



VORSPEISE

Vegetarisch		02
VEGAN		02
Fisch & Fleisch		03

SUPPE

Suppen sind rund um das Jahr gefragt – und das zu Recht. Unsere Auswahl an Suppen ist vielfältigt und sorgt für cremigen und auch fruchtigen Genuß. Von dem Klassiker bis hin zum Exoten.		04
---	--	----

HAUPTGÄNGE

Vegetarisch		06
VEGAN		06
Geflügel		07
Vegetarisch Rind & Kalb		08
Schwein		09
Seafood		10
Wild & Lamm		10

DESSERT

Ideen für den krönenden Abschluß: von Variationen im Glas über Crèmes und Kuchlein bis hin zu fruchtigen und genussvollen saisonalen Leckereien.		11
--	--	----



thammCatering

VORSPEISEN

Brotkorb & gesalzene Butter

breadbasket & salted butter

(9,10,A,G)

Brotkorb & Dreierlei Butter

breadbasket & butter selection

Rohkost Salatauswahl I Balsamico Essig I Olivenöl I Dressing Auswahl I VEGAN

salad selection I balsamico vinegar I olive oil I dressing selection I VEGAN

(J)

Karamellierter Ziegenkäse I Rucola I Kirschtomaten I Balsamicodressing I VEGGIE

caramelised goat cheese I rucola I cherry tomatoes I balsamico dressing I VEGGIE

(9,G,H)

Gebratene Champignons I Frisée I Bulgur I Koriander Joghurt Dressing I VEGGIE

roasted mushrooms I frisee I bulgur I coriander yoghurt dressing I VEGGIE

(9,G)

Birnen Salat I Gebrillte Avocadoscheiben I Parmesansplitter I Schalotten Vinaigrette I VEGGIE

pear salad I grilled avocado I parmesan cheese I shallots vinaigrette I VEGGIE

(9,G,J)

Mango Mozzarella Salat I Blattpetersilie I Granatapfel Dressing I VEGGIE

mango mozzarella cheese salad I leaf parsley I pomegranate dressing I VEGGIE

(9,G,J)

Spinat Feta Pralinen I Ratatouille Salat I VEGGIE

spinach feta cheese balls I ratatouille salad I VEGGIE

(9,A,G,C)

Salat Caprese I Balsamico Reduktion I hausgemachten Pesto Dressing I VEGGIE

salad 'caprese' I balsamico I housemade pesto dressing I VEGGIE

(9,G,H)

Waldorf Salat 'classic' I Granatapfel I Walnüssen I VEGGIE

waldorf salad I pomegranate I walnuts I VEGGIE

(C,H)

Bohnen Brot Salat I Kirschtomaten I Rote Zwiebeln I gekochtes Ei I VEGGIE

beans bread salad I cherry tomatoes I red onions I cooked eggs I VEGGIE

Schopska Salat I Pepperonis I geriebener Schafskäse I VEGGIE

schopska salad I pepperonis I grated sheep cheese I VEGGIE

(9,G)

Anti Pasti I VEGGIE

anti past I VEGGIE

Zucchini Puffer I Feta Crème I VEGGIE

zucchini pancake I feta crème I VEGGIE

(9,C,G)



thammCatering

Brokkoli Radieschen Salat I VEGAN

broccoli radish salad I VEGAN

Kartoffel Pfifferling Salat I Schnittlauch Vinaigrette I VEGAN

Potato chanterelle salad Inchives vinaigrette I VEGAN

(4,J)

Kartoffel Löwenzahn Salat I Apfel Kerbel Vinaigrette I VEGAN

Potato dandelion salad I apple chervil vinaigrette I VEGAN (4,J)

Grillgemüse I geröstete Mandeln I leichte Limetten Basilikum Vinaigrette I VEGAN

grilled vegetables I roasted almonds I lime basil vinaigrette I VEGAN

(H,J)

