

ART CANTEEN

CATERING PORTFOLIO

EAT GOOD, FEEL GOOD!

ART CANTEEN

UNSERE PHILOSOPHIE

Wir lieben Food, perfekten Service und Innovationen.

Aber "**The most important thing**" ist für uns **unser Planet Erde!**

Wir sind uns unserer Verantwortung den nachfolgenden Generationen gegenüber bewusst und leisten unseren Beitrag dazu, unseren Planeten und unsere Ressourcen zu schützen. Wir verwenden z.B. kein Palmöl oder Produkte, die welches enthalten. Auch unnötige Plastikverpackungen oder umweltschädliche Produkte, wie Plastikstrohhalm, -tüten und Ähnliches werden von uns nicht angeboten. Wenn schon "to go", dann aber bitte biologisch abbaubar!

Wir wollen und werden unseren Teil dazu beitragen, die Welt ein Stück weit besser zu machen. Und sie für unsere und deren Kinder weiterhin bewohnbar zu hinterlassen!

Die **Gesundheit** und das leibliche Wohlbefinden unserer Kunden und Gäste ist uns aber ebenso wichtig! Daher sind alle unsere Speisen selbst produziert.

ALLES ohne jegliche Zusatzstoffe, künstliche Aromen, Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe. Zum Großteil in Bio Qualität. Von möglichst regionalen Produzenten und immer unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit. Um dem Klimawandel entgegenzuwirken sollte jeder von uns weniger Fleisch essen! Und wenn, dann zumindest aus artgerechter Tierhaltung.

ECHTES ESSEN EBEN. MIT GUTEM GEWISSEN!

ART CANTEEN

BACKGROUND

Bassim Younes. Nachhaltigkeit, Qualität und Innovation verbinden.

Nach jahrelangen Erfahrungen in der Sternegastronomie und im Top Level Catering Business mit der Gewissheit, tausende unserer Gäste glücklich gemacht zu haben, verschreiben wir uns nun einem ganzheitlichen Gastronomiekonzept, welches in erster Linie dem Wohl unser aller, unserem Planeten, unseren Kindern und tierischen Mitbewohnern, und erst zu aller Letzt unserem Geldbeutel zugute kommt.

Unser junges und motiviertes Team bemüht sich jeden Tag von Neuem, unserem und Ihrem Anspruch an Gastfreundschaft sowie Qualität gerecht zu werden und Ihnen eine schöne Zeit mit uns und Ihren Gästen zu ermöglichen. Unser freundlicher und professioneller Service hat 28 Stunden am Tag ein offenes Ohr für Sie.



ART CANTEEN

SERVICE TEAM

Unsere Service Profis können Ihnen fast alle Wünsche von den Augen ablesen. Immer ein offenes Ohr und eine Lösung für alle Ihre Probleme, darauf aus, Ihnen und Ihren Gästen eine unvergesslich gute Erinnerung zu schenken.

Das Outfit kreieren wir mit Ihnen passend zum Event. Ob klassisch Schick. Schwarzweiß oder bunt. Leger im Shirt mit Ihrem Firmenbranding!? Oder verkleidet, bemalt und pompös geschminkt? Kein Problem. Fragen Sie uns gerne unverbindlich an.



ART CANTEEN

PORTFOLIO

Wir haben für Sie einen Einblick in unser Repertoire erstellt. Dies sind lediglich Beispiele für einige, mögliche Cateringoptionen. Wir bieten auch diverse Grill-, Tagungs-, Businesslunch- und Galamenü- Optionen an.

In Sachen Drinks, servieren wir ein breites Sortiment an alkoholfreien Getränken, wie z.B. Homemade Bio Ice Tea und -Limonaden oder frischen Orangensaft. Unsere Wein-, Bier und Schaumweinauswahl senden wir Ihnen gerne bei Interesse zu. Auch Longdrinks und Cocktails haben wir selbstverständlich im Sortiment.

Falls wir damit nicht Ihren Geschmack treffen, erstellen wir Ihnen gerne eine individuelles, kulinarisches Angebot, perfekt auf Ihre Veranstaltung zugeschnitten. Eine konkrete Kalkulation kann erst nach detailliertem Informationsaustausch erfolgen, d.h. Personenzahl, Location, Gegebenheiten vor Ort, etc..



