juwitality

CATERING FÜR FEIERN UND VERANSTALTUNGEN IN IHRER LOCATION AB 30 PERSONEN

Als Betriebsgastronomie der JUWI in Wörrstadt hat sich die juwitality einen erstklassigen Ruf in der Region erworben. Das liegt an der anspruchsvollen Küche. Wir setzen auf frische, saisonale Zutaten und Handarbeit in der Zubereitung.

Unsere Philosophie: Konsequent lecker

Die Küche der juwitality pflegt eine enge Bindung zur Region. Wir wissen, wo unsere Lebensmittel herkommen und vermeiden gezielt lange Lebensmittel-Transportwege. Unsere Lieferanten kennen wir persönlich, mit den meisten arbeiten wir seit vielen Jahren zusammen. Wir verwenden überwiegend regionale und saisonale Produkte – wenn möglich in Bio-Qualität – und vermeiden dadurch Energie und Kosten für die Lagerung. All das schont die Umwelt, nutzt dem Tierwohl und macht sich natürlich auch im Geschmack bemerkbar. Unser Anspruch: Wir kochen für Sie konsequent lecker!

Ihr Catering von uns

- Für Gruppen ab 30 Personen wählen Sie bitte:
  3 Vorspeisen, 2 Hauptgerichte mit Fleisch/Fisch,
  1 vegetarisches Hauptgericht, 1 Dessert gebacken
  und 2 Dessert im Gläschen
- Für Gruppen ab 45 Personen wählen Sie bitte:
  4 Vorspeisen, 3 Hauptgerichte mit Fleisch/Fisch,
  1 vegetarisches Hauptgericht, 2 gebackene Dessert
  und 2 Dessert im Gläschen

Zu jedem Buffet servieren wir verschiedene Baguettes mit Butter und Spundekäs.
Der Preis beträgt pro Person **39,50 €** inkl. Mehrwertsteuer zuzüglich Lieferpauschale nach Entfernung, sowie den Zuschlägen für Sonn- und Feiertagsarbeit (15%,bzw. 30%).
Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Sie sind interessiert? Sprechen Sie uns an!

juwitality – Die Betriebsgastronomie der JUWI GmbH
Silke Frohnhöfer (Eventmanagerin)
Energie-Allee 1 · 55286 Wörrstadt
Tel. +49 6732 96 57-1074 · Fax +49 6732 96 57-7123 · www.juwitality.de · info@juwitality.de

Vorspeisen

Vorspeise mit Fisch oder Fleisch

- ☐ Törtchen aus dreierlei Lachs mit Dill-Gurken-Relish und Senf-Akazienhonig-Emulsion
- ☐ Räucherforellentartelette mit Rettich und grobem Senf, dazu Apfel-Rote Beetesalat
- ☐ Marinierte Garnelen an Safran-Vanilleaioli mit toskanischem Brot-Gemüsesalat und Basilikum
- ☐ Scheiben aus Maispoulardenbrust in thailändischer Würze gebraten auf Wok-Gemüsesalat und Erdnuss-Chili-Dip
- ☐ Roastbeef rosa gebraten angerichtet nach Art eines Carpaccio mit Rucola, Grana Padano, getrockneten Tomaten und Ciprianisauce
- ☐ Geräucherte Truthahnbrust mit Erdnus-Mais-Crumble, Salat aus zweierlei Sellerie und Apfel „Waldorf Style“ und Cranberry-Orangensoße
- ☐ Cocktail aus Eismeer-Shrimps, Avocado, rosa Grapefruit und Tomate mit Dill im Gläschen
- ☐ Vitello Tonnato - dünne Scheiben vom Kalbfleisch in Thunfischsoße mit Kapern, Kirschtomaten und Limone
- ☐ Tafelspitz-Gemüsesülze mit Meerrettich auf Gartenkräuter-Pumpernickel, Kürbiskern-Aioli
- ☐ Antipasti italiano - Tomate-Mozzarella, Melone mit Schinken, Salami Spianata mit Tomatensalsa und Borretane, Bresaola mit Artischocke und Walnuss, sowie Taleggio mit Oliven und Kräutern