Würziger Fenchel Salat Siciliana I Orangenfilets I VEGAN

Spicy fennel salad siciliana I orange fillets I VEGAN

Gegrillte Aubergine & Harissa I VEGAN

grilled eggplant & harissa I VEGAN

Rotkohl Orangen Salat I Wasabi Nüsse I Kresse I VEGAN

red cabbage salad I wasabi nuts I cress I VEGAN

Mediterraner Pasta Salat I Rucola I Kirschtomaten I buntem Paprika I VEGAN

mediterranean pasta salad I rucola I cherry tomatoes I bell pepper I VEGAN

Karotten Ingwersalat I schwarzer Sesam I Blattpetersilie I Sultaninen I VEGAN

carrots ginger salad I black sesame I leaf parsley I raisins I VEGAN

(K)

Bulgur Salat I Paprika I gerösteten Nüssen I VEGAN

bulgur salad I bell pepper I roasted nuts I VEGAN

(H)

Kirschtomaten Salat I Zwiebeln I Blattpetersilie I Balsamico Dressing I VEGAN

cherry tomato salad I onions I parsley I balsamico dressing I VEGAN

Gurken Salat I Dill Vinaigrette I VEGAN

cucumber salad I dill vinaigrette I VEGAN

(J)

Caesar's Salat I Parmesan I VEGGIE

caesar's salad I parmesan cheese I VEGGIE

Thunfisch Salat I Römer Salat I gekochte Eier I Kapern I rote Zwiebeln

tuna salad I fresh salad I cooked eggs I capers I red onions

Pfirsich Rucola Salat I Honig Senf Dressing I gerösteten Nüssen I VEGAN

peach rucola salad I honey mustard dressing I roasted nuts I VEGAN

(H,J)

Frischer Gemüse Salat I Quinoa I leichtes Limetten Dressing I VEGAN

fresh vegetable salad I quinoa I light lime dressing I VEGAN

(J)

Muschelragout I Ciabatta I Pestobutter

mussel ragout I ciabatta I pesto butter

(9,10,G)



thammCatering

Frischer Feldsalat I Trauben Speck Vinaigrette

corn salad I grape bacon vinaigrette

(J)

Süß scharfer Salat I gegrillte Mangoscheiben I Hühnchen

sweet chili salad I grilled mango I chicken

Tafelspitzsalat I Meerrettich Schnittlauch Vinaigrette I Bohnen I rote Zwiebeln

prime boiled beef I horseradish chives vinaigrette I with green beans I red onions

(9)

Berliner Nudelsalat I frisches Gemüse I Mayonaise

berlin style noodle salad I fresh vegetables I mayonaise

(C)

Ganzer pochierter Lachs I Honig Senfsauce I Meerrettich

poched salmon I honey mustard sauce I horseradish

(9,G,J)

Orientalischer Couscous Salat I frisches Gemüse I Joghurt Minzdressing I VEGGIE

oriental couscous salad I fresh vegetables I yoghurt mint dressing I VEGGIE

(9,G)

Berliner Kartoffelsalat I Speck I Zwiebeln I Cornichons I Vinaigrette

potato salad 'berlin style' I bacon I onion I cornichons I vinaigrette

(4,J)

Wild Terrine I sauce Cumberland

venison terrine I sauce Cumberland

(9,10,A,C)

Vitello Tonato I Stielkapern I Balsamico

vitello tonato I capers I balsamico

(C,D)

Roast Beef I geriebenen Meerrettich I Kapern Zitronen Vinaigrette

roast beef I grated horseradish I capers lemon vinaigrette

(J)

'Barbarie' Entenbrust Tranchen I Couscous Orangen Salat

duck breast slices I couscous orange salad

SUPPE

Gazpacho Andaluz I kalt I VEGAN

gazpacho andaluz I cold I VEGAN

Brokkoli Crèmesuppe I VEGGIE

broccoli cream soup I VEGGIE

(9,G)

Paprika Crèmesuppe I VEGAN

bell pepper cream soup I VEGAN

(9,G)

Rote Linsen Curry Crèmesuppe I VEGGIE

red lentils cream soup I VEGGIE



thammCatering

Französische Zwiebelsuppe I Kräutercroutons I VEGAN

french onion soup I herb croutons I 300ml I breadbasket I VEGAN
(10,A,G)