ART CANTEEN

DRINKS

Vor, während und nach unseren ausgeklügelten Foodkonzepten, verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste gerne mit einer dazu passenden, erstklassigen Getränkeauswahl.

Alkoholfreie Drinks aus eigener Produktion, sehr gute Weine und Schaumweine von ausgewählten Winzern und feinste Spiritousen für angesagte Cocktails und Longdrinks.

Auch in Sachen Kaffee und Tee machen wir keine Kompromisse. Unsere Produkte stammen aus fairem Handel und sind von höchster Güte. Unser Kaffee wird von einer Berliner Manufaktur für uns in liebevoller Handarbeit geröstet.

Beim Tee lässt sich über Qualität nicht streiten. Hier arbeiten wir auch mit Fairtrade Produkten und bieten Ihnen eine bunte Vielfalt hochwertiger Blends.



ART CANTEEN

KLASSISCHE BUFFETS



ART CANTEEN

BUFFET VORSCHLAG I

VORSPEISEN

Vichyssoise.

Kartoffel Lauch Suppe. Kartoffelcrunch. Petersilien Gremolata.

Ceasar Salad.

Ceasar Salad mit Huhn, krossem Speck und Parmesandressing.

Vitello Tonnato.

Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfischcreme und Kapern.

Blattsalat.

Bunter Blattsalat mit hausgemachtem Dressing und Rohkost.

Brotkorb.

Pane Rustico. Saftiges Sauerteigbrot. Olivenciabatta.

HAUPTSPEISEN

Perlhuhn. Fenchel. Gnocchi.

Gebratenes Perlhuhn mit Fenchel-Oliven-Gemüse, dazu Gnocchi.

Kabeljau. Karotte. Duftreis.

Im Bananenblatt geschmorter Kabeljau mit Sesam-Karotten, dazu Duftreis.

Pasta. Tomate. Parmesan.

Farfalle mit Kirschtomaten, Rucola, Basilikum und Parmesan.

DESSERT

Topfen. Beeren. Knusper.

Topfenmousse mit Waldbeeren und Knusper.

Manjari 64 %. Mango. Erdnuss.

Mousse von Valrhôna Manjari 64 % Schokolade mit Mangocoulis und Erdnussknusper.

BUFFET VORSCHLAG II

VORSPEISEN

Tomate. Pfirsich. Petersilie.

Tomaten-Pfirsich-Suppe mit Basilikumschmand und knusprigen Kräutercroutons.

Cesar Salad.

Cesar Salad mit Huhn, krossem Speck und Parmesandressing.

Vitello Trotato.

Vitello Tonnato vom Kalb mit Rauch-Forellencreme und Kapern.

Antipasti. Radicchio. Nüsse.

Antipastigemüse mit sautiertem Radicchio und karamellisierten Nüssen.

Aubergine. Ziegenkäse. Basilikum.

Geschmorte Aubergine mit Zwiebelmarmelade und Ziegenkäse.

Blattsalat.

Bunter Blattsalat mit hausgemachtem Dressing und Rohkost.

Brotkorb.

Pane Rustico. Saftiges Sauerteigbrot. Olivenciabatta.

HAUPTSPEISEN

Rind. Spitzkohl. Kartoffel.

Geschmortes Schulterscherzel mit Kräuterdrillingen, dazu lauwarmer Spitzkohl in Estragon-Senfmarinade.

Dorade. Artischocke. Polenta.

Gebratene Dorade mit Artischocken-Gemüse, dazu Thymianpolenta.

Spinat. Ricotta. Walnuss.

Ricotta-Spinat-Cannelloni mit Walnussgröstl.

Süßkartoffel. Champignon. Ananas.

Gelbes Thai-Curry mit geschmorter Süßkartoffel, Champignons und karamellisierter Ananas, dazu Reis und verschiedene Toppings.

DESSERT

Topfen. Beeren. Knusper.

Topfenmousse mit Waldbeeren und Knusper.

Creme. Caramel. Himbeere.

Creme Caramel mit frischen Himbeeren.

Manjari 64 %. Mango. Erdnuss.

Mousse von Valrhôna Manjari 64 % Schokolade mit Mangocoulis und Erdnussknusper.

