



BOLLE'S KÖCHE

GEKochTE EVENTKUNST

BEISPIEL

BOWL LUNCH

Vorspeisen

- Brotauswahl mit Butter & Thunfischdip
- Hirtensalat mit Petersilie & Feta im Weckglas
- Brotauswahl & Butter mit gelbem Linsendip
- Feldsalat mit Apfel & gebratenen Champignons im Weckglas (vegan)
- Tomatenvinaigrette (vegan)

Bowl Hauptgänge

- Couscousbowl mit Antipasti | Beeren | Rucola & Oliven | dazu pikanter Tomaten-Gewürzsud (vegan)
- Berliner Bowl mit Kartoffelsalat in Joghurtdressing | Ei | Gewürzgurke | grüner Salat (vegetarisch)
- Asiabowl mit Mie Nudeln | Zuckerschoten | Shiitakepilzen | Erdnüssen & Sesam (vegetarisch)
- Quinoabowl mit Rohkostgemüse | Apfel | Eisbergsalat & Walnüsse (vegan)
- Pikante Reisbowl mit Bohnensalat | Mais | gebratener Spitzpaprika & Fetakäse | dazu Vadouvansud (vegetarisch)
- Pastabowl mit Pennete | Zucchini | Basilikum | Tomate | Parmesan | Spinatsalat (vegetarisch)

Warme Toppings zu den Bowls

- Hähnchenbruststreifen mit Curry
- Ofengemüse mit Gartenkräutern
- Ofengebackene Kartoffelspalten (vegan)
- Glasierte Rindfleischbuletten mit Petersilie

Dessert

- Mango-Aprikosengrütze mit Vanillesauce
- Schokoladen-Kirschkuchen
- Berliner Luft mit Himbeere
- Kaiserschmarrn mit Zwetschgen



Das Bowlbeispiel soll lediglich als Orientierung dienen. Wir sind flexibel und bereit, bei der Auswahl des Caterings für Ihr Event voll und ganz auf Ihre individuellen Wünsche einzugehen.