Möhren Ingwer Suppe I VEGAN

carrots ginger soup I VEGAN
(9,G)

Berliner Kartoffel Suppe I Speck I Wienerscheiben

potato leek soup I bacon I sausages slices
(G)

Steckrübensuppe I Black Tiger Garnelen

rutabaga soup I black tiger prawns
(9,G)

Waldpilz Crèmesuppe I Kräutercroutons I VEGGIE

mushroom crèmesoup I herb croutons I VEGGIE (9,G)

Kürbis Curry Crèmesuppe I VEGAN

pumpkin curry cream soup I VEGAN
(9,G)

Minestrone I VEGAN

minestrone I VEGAN
(10,A,J)

Apfel Curry Suppe I VEGAN

apple curry soup I VEGAN
(9,G)

Tomaten Crèmesuppe I VEGAN

tomato cream soup I VEGAN

Tom Kha Gai I Scharfe Thai Kokos Crèmesuppe I Hühnchen

tom kha gai I spicy coconut soup I chicken
(H)

Mulligatawny´ I Hühnchenstreifen

mulligatwny I chicken

Chili Con Carne

chili con carne

Rinderconsommé I Gemüse Julienne

beef consommé I fine vegetable stripes
(J)

Ungarische Gulaschsuppe

hungary goulash soup
(J)

Mediterraner Fischeintopf

mediterranean fish stew
(9,D,J,G)

Hummerschaumsuppe I Garnelen

lobster cream soup I king prawn
(9,B,G,J)



thammCatering

HAUPTGÄNGE

VEGETARISCH

Bratreis I frisches Gemüse I Nüsse I Minz Joghurt Sauce (kalt & a part serviert) I VEGGIE

roasted rice I fresh vegetables I nuts I mint yogurt sauce I VEGGIE
(G,H)

Rote Bete Puffer I Gemüse Bett I Kräutersauce VEGGIE

beet root pancake I herb sauce VEGGIE

Gebackener Schafskäse I Cherry Tomaten Oliven Gemüse I VEGGIE

baked sheep cheese I cherry tomatoes olive vegetables I VEGGIE
(9,A,C,G)

Kleine Wirsingrouladen I Reis Schafskäsefüllung I Pflaumensauce VEGGIE

little savoy cabbage roulade I rice feta cheese I filling I plum sauce VEGGIE
(9,G)

I

Pilz Lasagne I Parmesan I VEGGIE

mushroom lasagna I parmesan cheese I VEGGIE
(9,10)

Ricotta Spinat Ravioli I Tomaten Salbeisauce VEGGIE

ricotta spinach ravioli I tomato sage sauce VEGGIE
(9,10,A,C QG)

Lasagne I Saisonales Gemüse I Parmesan I VEGGIE

lasagne I seasonal vegetables I parmesan cheese I VEGGIE
(9,10,A,G,I)

Spinat Schafskäse Praline I Rattaouille I Reis I VEGGIE

spinach feta cheese balls I ratatouille I rice I VEGGIE
(10,A,C,G)

Hausgemachte Semmelknödel I Champignonragout VEGGIE

housemade bread dumplings I champignon ragout VEGGIE
(9,10,A,C,G)

Gemüsestrudel I pikante Tomatensauce I VEGGIE

vegetable 'strudel' I spicy tomato sauce I VEGGIE (10)

VEGAN

Rosmarin Polenta I Mangold Pilze I Sesam Honig Soja Sauce I VEGAN

rosemary polenta I mangold mushrooms I sesame honey soy sauce I VEGAN

Vollkorn Pasta I vegetarische Bolognese I VEGAN

whole wheat pasta I vegetarian bolognese I VEGAN
(A,I)

Frischer gedämpfter Pak Choi I Currysauce I gebratene Süßkartoffeln I VEGAN

fresh steamed pak choi I currysauce I roasted sweet potatoes I VEGAN



thammCatering

Gemüsepfanne I Brokkoli I Möhren I Rosinen I Kokos Garam Marsala I Reis I VEGAN

vegetables pan I broccoli I carrots I raisins I curry coconut marsala I rice I VEGAN

