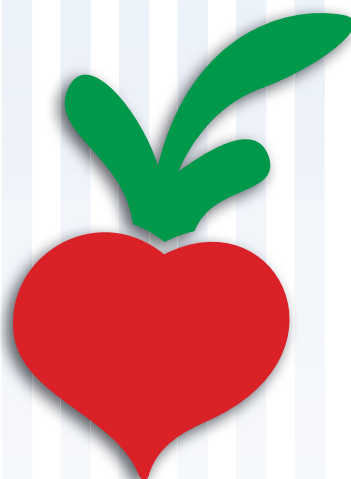




DAS RADIESCHEN

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.

Unser Catering Katalog möchte Sie informieren und inspirieren.

Gerne ergänzen wir Ihre Feier ab 10 Personen mit unseren Speisen!



Für die Anlieferung und / oder Abholung der Behälter berechnen wir jeweils:

Innerhalb Eberstadt 15,00 €

Stadtgebiet Darmstadt bis 10 km 25 €

Umkreis ab 10 km - 100 km Preise auf Anfrage

Selbstverständlich können Sie die Speisen auch bei uns im Radieschen abholen.

Nach Ihrer Anfrage erstellen wir Ihnen gerne einen individuellen Buffetvorschlag.

Im Anschluss können Sie die angebotenen Variationen bei einem Probeessen im Radieschen probeessen.

Radieschen GmbH & Co. KG

Inh. Anna Karlak & Erik Johnson

Reuterallee 37, 64297 Darmstadt - Eberstadt

Tel 06151 - 943446 Fax 06151 - 943447

www.radieschen.com | service@radieschen.com

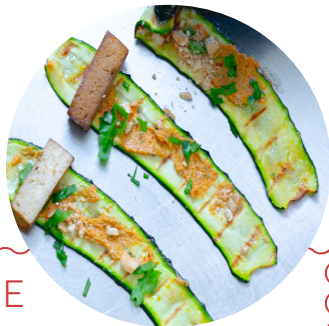


*Essen ist etwas ganz
Persönliches und sollte auf den
Anlass, auf Ihre individuellen
Vorlieben, Wünsche und die
Ihrer Gäste abgestimmt
werden.*



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)

ab 22,90 € à 10 St.

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

- 29,90 € à 10 St.

CRÊPE-SPIRALEN

- grasgrüne Kräutercrêpes mit
- Ziegenfrischkäse-Blattspinat
- Rote-Bete-Meerrettichcreme
- Rote-Bete-Schafskäsecreme
- mediterranem Tomaten-Kräuter-Joghurt
- roter Linsencreme {(v)}

ab 19,90 € à 10 St.

BRUSCHETTA-VARIATIONEN

- geröstetes Dinkelbaguette mit katalanischer Tomatencreme und
- gratiniertem Mozzarella & Pesto verde
- gratiniertem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, Honig & Balsamicocreme
- Champignonartar, Rauchkäse oder Rauchöl (v) und Paprika-Walnusspesto

ab 34,50 € à 10 St.



BLÄTTERTEIG-HÄPPCHEN

- gefüllt mit
- getrüffelter Tofu-Tomatencreme (v)
- Blattspinat-Schafskäsecreme
- Rote Bete Meerrettichcreme (v)
- Ziegenfrischkäsecreme

39,90 € à 10 St.

KLEINE FINGERFOOD-SPIESSE

- mit mariniertem Gemüse und
- Kräuter-Käsebällchen
- Arancini al Parmigiano
- orientalischer Falafel (v)

24,90 €

FEIGENSÄCKCHEN

- eine marinierte Kardamomfeige mit Paprikacreme und Sesammas, im Brikteig in Olivenöl ausgebacken (v)

39,90 € à 10 St.



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)

45,00 € à 10 Hälften

SAUERTEIGSANDWICHES

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

49,00 € à 10 Hälften

"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 Kräuterseitingen und geräuchertem Tofu. (v)
- Taboulesalat mit zwei Falafeln und Hummus. (v)

ab 49,00 € à 10 St.

GROSSE

FINGERFOOD-SPIESSE

mit mariniertem Gemüse, begleitet von ausgewählten Dips:

- Kräuter-Käsebällchen
- Arancini al Montello
- paniierter Schafskäse
- orientalische Falafel (v)
- mariniertes Tofu in Pankopanade

ab 54,90 € à 10 St.



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

59,00 € à 10 St.

BLÄTTERTEIGTASCHEN

gefüllt mit

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

59,00 € à 10 St.



UNSER KLASSIKER

...als Vorspeise oder umfangreiches Antipasti-Buffer ab 5 Portionen

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.

25,90 € pro Portion



SUPPEN & SALATE




wahlweise in Büffetschüsseln
oder als „Weckglas Bowls“ an-
gerichtet

Mozzarella di Bufala

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

14,90 €

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)
- Erbsen-Minzcremesuppe {(v)}
- Orientalische Linsen-Dalsuppe (v)
- Hokkaido-Kürbissuppe (je nach Saison)
- Steinpilz-Cremesuppe
- Spargelcremesuppe (je nach Saison)

SALATE

Blattsalate der Saison (v)

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

5,90 €

Italienischer Pastasalat {(v)}

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

6,20 €

Taboule (v)

libanesisches Salatspezialität aus gekochtem Bulgur, Minze, Tomaten, Salatgurken, Blatt Petersilie, Olivenöl und Zitrone

6,50 €

Kichererbsensalat (v)

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

7,20 €

Schwäbischer Kartoffelsalat (v)

geriebene Kartoffeln mit Petersilie, Essig & Öl

4,90 €

PASTA & LASAGNE

PASTA

Pasta Trio {{(v)}}

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

17,20 €

Pasta della Casa {{(v)}}

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

18,50 €

Pasta à la funghi porcini

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

21,50 €

Pasta au fromage de chevre

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

22,90 €

LASAGNEN

Spinat-Champignonlasagne

mit Schafskäsesauce und einer saisonalen Gemüsevariation.

