DAS RADIESCHEN

CATERING KATALOG

www.radieschen.com
Reuterallee 37, 64297 Darmstadt - Eberstadt
Tel 06151 - 943446

WELTLICHES

Genussvoll, ökologisch, vegetarisch und auch vegan.

Nichts kommt uns näher als unsere Nahrung!
Den Großteil unserer Zutaten beziehen wir aus ökologischer Landwirtschaft, immer mit dem Ziel, so regional wie möglich zu arbeiten.
Alle Produkte tierischen Ursprungs wie Milch, Käse, Sahne, Eier, etc.; Getreideprodukte; Nüsse; Kerne; Hülsenfrüchte und Kartoffeln beziehen wir in Bio-Qualität.

Zuverlässig ergänzen wir Ihre Veranstaltung ab 10 bis 250 Personen mit unseren ausnahmslos selbstgekochten Speisen und dem passenden Geschirr & Besteck..

Für die Anlieferung und die Abholung berechnen wir jeweils:
15,00 € innerhalb Eberstadt;
25,00 € Stadtgebiet Darmstadt bis 10 km
Umkreis ab 10 km - 100 km Preise auf Anfrage
Der Aufbau des Buffets, inklusive der Beschilderung und des Vorlegebestecks ist bei Caterings bis 39 Personen in der Anlieferungspauschale inkludiert. Bei Caterings ab 40 Personen wird der Aufbau nach Zeit und Aufwand abgerechnet.
Selbstverständlich können Sie die Speisen auch bei uns im Radieschen abholen.

Nach Ihrer Anfrage erstellen wir Ihnen gerne einen individuellen Buffetvorschlag. Im Anschluss empfangen wir Sie gerne zu einem Probeessen bei uns im Radieschen.

Radieschen GmbH & Co. KG
Inh. Anna Karlak & Erik Johnson
Reuterallee 37, 64297 Darmstadt - Eberstadt

Essen ist etwas ganz Persönliches und sollte auf den Anlass, auf Ihre individuellen Vorlieben, Wünsche und die Ihrer Gäste abgestimmt werden.

FINGERFOOD

...zum Sektempfang oder als kleine Portion für Zwischendurch - je 10 Stück

KLEINE GEMÜSERÖLLCHEN

- ➜ blanchierte Möhre mit Montellokäse & Rosmarin-Chiliöl
- ➜ gegrillte Zucchini mit mariniertem Seitan & Pesto verde *(v)*
- ➜ gegrillte Aubergine mit Hummus, Cashewkernen & Tofu *(v)*

CRÊPE-SPIRALEN

grasgrüne Kräutercrêpes mit

- ➜ Ziegenfrischkäse-Blattspinat
- ➜ Rote-Bete-Meerrettichcreme
- ➜ Rote-Bete-Schafskäsecreme
- ➜ mediterranem Tomaten-Kräuter-Joghurt
- ➜ roter Linsencreme *{(v)}*

BRUSCHETTA-VARIATIONEN

geröstetes Dinkelbaguette mit katalanischer Tomatencreme und

- ➜ gratiniertem Mozzarella & Pesto verde
- ➜ gratiniertem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, Honig & Balsamicocreme
- ➜ Champignontartar, Rauchkäse oder Rauchöl *(v)* und Paprika-Walnusspesto

VERSCHIEDENE KANAPEE-VARIATIONEN

geröstetes Dinkelbaguette mit

- ➜ Grünkern-Rauchpastete und Sauergurke *(v)*
- ➜ Rote Bete Meerrettich *(v)* oder Rote Bete Schafskäse mit Dillspitzen
- ➜ Hummus und Cashewkernen *(v)*
- ➜ orientalische Linsencreme mit frittierten Kichererbsen *(v)*
- ➜ Dattel-Chili-Joghurtcreme

BLÄTTERTEIG-HÄPPCHEN

gefüllt mit

- ➜ getrüffelter Tofu-Tomatencreme *(v)*
- ➜ Blattspinat-Schafskäsecreme
- ➜ Rote Bete Meerrettichcreme *(v)*
- ➜ Ziegenfrischkäsecreme

