



Das Soul Gourmet Catering Team

Wir sind eine kleine Gruppe von leidenschaftlichen Gastronomen, die zusammen ein eingespieltes Team bilden und sich hervorragend ergänzen. Wir alle lieben es, für Sie einen unvergesslichen Event zu organisieren! Planen Sie ein Geburtstags- oder Familienfest? Möchten Sie Ihren Junggesellen-Abschied oder Ihre Hochzeit feiern? Mit Freude unterstützen wir Sie bei der Durchführung eines unvergesslichen Anlasses. Wir sind unkompliziert, motiviert und fest entschlossen, Ihre Wünsche und Ideen wahr werden zu lassen. Da wir vom Grossbetrieb – Aquafit Sursee -tatkräftig unterstützt werden können wir auch grosse Anlässe problemlos durchführen. Wir freuen uns schon auf spannende Anfragen und neue Herausforderungen!

info@soulgourmet.ch

www.soulgourmet.ch

Unser Büffet kann sich sowohl aus kalten als auch warmen Gerichten zusammensetzen. Haben Sie aber den Wunsch Ihr Gericht serviert zu bekommen, werden wir dem selbstverständlich nachkommen, damit Ihr Event mit uns unvergesslich bleibt.



Emmanuil Papadakis

Leitung Catering

Fingerfood

Auswahl

pro Stück

(erst ab 10 Stück pro Artikel möglich)

«Huusgmacht für d Seele» Nüsslimischung

für einen gelungenen Start.

3.20.-

Tortillia Chips mit Edamole

ein mexikanisches Gericht, in der Schweiz neu interpretiert.

4.70.-

Mini Cornet Kreationen

3.20.-

- ◆ Spinat Cornet mit einer Randen Creme
- ◆ Tomaten Cornet mit Feta Mousse
- ◆ Black Cornet mit Rindstartar
- ◆ Nature Cornet mit einer Karotten- Meerechtich Füllung

Mini-Tarteletten

3.80.-

- ◆ Lachs mit Dill Senf
- ◆ Curry Hummus
- ◆ Bündnerfleisch Mousse
- ◆ Veganer Karottenlachs

Unsere Gourmet Löffel - klein, aber fein

4.80.-

- ◆ Veganer Thunfisch (Sashimi) auf einem Sushireisbällchen, ein veganer Traum aus Japan
- ◆ Thunfisch auf Sprossensalat verfeinert mit einer Wasabi-Mayonaise
- ◆ Mini Caprese Kreation: Büffelmozzarella mit einem griechischen Tomaten Chutney
- ◆ Sautierte Scampi auf einem exotischen Mangosalat, eine traumhafte Fusion aus «East meets West»

Herzhafte Cakepops

4.20.-

- ◆ Bergkäsepop mit getrockneten Aprikosen
- ◆ Indische Meatballs mit einer Minze-Koriandersauce
- ◆ Mini-Calzone:
 1. Gefüllt Tomaten Mozzarella und Gemüsebrunoise
 2. Gefüllt mit Poulet, Mais und scharfer Tomatensauce sowie Mozzarella

Unsere Charcuterieboards

(erst ab 10 Stück pro Artikel möglich)

pro Person

Das Charcuterieboard ist die moderne Variante der traditionellen Käse- und Wurstplatten, welche bei jeder Veranstaltung nicht fehlen dürfen!

Silver Board

18.50.-

Huusgmachtli Nüsslimischung, Oliven, getrocknete Tomaten, hausgemachter Randen Hummus, Sbrinz, Salami, Grissini und Mini - Brötchen. Paneer- Spiesse mit einer Honig Sauce

Gold Board

24.50.-

Huusgmachtli Nüsslimischung, Oliven, hausgemachter Randen Hummus, Bündnerfleisch, Salami, Rohschinken, 3 verschiedene Käsesorten, frisches Obst (je nach Saison), Gurken und Cherry-Tomaten, Auswahl an zwei Cornets, Buarrata und eine Auswahl an Mini-Brötchen

GourmetBoard

36.00.-

Huusgmachtli Nüsslimischung, Oliven, Randen Humms, Bündnerfleisch, Salami, Rohschinken, 5 verschiedene Käsesorten, getrocknete Aprikosen, Saisonale Früchte, Auswahl an 4 Cornets, 3 verschiedenen Tartlets, Mini Black Angus Burger. Pittabrot und diverse Brötchen

Warme Apéro / Vorschläge

pro Stück

«Pulled Bao Buns» das östliche Pendant zu den Hamburgern

4.70.-

Pulled Pork, Karotten Julienne, geröstete Zwiebeln, Lolo Salat (rosso), Zwiebeln Sprossen BBQ-Sauce