19,90 €

Holländische Möhrenlasagne

mit Vanillebechamel, serviert mit Tomatencreme und Mandelbrokkoli.

19,90 €

Grünkernbologneselasagne

mit Montellokäsekruste, saisonalem Gemüse und Tomatencremesauce.

21,90 €



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

Rote Bete Schafskäselasagne

mit saisonalem Gemüse und Meerrettichsauce.

20,90 €

HAUPTSPEISEN




*Ganzjährige
Klassiker*

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.

19,90 €

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.

18,90 €

Bali Satay (v)

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

20,90 €

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.

ab 18,90 €

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.

18,90 €

Risotto {{(v)}}

Klassisches Risotto, inspiriert vom ersten bekannten Risotto-Rezept aus dem Jahr 1809.

Begleitet von saisonalem Gemüse.

18,90 €



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.

19,90 €

Piroggi à la Gourmet (v)

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

22,90 €

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.

19,90 €

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.

18,90 €

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.

17,90 €

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.

19,90 €

HAUPTSPEISEN




*Während
der kalten Monate*

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.

19,90 €

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.

19,90 €

Waldspaziergang *{{(v)}*

Servietten-Kräuterknödel mit einer saisonalen Pilzvariation, winterlichem Apfel-Rotkohl, einer „Wald-Wurzelsoße“ und Preiselbeer-Kompott.

19,90 €

Wintersonnenwende

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

20,90 €

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.

22,90 €

Käsespätzle

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

18,90 €

*Während
der warmen Monate*

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.

18,90 €

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.

20,90 €

Alhambra

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

19,90 €

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.

22,90 €

DESSERTS


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

Frucht-Tiramisu {(v)}

Klassisches Tiramisu mit saisonalen Früchten.

7,90 €

Vanille-Mascarponecreme {(v)}

mit saisonalen Früchten.

5,90 €

Feigentraum (v)

Marinierte Kardamomfeigen mit einem Fruchtsalat, Mango-Maracujasoße und einem Feigen-Nougat-Säckchen.

8,90 €

Zitronenkuchen (v)

Fruchtiger Zitronenkuchen mit saisonalen Früchten und Vanillesahne.

6,90 €

Tiramisu au pralinè

Im Ofen gebackenes Mandel-Nougat Tiramisu.

7,90 €

Schokotraum (v)

Unsere unwiderstehliche Schokomousse aus Kakao-
bohnen, Kokosmilch und Datteln.

Mit fruchtigem Heidelbeerkompott.

8,50 €

Schokotarte {(v)}

Mit Sauerkirschen und Birnenkompott.

7,90 €

Biskuitrolle

Luftig gebackener Vanillebiskuit mit saisonalen
Fruchtvariationen.

6,90 €

Bounty Korsar (v)

Feinster Kokos-Dattelpudding mit Mango-Maracuja-
Kompott.

7,90 €

Persischer Apfel (v)

Gegrillter Pfirsich mit Nougatcreme, Pistazien und
Reispudding.

7,90 €

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)

vorgegart zum Vollenden auf dem Grill!
45,00 € à 10 Stück

Rosmarin-Kartoffeln (v)

als Beilage im Rechaud.
1,50 € je 100g

Zucchini-schiffchen (v)

gefüllt mit Grünkernbolognese
Vorgegart zum Vollenden auf dem Grill!
49,00 € à 10 Stück

Mediterranes Schmorgemüse (v)

Als Beilage im Rechaud.
4,50 € je 100g

Spitzpaprika {(v)}

mediterran gefüllt
Vorgegart zum Vollenden auf dem Grill!
45,00 € à 10 Stück

Kartoffelgratin {(v)}

Als Beilage im Rechaud.
20,00 € je 3 Stück

Süßkartoffeln (v)

mit mexikanischer Bohnen-Tomaten-
Füllung.
Vorgegart zum Vollenden auf dem Grill!
69,00 € à 10 Stück

Marinierter Schafskäse

Als Beilage im Rechaud.
6,20 € je 80g

Champignons (v)

mit Knoblauch-Kräutermarinade am
Spieß.
32,00 € à 10 Stück

Basmati-Zwiebel-

Zitronenreis (v)

Als Beilage im Rechaud.
1,90 € à 100g

Süßkartoffel- Pflaumenpürree. (v)

3,90 € à 100 gramm



A close-up photograph of a chef with short brown hair, wearing a blue denim shirt and a grey apron. She is wearing black gloves and is focused on her work, using a spoon to mix ingredients in a large metal bowl. In the background, there are shelves with various kitchen items, and a container of green vegetables is visible on the left.

Mittagsspecials für Firmen ab 10 Personen

**18,00 € pro Portion inklusive Blattsalaten und Brot.
Anlieferung im Raum Darmstadt ab 15,00 €.**


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


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


Emmerpenne mit Tomaten-
creme, 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 & Hirten-
käse..


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


African Queen
Hirse mit Paprika und Zie-
genfrischkäse.
Begleitet von einer Gemüse-
variation und Erdnusssoße


Spaghetti della Casa
mit kanarischer Paprika-
creme, Würfeln von Hirten-
käse und grüner Pesto. {(v)}


Djuvec
Tomatisierte Reispfanne mit
Paprika & Erbsen, Hirtenkä-
se oder Tofu und Kräuter-
joghurt. {(v)}


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


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


Italienische Polenta
mit tomatisiertem Schmorge-
müse 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