(H)

Paprikaschoten I Reis Dörrobstfüllung I Kokos Sojasauce I VEGAN

bell pepper I dried fruits & rice filling I coconut soy sauce I VEGAN

(H)

Scharfes Linsen Spinat Curry I Nüsse I gebratene Süßkartoffeln I VEGAN

spicy lentils spinach curry I nuts I roasted sweet potatoes I VEGAN

Polentataler I italienisches Ofengemüse I Tomatensalsa (á part) I VEGAN

polenta medaillons I fresh italian vegetables I tomatosalsa (á part) I VEGAN

Brokkoli Rosinen Pilaw I Tomaten Basilikumsalsa (á part) I VEGAN

broccoli cauliflower pilaw I tomato basil salsa (á part) I VEGAN

Bulgur Gemüse Pilaw I Nüsse I Sultaninen I Salsa Verde I VEGAN

bulgur vegetable pilaw I nuts I raisins I salsa verde I VEGAN

(H)

Gefüllte Tomaten I Gemüse Reis Füllung I Basilikum Pesto I VEGAN

filled tomato I vegetables rice filling I basil pesto I VEGAN

Falafel I Gemüse Cous Cous I Tomaten Minz Sauce I VEGAN

falafel I vegetables cous cous I tomato mint sauce I VEGAN

Geflügel

Paprika Puten Reis I Salsa Verde (kalt, á part)

bell pepper rice I salsa verde

Hähnchenbrust I Orangen Soja Sauce I Pak Choi I Reis

chicken breast I orange soy sauce I pak choi I rice

(F)

Hähnchennuggets I Chipskruste I Zuckerschotenrahm I Kartoffel Trüffel Stampf

chicken nuggets I chip crust I creamy sugar snap peas I potato truffle mash

(4,9,A,C,G)

Poulardenbrust I Ofengemüse I Kartoffelgratin

poulard I oven vegetables I potato gratin

(4,9,G)

Perlhuhnbrust I Honig Balsamico Sauce I Zucchini Gemüse I Kartoffelgratin

guinea fowl I honey balsamico sauce I zucchini vegetables I potato gratin

(9,G)

Gebratene Entenbrust I Jus I Blaukraut I Schupfnudeln

roasted duckbreast I gravy I red cabbage I finger shaped potato dumplings

(4,9,A,C,G)

Hähnchenbrust I Tahini Sauce I gerösteter Blumenkohl I Nüsse

chickenbreast I tahini sauce I roasted cauliflower I Nuts



thammCatering

Gefüllte Maispoularde I Zitronen Thymianjus I Grillgemüse I Röstkartoffeln

filled poulard I lemon thyme gravy I grilled vegetables I roasted potatoes
(9,G,I)

Gebratene Thymian Entenbrust á la Orange I Gemüse Provenzial I Macaire Kartoffeln

roasted duckbreast á la orange I vegetables 'provenzial' I macaire potatoes
(4,9,A,C,I)

Scharfes Chicken Curry I Chili I Brokkoli I Grilltomate I Reis

spicy chicken curry I chili I brokkoli I grilled tomato I rice
(A)

Tandoori Hühnchen I Gemüsebett

tandoori chicken I fresh vegetables

Coq au vin de Bourgogne I französischem Kartoffel Olivengemüse

coq au vin de bourgogne I french potato olive vegetables
(A)

Gratiniertes Curryhühnchen I Geschmorten Tomaten I Basmatireis

gratinated curry chicken I stewed tomatoes I basmati rice

Hühnchenröllchen I Madeirasauce I Ratatouille I Thymiankartoffeln

chicken rolls I madeira sauce I ratatouille I thyme potatoes

Rind / Kalb

Rinderhackbällchen Toskana I würzige Tomatensauce I Röstkartoffeln

beef balls toscana I spicy tomato Sauce I roasted potatoes
(10,A,C,I,J)

Currygeschnetzeltes I Rind I frisches Gemüse I Reis

beef curry I fresh vegetables I rice
(9,G)