KLEINE FINGERFOOD-SPIESSE

mit mariniertem Gemüse und

- ➜ Kräuter-Käsebällchen
- ➜ Arancini al Parmigiano
- ➜ orientalischer Falafel *(v)*

FEIGENSÄCKCHEN

eine marinierte Kardamomfeige mit Paprikacreme und Sesammus, im Brikteig in Olivenöl ausgebacken *(v)*

FINGERFOOD

...zum Satt-Essen oder als Mitternachtssnack - je 10 Stück

WRAPS À LA RADIS

mit Blattsalaten, mariniertem Gemüse, unseren Dips und Saucen und

- ➜ spanischen Kräuter-Käsebällchen
- ➜ sizilianischen Reis-Käsebällchen
- ➜ orientalischen Kichererbsentalern *(v)*
- ➜ mariniertem Tofu *(v)*
- ➜ mariniertem Seitan *(v)*

SAUERTEIGSANDWICHES

geröstetes Roggen-Sauerteigbrot mit Blattsalaten, Avocado-Limettencreme, Rotkraut und gerösteten Cashews *(v)*

"WECKGLAS"-BOWLS

- ➜ Quinoa-Mango mit Süßkartoffeln, Blattsalaten und Mango-Maracujadressing *(v)*
- ➜ Avocado-Wakame mit Reis, Blattsalaten, mariniertem Ingwer und Nori-Sojadressing *(v)*
- ➜ Buchweizen-Walnuss mit Champignons, Blattsalaten und Kräuterjoghurt. *{(v)}*
- ➜ Geriebener, schwäbischer Kartoffelsalat mit gebackenen Kräuterseitlingen und geräuchertem Tofu. *(v)*
- ➜ Taboulesalat mit zwei Falafeln und Hummus. *(v)*

GROSSE FINGERFOOD-SPIESSE

mit mariniertem Gemüse, begleitet von ausgewählten Dips:

- ➜ Kräuter-Käsebällchen
- ➜ Arancini al Montello
- ➜ panierter Schafskäse
- ➜ orientalische Falafel *(v)*
- ➜ marinierter Tofu in Pankopanade

MEDITERRANE PITA-TASCHEN

hausgebackenes Fladenbrot aus Dinkelmehl mit Blattsalaten, mariniertem Gemüse,

- ➜ Falafeln und Aioli *(v)*
- ➜ Sizilianischen Arancini al Parmigiano und italienischer Pesto verde
- ➜ spanischen Kräuter-Käsebällchen und feuriger Mojo Rojo

BLÄTTERTEIGTASCHEN

gefüllt mit

- ➜ getrüffelter Tofu-Tomatencreme *(v)*
- ➜ Blattspinat-Schafskäsecreme
- ➜ Rote Bete Meerrettichcreme *(v)*
- ➜ Ziegenfrischkäse

FINGERFOOD & ANTIPASTI PAKETE

Unser Klassiker:
Die Radieschen – Vorspeisenvariation *{(v)}*
Eine kulinarische Reise durch unsere Vorspeisen.
Mit mariniertem Gemüse, Champignons, Möhrenröllchen, Arancini, Feigensäckchen, Falafel, paniertem Schaf-Ziegen-Käse, Albondigas de queso, mariniertem Berglinsen-Tempeh und eingelegten grünen und schwarzen Oliven.
Begleitet von orientalischer Dattel-Chili-Joghurtcreme, spanischer Aioli, italienischer Pesto verde, kanarischer Mojo Rojo und einer Brot- und Baguetteauswahl.
Als Vorspeise (0,5-0,75 Portionen pro Person),
oder als umfangreiche Antipastibuffet (1 - 1,5 Portionen pro Person)
25,90 € pro Portion

Fingerfood zum Sektempfang: *{(v)}*
4 verschiedene kleine Häppchen pro Person
ab 8,90 € pro Person

Fingerfood und Antipasti als Vorspeisenbuffet: *{(v)}*
3-6 verschiedene kleine Häppchen pro Person,
mariniertes & gegrilltes Gemüse
Dips & Brot
ab 12,90 € pro Person