Mini Black Angus Burger

4.70.-

Cocktail Sauce Eisberg Salat Hausgemachte Essiggurken, Zwiebeln Tomaten

Teriyaki Poulet Spiess

3.20.-

Hausgemachte Käseküchlein

2.50.-

Ravioli an Pesto

3.80.-

Vorspeisen

Kalt

- ◆ Rindstatar mit Cognac verfeinert dazu servieren wir Brioche Toast und Butter 32.50.-
- ◆ Saisonaler Ceviche mit Mango Koriander Chili Peperoni Limetten Sauce 28.50.-

Warm

- ◆ Fregola Sarda mit getrockneten Tomaten, Kresse, karamellisierten roten Zwiebeln und Pouletstreifen (vegetarisch erhältlich) 23.00.-
- ◆ Kartoffelrösti Körbli mit Lachs und Meerrettichschaum 24.50.-
- ◆ Erbsenpüree mit mariniertem Tofu und Radisli Pickles 18.00.-
- ◆ Süsskartoffelpüree mit Crevetten und Limettenbutter 24.00.-
- ◆ Karamellierter Ziegenkäse mit Feigen Chutney und Brioche 21.00.-

Suppen

- ◆ Apfel-Ingwer Suppe 9.00.-
- ◆ Erfrischende Erbsen-Minze Kaltschale verfeinert mit Gin 10.00.-

Hauptspeisen

Fleischgerichte

- | | |
|--|---------|
| ◆ Hausgemachter kretischer Kalbshackbraten verfeinert mit einem milden Fetakäse | 26.00.- |
| ◆ Schweinshals gefüllt mit regionalem Bergkäse und Dörraprikosen | 28.00.- |
| ◆ Chicken Tikka Masala mit Butter verfeinert. Cremig, verführerisch – Geschmacksexplosion inklusive! | 31.50.- |
| ◆ Niedergegartes Rindsfilet am Stück verfeinert mit orientalischen Gewürzen | 52.00.- |
| ◆ Rindsfilet mit einer schweizerische Kräuterkruste | 53.00.- |

Beilagen: Pilaw Reis, Kartoffelgratin, Kartoffelstock verfeinert mit Trüffelöl, hellenische Pasta

Vegetarisch

- | | |
|---|---------|
| ◆ Herzhaftes rotes Linsencurry mit einem selbstgemachten Knoblauch Naan | 21.00.- |
| ◆ Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Randen-Ricotta mit einem Ziegenkäsecreubmle, Rucola, und geröstete Kichererbsen an einer Kichererbsen Espuma | 29.00.- |
| ◆ Vegi Gyros mit selbstgemachten Pittabrot und Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse | 27.50.- |
| ◆ Karamellierter Ziegenkäse mit Feigen Chutney und Brioche | 21.00.- |

Salat im Buffetstyle

- ◆ Tomaten-Mozzarella
- ◆ Couscous Salat
- ◆ Karotten Salat mit Rosinen und orangen
- ◆ Randen Apfel
- ◆ Maissalat
- ◆ Greek Salat
- ◆ Chabis Salat mit Kummel

Vorspeisen und Hauptgang Buffets

Kleines Salatbuffet

13.00.-

Bunte Blattsalate, 4 Saisonale Gemüsesalate 3 Salatsaucen (Französisch, Italienisch Hausdressing) Croûtons, geröstete Kerne, Zwiebelwürfel, Schnittlauch Knusprige Brotauswahl zum Selber schneiden

Grosses Salatbuffet

28.00.-

Bunte Blattsalate, 6 Saisonale Gemüsesalate 3 Salatsaucen (Französisch, Italienisch Hausdressing) Croûtons, geröstete Kerne, Zwiebelwürfel, Schnittlauch Knusprige Brotauswahl zum Selber schneiden Oliven, Fetakäse, Roastbeef Tranchen, Cocktailcrevetten, Mozzarella-Kugel

Dessert

Soul Gourmet Klassiker:

◆ Schokoladenmousse verfeinert mit Fleur de Sel	8.50.-
◆ Aus Alt macht neu, Inspiration von früher: Fotzelschnitte mit Sauerrahmglace	12.50.-
◆ Rüeblitorte neu inspiriert	9.50.-
◆ Olivenglace auf einem griechischen Orangenkuchen	13.50.-
◆ Gebrannte Creme mit "Bärner Brätzeli" und Doppelrahmglace	10.50.-
◆ Mamis "Nidlechueche" Zopfteigkuchen mit Doppelrahmfüllung	12.50.-

Deklaration Fleisch

Rind - CH, PA, IR | Poulet - CH | Kalb - CH | Lamm - IR/N | Crevetten - MSC Pazifik
Schwein - CH/DE | Fisch - Süsswasser CH | Fisch - Salzwasser Alaska, Norwegen, Griechenland