Vegetarische Vorspeisen

- ☐ Tomaten-Mousse-Croûtons mit eingelegten vegetarischen Hackbällchen, Gorgonzola-Walnuss-Pralinen und toskanischem Champignonsalat
- ☐ Zucchini-Couscous-Involtini an Pinienkernalliade und Paprika-Schalottengelee
- ☐ Quinoa-Gemüsesalat mit Cashew-Kernen und Räuchertofu mit Apfel in Teriyakisoße (vegan)
- ☐ Pfifferling-Lauch-Quiche mit Riesling-Käsesoße und Blattsalaten
- ☐ Feta-Bulgur-Wrapscheiben mt geschmorten Auberginen und Gurken-Frischkäse

Hauptgerichte

Hauptgerichte mit Fisch oder Fleisch

- ☐ Souffliertes Lachsfilet in Rieslingsekt-Minzsoße mit Gurken, Tomaten und Petersilienkartoffeln
- ☐ Zanderfilet auf Pommery-Senfsoße mit Fenchel-Spinat und Rote-Beete-Gnocchi
- ☐ Coq au Vin - Bauernhühnchen mit Gemüse, Speck und Champignons in Rotweinsoße, dazu Rosmarinkartoffeln
- ☐ Truthahnsteaks „sweet and sour“ in Maisflocken gebacken, sautiertes Gemüse und Basmatireis
- ☐ Blanquette vom Kalb mit Gemüse und Pfifferlingen in Rieslingrahm, dazu gekräuterte Bandnudeln
- ☐ Hähnchenkeule in Parmesanpanade mit Basilikum-Tomatensoße, toskanischem Gemüse und Polenta-Gnocchi
- ☐ Scheiben vom Schweinefilet mit Gemüsejulienne in Senf-Sauerrahmsoße, dazu Knöpfle
- ☐ Schnitzelchen vom Landuro-Schwein mit a) BBQ-Zwiebelrelish und Gurken-Kartoffelsalat *oder* b) Apfelwein-Bratensoße, grünen Bohnen und Bataten-Kartoffelgratin
- ☐ Hirschragout mit Gemüse und Pilzen in Wacholderrahm, dazu Feigen-Rotkraut und Kartoffelknödel
- ☐ Manzo brasato al Barolo - falsches Filet vom Rind mit Gemüse in einer Rotweinsoße geschmort, Blumenkohl in Bröselbutter und Kartoffelgnocchi

Vegetarische Hauptgerichte

- ☐ Spinat-Ricotta-Cannelotti auf Tomaten mit Käsesoße überkrustet
- ☐ Pfanne aus Linsenravioli und indischem Gemüse mit Kokos-Currysoße
- ☐ Semmel-Spinatknödel mit Frikasse aus Zuchtpilzen, Kohlrabi und Kirschtomaten
- ☐ Feldgemüse aus dem Ofen mit schwarzen Gnocchi, Tomatenkompott und Gorgonzola
- ☐ Gemüsechili mit Zucchinireis und Soja-Guacamole mit Koriander (vegan)
- ☐ Käsespätzle aus Bergkäse mit braunen Zwiebeln, dazu grüner Salat mit Zitronendressing

Desserts

Gebackenes Dessert

- ☐ Karamellisierte Creme-Windbeutel „Croc en Bouche“ mit Schokoladensoße
- ☐ Passionsfruchttarte mit Vanille-Crème-fraîche und Pralinensoße
- ☐ Apfeltarte „Normandie“ mit Limonensahne und Zartbittersoße
- ☐ Eclairs au chocolat et au café
- ☐ Tarte au Citron mit Meringe und Erdbeermark
- ☐ Schokoladenmousse-Tarteletts mit Amarenakirschen
- ☐ Kirsch-Clafoutis mit Kirschsahne
- ☐ Gâteau St.Honoré

Dessert im Gläschen

- ☐ Obstsalat mit Grenadinesahne
- ☐ Tiramisu mit Mokka-Biskuit
- ☐ Weiße Mousse au chocolat mit Pfirsich und Lavendelhonig
- ☐ Erdbeer-Rhabarberkompott mit Vanillesoße
- ☐ Lemon curd mit Sablée und Schlagrahm
- ☐ Himbeer-Quarkspeise aus Bio-Quark mit Streusel
- ☐ Kokospudding mit Mango und Ingwer (vegan)
- ☐ Bayerisch Creme mit Himbeercoulis
- ☐ Pistazien-Panna cotta mit Kirschen und Kakao-Crumble
- ☐ Mohn-Frischkäse mit Walnuss-Birnenkompott