Kalbsbouletten I Kartoffelgratin I scharfer Tomaten Dip

veal meat balls I potato gratin I spices tomato dip

Kalbsröllchen I Gorgonzola Sauce I Bohnenbündchen I Rosmarinkartoffeln

veal rolls I gorgonzola cheese sauce I bacon & beans I rosemary potatoes
(9,A,G,J)

Ungarisches Rindergoulasch I Rotkohl I Klöße

hungarian beef goulash I red cabbage I dumplings
(4,A,C,G)

Geschmorte Rinderroulade I Chianti Sauce I getrocknete Tomaten I Oliven I Thymian

stewed beef roulade I chianti I dried tomatoes I olives I thyme
(J)

Kalbs Ossobuco I Schmorgemüse I Risotto Milanese

veal ossobuco I stewed vegetables I risotto 'milanese'
(9,A,G)



thammCatering

Tafelspitz I Meerrettichsauce I Romanesco I Bouillonkartoffeln

prime boiled beef I horseradish sauce I romaesco I bouillon potatoes
(4,9,G)

Geschmorte Ochsenbäckchen I Spätburgundersauce I Mandelbrokkoli I Kartoffel Zwiebelgratin

stewed ox cheeks I redwine sauce I almond broccoli I potato onion au gratin
(4,9,A,G)

Rinderbraten I Pflaumen Aprikosensauce I Blumenkohl Tomaten Gemüse I Rosmarinkartoffeln

roasted beef I plump apricot sauce I cauliflower tomato vegetables I rosemary potatoes
(4,9)

Kalbsbraten I Champignon Sauce I hausgemachte Semmelknödel

roasted veal I mushroom sauce I homemade bread dumplings
(4,9,10, A,C)

Saltimbocca vom Kalb I Thymianjus I Bohnenbündchen I gebratenen Schupfnudeln

saltimbocca of veal I thyme sauce I green beans & bacon I fingershaped potato dumpling
(4,9,A,C)

Schwein

Hackbraten I Bohnen Sugo I Salzkartoffeln

meat loaf I beans sugo I salted potatoes
(4,9,A,C,G,J)

Schweinebraten I Pflaumenfüllung I Schwarzbiersauce I Apfelrotkohl I Petersilienkartoffeln

roasted pork I plum fillings I dark beer sauce I apple red cabbage I parsley potatoes
(4,G)

Blut- & Leberwurst I Schmorzwiebeln I Kartoffel Schnittlauchstamp

blood- & liver sausages I stewed onions I mashed potato chives
(4,9,A,G)

Schweinefiletmedaillons I grüne Pfeffersauce I Rosenkohl & Tomaten Gnocchi

Pork fillet I green pepper sauce I brussels sprout & tomato gnocchi
(4,A,G)

Gefüllte Schweinelende I Cognac Sauce I ZucchiniGemüse I Petersilienkartoffeln

filled tenderloin of pork I cognac sauce I zucchini vegetables I parsley potatoes
(4,9)

Schweinefilet Curry I rote Linsen I Reis

pork curry I red lentils I rice
(4,9)

Mettbulette I Dips I Kräuterkohlrabi I Schwenkkartoffeln

homemade meat ball I dips I herbal kohlrabi I potatoes
(4,A,C,G,J)

pak

(9,10,A,G)

Schweinefiletstreifen I süßsauer I Spitzkohl I Duftreis

pork fillet I sweet & sour sauce I cabbage I rice



thammCatering

Seafood

Pochiertes Zanderfilet I Maracujasauce I Frischer Brokkoli I Kartoffelstampf

poched pike perch I passion fruit sauce I fresh broccoli I potato mash

(4,9)

Curry Garnelen Reis Pfanne

curry shrimps rice pan

(9,A)

Hausgemachte asiatische Fischbulette I Soja Wokgemüse I Mie Nudeln

homemade asian fish meatball | soja wok vegetables | mie noodles

(10,A,C,F,J)

Gebratenes Zanderfilet I Pistazien Senf Hülle I Salbei Butter I Honig Balsamico Linsen

roasted pikeperch I pistachio mustard crust I sage butter I honey balsamico lentils

(9,10,A,C,H,J)