Fingerfood zum Satt essen *{(v)}*
4-6 verschiedene große Häppchen pro Person,
wahlweise ergänzend mit mariniertem & gegrilltem Gemüse
Dips & Brot
ab 19,90 € pro Person

SUPPEN & SALATE

UNSERE SUPPENKREATIONEN

ab 6,90 € pro 350ml

- Möhren-Ingwer-Kokossuppe *(v)*
- Blumenkohl-Cremesuppe *{(v)}*
- Süßkartoffel-Paprikacremesuppe *(v)*
- Französische Kräuter-Ziegenfrischkäsesuppe
- Rote Bete-Meerrettichsuppe *(v)*
- Altdeutscher Kartoffeltopf *{(v)}*
- Saisonale Gemüseminestrone *(v)*
- und viele weitere saisonale Suppenkreationen

SALATE

JE 150G PORTION AB 5,90 €

Blattsalate der Saison *(v)*

mit ausgewählter Rohkost, Kürbis- und Sonnenblumenkernen und zweierlei Dressings: Kartoffelvinaigrette & Balsamicodressing

Italienischer Pastasalat *{(v)}*

Emmerpenne mit karamellisierten Kirschtomaten, (mariniertem Mozzarella) und Kräuter-Knoblauchaioli

Taboule *(v)*

libanesische Salatspezialität aus gekochtem Bulgur, Minze, Tomaten, Salatgurken, Blattpetersilie, Olivenöl und Zitrone

Kichererbsensalat *(v)*

orientalisch, pikant gewürzt mit Paprika, getrockneter Tomate, Sesammus, Chili, Koriander und Granatapfelkernen

Schwäbischer Kartoffelsalat *(v)*

geriebene Kartoffeln mit Petersilie, Essig & Öl

Mozzarella di Bufala

Cremiger Büffel-Mozzarella angerichtet auf einem Rucola-Wildkräuterbett mit Tomate, Basilikum, Balsamicocreme und Limetten-Thymianöl.

PASTA & LASAGNE

550g Portionen ab 18,90 €

Pasta Trio {(v)}

mit unserer Pesto verde, katalanischer Tomatencreme und einer würzigen Käsesoße aus Montellokäse, Appenzeller Bergkäse und jungem Gouda.

Pasta della Casa {(v)}

mit unserer Paprika-Walnusspesto, marinierten Würfeln von Schafs-Ziegenkäse (oder mariniertem Tofu) und knackigem Rucola.

Pasta à la funghi porcini

mit einer kräftigen Rahmsoße aus dem König der Waldpilze - dem Steinpilz. Zubereitet mit Zwiebeln, Butter, Sahne, frischen Kräutern und einer Vielzahl von Gewürzen. Begleitet von einer getrüffelten Montellohippe.

Pasta au fromage de chevre

mit katalanischer Tomatencreme, Ziegenfrischkäse-Honig-Kräutercreme, gratiniertem Ziegencamembert, Pesto verde und marinierten Feigen.

Spinat-Champignonlasagne

mit Schafskäsesoße und einer saisonalen Gemüsevariation.

Holländische Möhrenlasagne

mit Vanillebechamel, serviert mit Tomatencreme und Mandelbrokkoli.

Grünkernbolognese lasagne

mit Montellokäsekruste, saisonalem Gemüse und Tomatencremesoße.

Rote Bete Schafskäselasagne

mit saisonalem Gemüse und Meerrettichsoße.

Alle Pastakreationen servieren wir Ihnen mit Emmerpasta oder auf Wunsch mit glutenfreien Pasta

HAUPTSPEISEN

Ganzjährige Klassiker
550g Portionen
ab 18,90 €

Ligurischer Kartoffelkuchen {(v)}

Hauchdünne Kartoffelscheiben, gebacken in einer Sahne mit mariniertem Knoblauch, schwarzen Kalamata-Oliven und mediterranen Kräutern.
Nappiert von einer grünen Kräutergremolata, begleitet von saisonalem Gemüse und einer pikanten Ziegenfrischkäsesoße.

