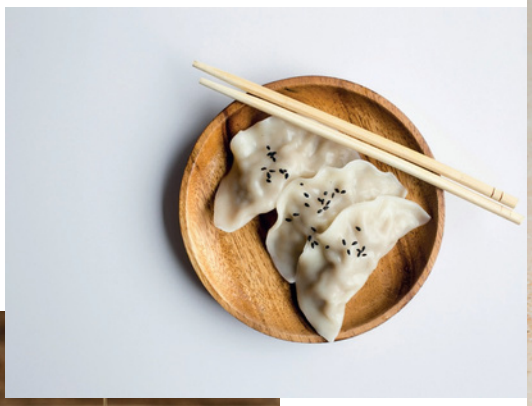
FOOD EXPLORER
BEYOND TASTE







Wintermenü Overview

Wir unterstützen euch kulinarisch, damit eure Veranstaltung ein voller Erfolg wird.



01 VORWEG

MEINUNGEN
Unserer Kunden

★★★★★

Seit Jahren arbeiten wir inzwischen mit der Food Explorer zusammen. Die Kommunikation funktioniert inzwischen blind und besonders durch den tollen Service und das gute Essen der Food Explorer gelingen unsere Feste immer :) Ich, als Organisator für die Veranstaltungen unserer Kanzlei, könnte nicht glücklicher über eine so gute Zusammenarbeit sein.

Sina von Royen
Managerin

★★★★★

Einer der besten Caterer in Düsseldorf und Köln. Super professionelles Team sowohl im Bereich Kulinarik als auch in der Organisation von Großveranstaltungen und Firmenfeiern. Wir buchen mit O.C. Hairsystems ausschließlich Food Explorer für unser jährliches Sommerfest mit über 100 Mitarbeitern und für die Weihnachtsfeiern an unseren Standorten in der Region. Tausend Dank!

Alessandro Causarano
CEO

★★★★★

Ich kann Food Explorer von Herzen nur empfehlen! Food Explorer hat für unsere Hochzeit im September das Catering übernommen und das Essen war der Hammer! Wir haben von unseren Gästen nur postives Feedback bekommen, dass sie noch nie so gut auf einer Hochzeit gegessen haben. Für die gesamte Betreuung und das leckere Essen gibt es von mir verdiente 5 Sterne.

Anonym
CEO



BEYOND TASTE
UNSERE STÄRKEN

Qualität

Wir arbeiten eng mit lokalen Produzenten zusammen, um die Frische und Qualität der Produkte sicherzustellen.

Nachhaltigkeit

Unser Team verfolgt einen modernen und nachhaltigen Ansatz, der den Einsatz regionaler und saisonaler Zutaten in den Vordergrund stellt.

Innovation

Wir legen Wert auf innovative Lösungen zum Beispiel, um Abfall zu reduzieren und umweltfreundliche Materialien einzusetzen.

Partnerschaft

Als erfahrener Part- ner zahlreicher Event- location im Raum Düsseldorf und Köln sind wir bestens mit den spezifi schen Anforderungen der Schiffe vertraut und haben eine besonders hohe Erfahrung in den Abläufen.

WWW.FOODEXPLORER.COM

2. Platz BlachReport Bester Eventcaterer 2023

CREATIVE hive
stepstone
SHISEIDO GINZA TOKYO
PATEK PHILIPPE GENEVE
Rüschenbeck
DIOR
L'ORÉAL
BREITLING 1884



Ansprechpartner:
Susanna Stollenwerk,
Felix Marzok,
Lisa Scheiffarth,
Leonie Müller

Telefon:
+49 (0) 221 999 660 36

Mail:
anfragen-koeln@foodexplorer.de

Adresse:
Food Explorer Köln GmbH
Freimersdorfer Weg 43 50859
Köln

Webseite:
www.foodexplorer.de
www.the-green-hotel.de

KONTAKT DATEN

WINTERMENÜ
Vorweg

Info:

Für deine Weihnachtsfeier kannst du dir bei uns dein passendes Menü zusammenstellen. Wähle mind. jeweils 2 Vorspeisen, Hauptgänge, Beilagen und Desserts für dein individuelles Wintermenü. Bitte beachte die Mindestbestellmenge von:

- 25 Portionen unter der Woche (Mo-Do)
- 50 Portionen am Wochenende (Fr-So)

Lieferkosten: Je Anfahrt 52,50€ (am Wochenende & an Feiertagen 62,50€) innerhalb Kölns. Natürlich können diese Fahrten auch durch Euch erledigt werden. Dementsprechend entfallen hier die Lieferkosten.

vegetarisch vegan



02

WINTERMENÜ



WINTERMENÜ
Vorspeisen

Im Menüpreis sind 2 Vorspeisen enthalten. Um dein Menü zu vervollständigen, empfehlen wir dir mind. zwei Vorspeisen.
Bitte beachte dabei die Mindestbestellmenge von 25 Portionen je Vorspeise.