Gebratene Lachs Medaillons I Kräuterbutter I Blattspinat I Reis

roasted salmon fillets I herb butter I leaf spinach I rice

(10,A,G)

Wolfsbarschfilet I auf Haferstroh pochiert I leichte Dill Sauce I Ofengemüse I Pommes Macaire

sea bass I poched on oat straw I light dill sauce I oven vegetables I pommes macaire

(10,G)

Gebratenes Tilapiafilet I Limetten Butter Sauce I Sellerie Trüffel Pürée

roasted tilapis fillet I lime butter sauce I mashed truffle celery

(9)

Seeteufel I Tomaten Kapernsauce I Gebratene Kartoffeln

monk fish I tomato caper sauce I roasted potatoes

(4,9)

Pochiertes Heilbuttfilet I Rote Bete Pürée I Dill Butter

halibut I mashed beet root I dill butter

(4,9,B,D,G)

Wild / Lamm

Lammragout I Zitronen Joghurt Sauce I Wurzelgemüse I Reis

lamb ragout I lemon yogurt sauce I root vegetables I rice

(4,9,G,I)

Wildschweintrücker I Cognac I Pilzgemüse I Polenta

roasted wild boar I cognac cranberry sauce I mushroom vegetables I polenta

(9,10,A,C,G)



thammCatering

DESSERT

Marillenknödel I Braune Butter I Vanillesauce

apricote dumplings I browned butter I vanillesauce
(4,9,10,A,G)

Schokoladen Mokka Mousse

chocolate mocca mousse
(9,G)

Bayrisch Crème I Aprikosen

bavaria crème I apricotes
(9,G)

Weisses Schokolade Kokos Mousse

white chocolate coconut mousse
(9,G)

Pfannküchlein (warm) I Honig I Rote Grütze

pan cakes (hot) I honey I red berry compote

Panna Cotta I Himbeersauce

panna cotta I raspberry sauce
(9,G)

Zitronengras Crème Brulée I gegrillte Ananas

lemon grass crème Brulée I grilled pineapple
(9,G)

Joghurt Mousse I Nuss Crumble

yogurt mousse I nuts crumble
(9,G)

Tiramisu

tiramisu
(9,G)

Brombeer Trifle

blackberry trifle
(9,G)

Käseauswahl I gegrillte Früchte

cheese selection I grilled fruits
(9,G)

Latte Macchiato Mousse I Amarena Kirschen

latte macchiato mousse I amarena cherries
(9,G)

Mousse au chocolate I Mandelkrokant

mousse au chocolate I almond brittle
(9,G,H)

Apfelstrudel (warm) I Vanillesauce

apple strudel (hot) I vanille sauce
(9,10,A,C,G,H)



thammCatering

Kaffee Panna Cotta I Karamellsauce I Pinienkerne

coffee panna cotta I caramell sauce I pine nuts

Allergene

- | | |
|--|--|
| A. Glutenhaltiges Getreide | H. Schalenfrüchte & daraus gewonnene Erzeugnisse |
| B. Krebstiere & daraus gewonnene Erzeugnisse | I. Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse |
| C. Eier & daraus gewonnene Erzeugnisse | J. Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse |
| D. Fisch & daraus gewonnene Erzeugnisse | K. Sesam & daraus gewonnene Erzeugnisse |
| E. Erdnüsse & daraus gewonnene Erzeugnisse | L. Schwefeldioxid, Sulfite |
| F. Sojabohnen & daraus gewonnene Erzeugnisse | M. Lupinen & daraus gewonnene Erzeugnisse |
| G. Milch & daraus gewonnene Erzeugnisse | N. Weichtiere & daraus gewonnene Erzeugnisse |

Inhaltsstoffe

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| Nr. 1 Konservierungsstoff | Nr. 6 Geschmacksverstärker |
| Nr. 2 Farbstoff | Nr. 7 geschwärzt |
| Nr. 3 Antioxidationsmittel | Nr. 8 Alkohol |
| Nr. 4 geschwefelt | Nr. 9 Laktose |
| Nr. 5 koffeinhaltig | Nr. 10 Gluten |