Pyrenäen Kartoffeln {(v)}

Kartoffeln vom Eichwaldhof, rote Zwiebeln, Knoblauch, Bergkräuter, Walnüsse und Backpflaumen werden mit Olivenöl und vielen Gewürzen im Ofen geschmort. Mit Rauchkäse gratiniert, mit schwarzem Trüffelöl verfeinert.
Begleitet von Rucola-Blattspinat und unserer Knoblauchaiol..

Bali Satay (v)

Marinierter und frittierter Panko Tofu, pikantes Chinakohl-Ingwer-Mango-Gemüse, Basmati-Zwiebel-Reis, würzige Erdnusssoße und Mango-Maracuja-Chili-Dip.

Kartoffelgratin Dauphinois {(v)}

Hauchdünne Kartoffelscheiben, gebacken in einer Sahne mit mariniertem Knoblauch und einer Vielzahl von Gewürzen. Gratiniert mit katalanischer Tomatencreme, mariniertem Mozzarella und grüner Pesto. Je nach Saison begleitet von Spargel, Pfifferlingragout, Fenchel-Olivengemüse, geschmortem Lauch oder mit Rucola-Blattspinat und Steinpilz-Rahmsoße.

Macaron de Pommes de Terre

Eine herzhafte Komposition der schon aus dem Mittelalter bekannten süßen Macarons. Dafür schichten wir Blattspinat, herzhaften Bergkäse und Kartoffelrösti zu einer Torte und backen sie im Ofen. Diese Tortenstücke präsentieren wir Ihnen mit Rote-Betegemüse, würziger Käsesoße und fruchtigem Birnenkompott.

Risotto {(v)}

Klassisches Risotto, inspiriert vom ersten bekannten Risotto-Rezept aus dem Jahr 1809.
Begleitet von saisonalem Gemüse.

Crêpes vertes *{(v)}*

Grasgrüne Kräutercrêpes gefüllt mit aromatischem Knoblauch-Blattspinat und Ziegenfrischkäse-Honigcreme.
Je nach Saison begleitet von Spargel und Bärlauchpesto oder von Rote Betegemüse mit Birnenkompott.

Piroggi à la Gourmet *(v)*

Unsere, mit viel Liebe und handwerklichem Geschick, hausgemachten polnischen Teigtaschen gefüllt mit einer getrüffelten Tofu-Kräutercreme. Diese Teigtaschen präsentieren wir Ihnen mit saisonalem Gemüse und unserer Gartenkräuter-Sojacreme.

African Queen

Hirse, noch immer ein Hauptnahrungsmittel in Afrika, verfeinert mit roter Paprika, gerösteten Erdnüssen, Cashewkernen, Ziegenfrischkäse und ausgesuchten Gewürzen. Dieses pikante Gericht wird begleitet von einer geschmorten Gemüsevariation, würziger Erdnusssoße und Kokosbutter.

Orient Express *(v)*

Aromatisch, würziger Bulgur mit Datteln, Maulbeeren, Paprika, Zucchini, Möhren, Vanille und gerösteten Cashewkernen.
Begleitet von geschmortem Gemüse, gebackenem Bohnen-Tempeh, Hummus und fruchtiger Gemüse-Salsa.

Tempeh-Gemüsecurry *(v)*

Möhren, Lauch, Kichererbsen und Ingwer werden mit ausgesuchten Gewürzen und orientalischem Bohnen-Tempeh zu einem vollendeten, exotischen Geschmackserlebnis zubereitet. Begleitet von Basmati-Zwiebel-Reis und Kokos-Feigen-Chili-Chutney.

Onigiri *(v)*

Gebackene Basmati-Reis-Kugeln mit Nori-Algen, Wasabi und asiatischen Gewürzen. Paniert mit geröstetem, hellem Sesam, Cashew- und Erdnüssen. Diese liebevoll handgerollten Kugeln servieren wir Ihnen mit Edamamespaghetti, gebratenen Shiitakepilzen, gebackenen Tamari-Mandeln und unserem Wakame-Meeressalat.
Begleitet von Erdnusssoße und Mango-Maracuja-Chili-Dip.

HAUPTSPEISEN

Während der kalten Monate
550g Portionen
ab 18,90 €

Casablanca Tagine *{(v)}*
Unsere Winter-Tagine mit roten Zwiebeln, Kichererbsen, Hokkaido-Kürbis, Karotten, Datteln und Sesam. Begleitet von Rucola-Blattspinat, gratiniertem Schafskäse und Dattel-Chili-Joghurtcreme.