"Unser" Brot
dazu Hummus und Tomatencreme [A, F]

Bunte Antipasti-Platte
Gegrillte Paprika mit Olivenöl, Borrettana Zwiebeln mit dunklem Balsamico, marinierte Artischockenherzen, sonnengetrocknete Tomaten, marinierte grüne und schwarze Oliven und gefüllte Weinblätter mit Reis

Rotkohlsalat
Orangenvinaigrette, Romana, geröstete Walnüsse, Ziegenkäse [G, F]

Räucherlachs
auf Feldsalat, Meerrettichdressing und Pumpernickel Crunch [A, I, C]

Spinatsalat
mit geröstetem Blumenkohl, Croutons und Haselnussdressing [A, G, I]

Rinderbrühe
mit Wurzelgemüse und Kräuterflädle [A, H]

Getrüffelte Pastinakencremesuppe
mit Croutons [A, F, H]

Maronencremesuppe [F]

Steckrübensuppe

Rotkohl-Orangensuppe mit Kokosmilch

vegetarisch vegan



WINTERMENÜ
Hauptspeisen

Um dein Menü zu vervollständigen, empfehlen wir dir mind. zwei Hauptgänge.
Bitte beachte dabei die Mindestbestellmenge von 25 Portionen je Hauptgang.

Geschmorte Entenkeule in dunkler Orangensauce [H]

Geschmorter Rinderbraten [H]

Rindergulasch mit Wurzelgemüse und Perlzwiebeln [H]

Schweinefilet in Salbei-Specksauce [F]

Fischfilet (Tagesangebot) in Dijonsenfsauce [F]

Vegetarische Kohlroulade in Pilzrahmsauce [F, N, E]

Schupfnudel-Kürbispfanne mit Karotten, Kirschtomaten und Chili [A] (auch vegan möglich)

Steckrübengulasch mit Preiselbeer Birne [H]

Geschmorte gelbe Bete mit Meerrettichsauce

vegetarisch vegan



WINTERMENÜ
Beilagen

Um dein Menü zu vervollständigen, empfehlen wir dir mind. zwei Beilagen
Bitte beachte die Mindestabnahmemenge von 25 Portionen je Beilage

Rahmwirsing [F]

Bohnengemüse [F]

Glasiertes Wintergemüse mit Cranberries [F] (auch vegan möglich)

Haselnussspätzle [F, N, G]

Kartoffelgratin [F, N]

Butter Spätzle [F, N]

Orangen Sternanis Rotkohl

Ratatouille

Kartoffelknödel

Rosmarin Drillinge

Süßkartoffelgnocchi mit Salbei & Olivenöl

Kümmel-Möhren

Spitzkohl-Kartoffelpfanne mit Cranberries

vegetarisch vegan



WINTERMENÜ
Desserts

Um dein Menü zu vervollständigen, empfehlen wir dir mind. zwei Desserts.
Bitte beachte die Mindestabnahmemenge von 25 Portionen je Dessert

Winterbrownie mit Birnensugo A, F, N

Bratapfelcrumble mit Vanillesauce (warm im Chafing) A, F, N

Gewürz Panna Cotta mit Zwetschgenröster F

Lebkuchen-Schokomousse mit marinierter Orange F, E

Spekulatius Creme und Zimt Pflaume F

Vanille-Zimtcreme mit Balsamico Kirschen F

ab 42,90€ pro Person

*Falls vegan gewünscht, bitte angeben. Ansonsten wird mit Butter gekocht!



04

ALLERGENE



WINTERMENÜ
Allergene

A - Glutenhaltigs Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
B - Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
C - Fisch und Fischerzeugnisse
D - Erdnuss und Erdnusserzeugnisse
E - Soja und Sojaerzeugnisse
F - Milch und Milcherzeugnisse
G - Schalen- und Hülsenfrüchte
H - Sellerie und Sellerieerzeugnisse
I - Senf und Senferzeugnisse
J - Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
K - Schwefeloxid und Sulfite
L - Lupine und Lupineerzeugnisse
M - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
N - Eier und Eiererzeugnisse

1 - mit Konservierungsstoff
2 - mit Farbstoff
3 - mit Antioxidationsmittel
4 - mit Süßungsmittel Saccharin
5 - mit Süßungsmittel Cyclamat
6 - mit Süßungsmittel Aspartam, enthalten. Phenylalaninquelle
7 - mit Süßungsmittel Acesulfam
8 - mit Phosphat
9 - geschwefelt
10 - chininhaltig
11 - koffeinhaltig
12 - mit Geschmacksverstärker
13 - geschwärzt
14 - gewachst





BEYOND TASTE
UNSERE STÄRKEN

Qualität

Um unseren Qualitätsansprüchen gerecht zu werden, wird unser Personal regelmäßig geschult.

Professionalität

Wir legen besonderen Wert auf ein gepflegtes Erscheinungsbild, einen höflichen, freundlichen und respektvollen Umgang und einen stark ausgeprägten Servicegedanken.

einheitlicher Dresscode

Unser Servicepersonal trägt eine schwarze Stoffhose und schwarze Schuhe. Je nach Anlass wird ein schwarzes Hemd oder eine Schürze mit weißem Hemd getragen.

Wir freuen uns, Ihnen die Möglichkeit zu bieten, das Erscheinungsbild unseres Teams mitzugestalten und setzen Ihr Bekleidungskonzept bei Kostenübernahme gerne um.

CATERING
Nichts Passendes dabei?

Gerne finden wir mit dir dein individuelles Angebot passend für deine Feier! Schick uns Deine Anfrage per Mail an anfragen-koeln@foodexplorer.de. Telefonisch erreichst Du uns unter +49 (0) 221 999 660 36.