ART CANTEEN

FLYING MENÜS



ART CANTEEN

FLYING MENÜ I

Wir servieren ein Vier-Gänge-Flying-Menü.

Süßkartoffel. Koriander. Kokos.

Süßkartoffeltatar mit Koriander-Minz-Salat und Kokosvinaigrette.

Trüffel. Parmesan. Reis.

Trüffelrisotto mit Parmesanespuma und Kerbel.

Bäckchen. Edamame. Wasabipüree.

In Sake geschmorte Ochsenbacke mit Edamame-Zitronenthymiansalat und Wasabi-Kartoffelpüree.

Passionsfrucht. Waldbeeren. Mango.

Passionsfruchtschnitte mit Mangogel und Beerensalat.

FLYING MENÜ II

Wir servieren ein Sechs-Gänge-Flying-Menü.

Süßkartoffel. Koriander. Kokos.

Süßkartoffeltatar mit Koriander-Minz-Salat und Kokosvinaigrette.

Blumenkohl. Ei. Chili.

Zweierlei Blumenkohl mit pochiertem Wachtelei und grünem Chiliessig.

Seeteufel. Frigola Sarda. Zitrone.

Seeteufel mit Fregola Sarda und Zitronen-Beurreblanc.

Perlhuhn. Zweierlei Erbse. Thymian.

Kross gebratene Perlhuhnbrust mit zweierlei Erbse und Thymianpolenta.

Rind. Millefeuille. Sellerie.

Rosa gebratenes Filet vom Australian Black Angus mit Kartoffel Millefeuille-Praline und getrüffelter Selleriecreme.

Ivoire 35 %. Tonkabohne. Waldbeeren.

Mousse von weißer Schokolade mit Tonkabohne und Beeren.

ART CANTEEN

STEHEMPFGANG



ART CANTEEN

LÖFFELFOOD

Apfel. Sellerie. Trüffel.

Ziegenkäse. Tomate. Chili.

Wachtelei. 7 Kräuter. Kerbel.

Roastbeef. Orange. Grüner Reis.

Lachspraline. Granny Smith. Sellerie. Holunderblüte.

Pata Negra. Mandel. Pilze.

Hummer. Kumquat. Sternanis.

Thunfisch. Zitrone. Kapern.

Molecular Fruit Punch.

FINGERFOOD

Wilder Brokkoli. Wasabi. Mandelmus. Nori.

Fingermöhre. Miso Mayonnaise. Koriander.

Ziegenkäse. Tartelette. Feigenchutney. Walnuss

Chicken Saté. Erdnuss-Sauce. Koriander

Roastbeef. Sesam. Chimi Churry.

Havelzander. Wasabi. Rote Bete.

Kalbsboulettchen. Gurken Pickles. Senf-Kräutercreme.

Mini NY Cheesecake. Different Ways.

ART CANTEEN

FOOD STATIONS

Bei Veranstaltungen ab 100 Personen bieten Food Stations einen tollen Kontrast in Verbindung mit Flying Food bei Stehempfängen oder auch vor und/ oder nach einem gesetztem Dinner. Sie und Ihre Gäste werden von unserem stets souveränem und zuvorkommendem Personal beraten und bedient. Dies steigert den Entertainment Faktor und die Interaktivität Ihrer Veranstaltung.

Einige Beispiele für mögliche Station Optionen:

- Poke Bowl - Salmon/ Tuna mit 20 spektakulären Toppings
- Ramen Noodle Soup - deluxe mit ein mal alles bitte
- Homemade Burger - als „pulled“ oder kurzgebraten
- Mini Tacos - fusion oder klassisch südamerikanisch
- Hot Dogs Deluxe - mit den besten Würsten der Stadt
- Frozen Joghurt - mit Waffeln all in
- Döner Kebap - das beliebteste Fast Deutschlands

...und viele mehr auf Anfrage! Vegane Optionen inklusive.



ART CANTEEN

ART CANTEEN @ AKADEMIE DER KÜNSTE

ART CANTEEN UG (HAFTUNGSBESCHRÄNKT)

GF: BASSIM YOUNES

0151 42 660 600

HELLO@ART-CANTEEN.DE

WWW.ART-CANTEEN.DE

NICE TO FEED YOU!