Goldener Oktober *{(v)}*
Grünkohl, Rosenkohl, Pastinaken und Kürbis spenden uns Wärme und Farbe für die kalten Wintermonate.
Diese heimische Gemüsevariation wird begleitet von Maronen, Schafskäse, gebackenen Kartoffeln und kräftiger Sauce-Espagnol.

Waldspaziergang *{(v)}*
Servietten-Kräuterknödel mit einer saisonalen Pilzvariation, winterlichem Apfel-Rotkohl, einer „Wald-Wurzelsoße“ und Preiselbeer-Kompott.

Wintersonnenwende
Unsere Wurzelgemüselasagne mit Montellokäsekruste, karamellisierten Walnüssen, einer herzhaften Wintergemüsevariation und unserer kräftigen Sauce-Espagnol.

Steinpilz-Piroggi *(v)*
Unsere, mit viel Liebe und handwerklichem Geschick, hausgemachten polnischen Teigtaschen mit einer herzhaften Füllung aus Steinpilzen, Kastanienflocken, Weißkraut und karamellisierten Walnüssen.
Begleitet von einer Wurzelgemüsevariation und Paprika-Walnusspesto.

Käsespätzle
Handgeriebene Dinkelspätzle mit herzhaftem Bergkäse und gehobelten Zwiebeln. Begleitet von Rucola-Blattspinat und Portwein-Zwiebelconfit.

Während der warmen Monate
550g Portionen
ab 18,90 €

Sommer-Tagine *(v)*

Unsere Tagine wird mit mediterranem Gemüse und einer Vielfalt von Kräutern und Gewürzen zubereitet. Begleitet von gratiniertem Schafskäse, gebackenen Rosmarinkartoffeln oder Basmati-Zwiebel-Zitronenreis und einer Dattel-Chili-Joghurtcreme.

Arancini al Montello

Unsere Interpretation der traditionellen, sizilianischen Reis-Bällchen. Gefüllt mit einer Montellokäse-Kräutermischung und einer in Olivenöl ausgebackenen Knusper-Panade. Begleitet von Fenchel-Olivengemüse, gegrillten Auberginen, Tomatensugo und einer Gartenkräuter-Sojacreme.

Alhambra

In hochreinem Olivenöl frittierte Käse-Kräuterbällchen, begleitet von einer mediterranen tomatisierten Gemüsevariation, gebackenen Rosmarinkartoffeln, Aioli und unserer Dattel-Chili-Joghurtcreme.

Piroggi Italiano *(v)*

Unsere, mit viel Liebe und handwerklichem Geschick hausgemachten polnischen Teigtaschen mit einer herzhaften Füllung aus Kartoffeln, getrockneten Tomaten, Basilikum und schwarzem Trüffelöl. Dazu reichen wir mediterranes Grillgemüse, Tomatensugo und eine Gartenkräuter-Sojacreme.

DESSERTS

Die Desserts servieren wir Ihnen wahlweise in Portionsgläsern angerichtet oder auf Platten und Buffetschüsseln.

Frucht-Tiramisu *{(v)}*
Klassisches Tiramisu mit saisonalen Früchten.

Feigentraum *(v)*
Marinierte Kardamomfeigen mit einem Fruchtsalat, Mango-Maracujasoße und einem Feigen-Nougat-Säckchen.

Tiramisu au pralinè
Im Ofen gebackenes Mandel-Nougat Tiramisu.
7,90 €

Schokotarte *{(v)}*
Mit Sauerkirschen und Birnenkompott.

Bounty Korsar *(v)*
Feinster Kokos-Dattelpudding mit Mango-Maracuja-Kompott.

Persischer Apfel *(v)*
Gegrillter Pfirsich mit Nougatcreme, Pistazien und Reispudding.

Vanille-Mascarponecreme *{(v)}*
mit saisonalen Früchten.

Zitronenkuchen *(v)*
Fruchtiger Zitronenkuchen mit saisonalen Früchten und Vanillesahne.

