grill & Restaurant München

Der passionierte Koch lernte und verfeinerte sein Handwerk in einigen namhaften Küchen, bevor er seinen eigenen Supper Club ‚Sonntagsbraten‘ gründete und sich mit dem Lieferservice ‚Bairisch Stew‘ selbstständig machte. Bei einem seiner Lieblingsprojekte ‚Kochen mit Zukunft...!‘ e.V. führte er zwei Jahre lang gemeinsam mit Kochpartner

Frank Roland Grundschulkindern einer Ganztagschule in Hasenberg an die Themen Kochen und gesunde Ernährung heran.



Mit ihrer Firma ‚Food-Strategy‘ sind die beiden seit 2015 als Gastronomieberater im Restaurant ‚Nudo‘ tätig. Im November 2015 kam das Küchenmanagement des Wirtshauses ‚Zum Sollner Hirschen‘ hinzu. Ab Februar 2016 folgt die Küchenkonzeption der Bar ‚Home 23‘ in der Münchner Maxvorstadt.

Seit Januar 2016 ist **Vincent's** Kochbuch ‚sonntagsbraten – Gedanken und Rezepte einer Idee‘ am Start, um seine Ernährungsphilosophie einem breiteren Publikum zugänglich zu machen. Die Eckpfeiler seiner Küchenidee sind Geradlinigkeit, ‚From Farm to Fork‘ und ‚From Nose to Tail‘.

FRANK ROLAND (34 Jahre)



Berufliche Stationen:

Hotel Elephant Weimar, Restaurant Kaisergarten München, Barysphäre München, Trattoria Seerose München, Restaurant Bar Lehel München, Filmcasino München

Frank Roland hat das Kochhandwerk vor über 18 Jahren gelernt und sein Know How seither in verschiedenen Küchen, unter anderem auf Sternenniveau, weiter verfeinert. Zuletzt war er im Eventrestaurant ‚Filmcasino‘ am Münchner Odeonsplatz tätig. Als leitender Küchenchef plante und realisierte er neben dem Tagesbetrieb auch Caterings für bis zu 4.000 Personen.

Am Beruf des Kochs reizt ihn das Zusammenspiel aus Kreativität, Präzision und Organisation.

Die mehrjährige Projektarbeit mit **Vincent Fricke** führte 2015 zur Selbstständigkeit mit der gemeinsamen Firma ‚Food-Strategy‘.

CHRISTIAN HILDEBRAND (39 Jahre)

Der Dipl. Betriebswirt (FH) war über zehn Jahre im Dach der Münchner Unternehmensgruppe ROK Restaurants tätig. In dieser Zeit leitete er den Bereich Unternehmenskommunikation und betreute die strategische Planung und Weiterentwicklung der Gastro-Holding.



Zunächst als Assistent der Geschäftsführung, später als freiberuflicher Berater, wurde er mit einer Vielzahl unterschiedlicher Projektarbeiten betraut, wie z.B. Erstellung von Businessplänen, Konzeption von Internetseiten, Herausgabe von Firmenzeitschriften, Eventmanagement, Eröffnung Wirtshaus Zum Straubinger, Konzeption und Opening Münchner Knödelei, Relaunch Restaurant Forum, Relaunch Wirtshaus in der Au, Relaunch P1 Club 2003 und 2011, Expansion Käfer Delikatessenlager u.v.m.

Analog zur Tätigkeit als Marketingberater eröffnete er 2008 mit seinem Bruder das „Zahl was Du willst“-Konzept ‚Liebling Café-Kiosk-Wohnzimmer‘ in Haidhausen. Als logische Weiterentwicklung seines beruflichen Werdegangs plante er seine eigene Interpretation einer jungen, urbanen und nachhaltigen Gastronomie. Seit 2013 setzt er mit der ‚Nudo Pastabar‘ die Idee einer schnellen ‚Slow Food‘-Küche in die Tat um.

Durch den Zusammenschluss mit gleichgesinnten Jungunternehmern entwickelt er aktuell neue Gastronomieformate, die seine Vision von Authentizität und Ganzheitlichkeit einem größeren Publikum zugänglich machen sollen.

Auszug aus unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen

Ablauf:

Zur professionellen Planung bitten wir um eine Auftragserteilung bis 14 Tage vor Veranstaltung. Bitte teilen Sie uns die endgültige Anzahl der Teilnehmer bis 48 Std vor Eventbeginn mit. Abweichungen größer als 10% können eventuell eine Anpassung des Angebotspreises nach sich ziehen. Unangekündigt nicht erschienene Gäste werden zu 100% in Rechnung gestellt.

Zahlung:

Wir erlauben uns eine A Konto-Rechnung im Wert von 50% des Auftrags mit Zahlungsziel 7 Tage vor Veranstaltung auszustellen.

Nach Veranstaltung und Erhalt der Rechnung ist der restliche Betrag binnen 14 Tagen zu begleichen.

Mehrwertsteuer:

Die angegebenen Preise sind Nettopreise und verstehen sich zzgl. 19% Umsatzsteuer.

Zusätzliche Kosten:

Zur Veranstaltung benötigtes Personal und evtl. Küchenequipment (Konvektomat etc.) werden zusätzlich berechnet.

Lieferung:

Wir erheben eine Lieferpauschale für die Münchener Innenstadt von 60,00 € Lieferung und Abholung. Für Veranstaltungen außerhalb des Münchener Stadtkerns behalten wir uns vor, unsere Lieferpauschale neu zu berechnen.

Stornierung:

Eine Stornierung wird nach folgender Regelung gehandhabt:

- bis 10 Tage vor Veranstaltung kostenlos
- 10-2 Tage vor Veranstaltung 50% des Auftragswerts
- ab 48 Std vor Event 100% Ausfallgebühr

Kontakt

Food-Strategy GbR

Frank Roland / Vincent Fricke

0162 9828437 / 0177 7288667

info@food-strategy.de