Schokotraum *(v)*
Unsere unwiderstehliche Schokomousse aus Kakaobohnen, Kokosmilch und Datteln.
Mit fruchtigem Heidelbeerkompott.

Biskuitrolle
Luftig gebackener Vanillebiskuit mit saisonalen Fruchtvariationen.

Ab 5,90 € pro Portion

ZUM GRILLEN ODER ALS BEILAGE

Ergänzen Sie Ihr (Grill-)buffet mit unseren Salaten und Antipastivariationen!

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot rund um Ihren Grillabend!

Gemüsespieße *(v)*
Saisonales Gemüse in unserer Knoblauch-Kräutermarinde.
Vorgegart, zum Vollenden auf dem Grill!

Rosmarin-Kartoffeln *(v)*
als Beilage im Rechaud.

Zucchinischiffchen *(v)*
gefüllt mit Grünkernbolognese.
Vorgegart zum Vollenden auf dem Grill!

Mediterranes Schmorgemüse *(v)*
Als Beilage im Rechaud.

Spitzpaprika *{(v)}*
gefüllt mit Ziegenfrischkäse-Kräutercreme.
Vorgegart zum Vollenden auf dem Grill!

Kartoffelgratin *{(v)}*
Als Beilage im Rechaud.

Süßkartoffeln *(v)*
mit mexikanischer Bohnen-Tomaten-Füllung.
Vorgegart zum Vollenden auf dem Grill!

Marinierter Schafskäse
Als Beilage im Rechaud.

Champignons *(v)*
mit Knoblauch-Kräutermarinade am Spieß.

Basmati-Zwiebel-Zitronenreis *(v)*
Als Beilage im Rechaud.
1,90 € à 100g

Süßkartoffel-Pflaumenpürree. *(v)*
als Beilage im Rechaud.

Mittagsspecials für Firmen ab 10 Personen

18,00 € pro Portion inklusive Blattsalaten mit saisonaler Rohkost, unserer Kartoffelvinaigrette, Brot und Baguette.

Anlieferung im Raum Darmstadt ab 15,00 €.
Gerne bringen wir das passende Geschirr & Besteck mit und holen alles ungespült am gleichen oder nächsten Tag ab.

Kartoffel-Kräuterpfanne mit Backpflaumen, Walnüssen, gratiniertem Rauchkäse und Paprika-Walnusspesto. {(v)}

Saisonales Gemüsecurry mit Basmati-Zwiebel-Zitronenreis und Kokos-Feigen-Chilichutney. (v)

Emmerpenne mit Tomatencreme, Käsesoße und grüner Pesto. {(v)}

Gemüsetagine mit Hirtenkäse oder mariniertem Tofu und Rosmarinkartoffeln. {(v)}

Kartoffelgratin Dauphinois mit Blattspinat und Tomatencreme. {(v)}

Blattspinatgratin mit Blattspinat, Kartoffeln, Tomatenscheiben & Hirtenkäse..

Orient Express
Bulgur mit Datteln, Vanille und gerösteten Cashews. Mit mediterranem Gemüse und Datteljoghurt (v)

African Queen
Hirse mit Paprika und Ziegenfrischkäse. Begleitet von einer Gemüsevariation und Erdnusssoße

Spaghetti della Casa mit kanarischer Paprikacreme, Würfeln von Hirtenkäse und grüner Pesto. {(v)}

Djuvec
Tomatisierte Reispfanne mit Paprika & Erbsen, Hirtenkäse oder Tofu und Kräuterjoghurt. {(v)}

Zitronen-Risotto mit Ofengemüse und Pesto verde {(v)}

Quinoa-Gemüsepfanne mit gebackenen Süßkartoffeln, Tofu und Orangensoße (v)

Italienische Polenta mit tomatisiertem Schmorgemüse und Kräuterjoghurt.

DAS RADIESCHEN

Radieschen GmbH & Co. KG
Anna Karlak & Erik Johnson
Vegetarisches Restaurant & Catering | Zukunftsorientierte Ernährungskonzepte
Reuterallee 37 D-64297 Darmstadt-Eberstadt
Tel +49(0)6151 - 943446

www.radieschen.com