



YOUR FLAVOURY

Catering Menu

Unsere Kreationen sind Grain basiert,
wertvolle Körner unsere DNA.

Wir kombinieren sie mit frischem Gemüse,
Kernen, Samen und Unmengen an Kräutern.
Selbstgemachte Dressings, Marinaden
und fein abgestimmte Gewürzmischungen
vervollständigen unsere Gerichte. Wir
verzichten nicht auf Fisch und Fleisch von
ausgewählten Händlern unseres Vertrauens
- sie glänzen als Nebenrolle.

Für Eure individuellen Cateringwünsche
kontaktiert uns gerne jederzeit!



KREATIONEN



FARRO FEIGE LAWUNDER veggio

Knackiger Dinkel mit karamellisierten Feigen und feiner Lavendelvinaigrette, geröstetem Spitzkohl, Radicchio und Babyspinat.



FLAVOURY FUNKELN veggio

Heimisches Ackergold aus Rotkohl, Spitzkohl, Zucchini und Karotte treffen auf unsere Asia Peanutsauce – diese taucht Blutorange und bunten Quinoa in neue Sphären.



FARRO SINGA BEEF

Dinkel mit bayrischem BIO Rind und Karotten. Feine Szechuan Vinaigrette, leicht asiatisch scharf mit Limette verfeinert.



BARLEY GLOSSY RED TOMATO veggio

Gerstengraupe umhüllt von einer wilden, leicht scharfen Tomatencreme aus San Marzano und getrockneten Tomaten mit Parmesan und Pinienkernen.

KREATIONEN



FLAVOURED CRAZINESS veggie

Green Glow united auf heimischem Grünkern mit scharfem Pecorino, Pekannüssen, Grünkohl, Kürbis (im Sommer Süßkartoffeln) und Orange Trüffel Dressing.



BARLEY BUTTERED MUSHROOM (WINTER) veggie

Unsere Interpretation eines Risottos mit Gerstengrauen. Hauptdarsteller sind curvy Kräuterseitlinge und Egerlinge. Das Liebesverhältnis wird gekrönt von einem frechen, angenehm säuerlichen Zitronen Parmigiano Dressing.



MISSION FISH

Klare und pure Liebeserklärung an den Norden – klassischer Bulgur, Gurke und Dill vereint mit Zitronenvinaigrette und Saibling (Loisachtal).



COCONUT GONE WILD vegan

Gerstengraupe in einem herben, frischen Pesto aus verschiedenen Kokosnusstexturen, Limette und Minze garniert mit Cashews.

KREATIONEN



SEOUL MATES special request only

Unsere Antwort auf ein koreanisches Nationalgericht – Israeli CousCous getaucht in scharfes, würziges Dressing mit selbstgemachtem Kimchi, Rettich, Edamame, Bonitoflocken und Sesam.



CHICKEN SAME SAME BUT DELICIOUS

Einkorn und Rote Linse als Basis für ein im eigenen Saft gegartes regionales Huhn (Egeler Hof) mit Broccoli und Zitronenmelisse, hausgemachtes Tandoori Gewürz mit Buttermilchdressing.



BLÜTENGEMÜSE GIGGLING CHEER vegan

Knackig gerösteter Blumenkohl, Chickpeas, Dinkel und mighty Portobello Pilze mit zartem Dill, Petersilie und reschen Cashews. Die kichernde Kombi amüsiert sich mit unserem feinen Balsamico Dressing.



FLAVOURY FRUIT SPECTACULAR (WINTER) vegan

flavoury Früchte Showdown – Einkorn mit getrockneten Feigen, Aprikosen, Pflaumen und Rosinen mit geröstetem Hokkaido Kürbis, feinem Rosenkohl, Kernen & Haselnüssen, einem Hauch von Petersilie und Koriander. Unser Granny Smith Apfel Dressing macht es zu einem absoluten Highlight in der kuscheligen Season.

KREATIONEN

CHEEKY OAT GRASS (FRÜHSOMMER) veggie & naturally glutenfree

Feiere mit uns das Erwachen der Natur und ihrer jungen Schätze; grüner Spargel, Lauch, Kohlrabi und Zuckerschoten treffen Bio Nackthafer und machen sich mit frischem Parmesan Trüffel Dressing einen Lenz.

ASIAN OAT GRASS vegan & naturally glutenfree

Vitamin C boost mit dieser asiatischen Kreation - gelbe & rote Paprika, knackige Erdnüsse, Edamame und edle Sesam Knoblauch Vinaigrette. Deine nachhaltige Energiequelle für den ganzen Tag!

HOTPOTS & SOUPS

VEGGIE RENDANG HOTPOT veggio

Unsere Interpretation dieses warmen indonesischen Eintopfs kommt ganz ohne Fleisch aus. Galgant, Ingwer und Gemüse vereinen sich mit Gerstengraupe. Babyspinat, EVEN TEMPER und unser flavoury Chimichurri toppen das Ganze.

COME TO LIFE, BUNNY! vegan

Irre Kombination aus Kokosmilch, Karotten & Orange vereinigt als revitalisierende, cremige Suppe. Gets you going und verströmt erquickende Wärme, selbst am grauesten Tag!

CREMIGES LINSEN STEW vegan

Cremiges Sugo aus Roten- & Berglinsen als geschmeidige Basis für Karotte, Sellerie, Pastinake & Süßkartoffel veredelt mit Nelken, Thymian und Piment.

PENANG PORK HOTPOT

Sanft geschmortes, zartes BIO Schwein in einem Gemüse Tomaten Kokosmilch Sugo mit Gerstengraupe. Getoppt mit unserem salzigen Joghurt sowie hausgemachtem grünen Kräuterpesto. Ein angenehmer, klassischer Eintopf inspiriert von Laksa und Curry. Glücksgefühle pur!

RED SOMBRERO CHICKEN POT

Dein Potpourri aus Mexikos Norden; scharfer roter „Sombbrero“ aus Chili, Rohkakao, Tomaten und feinen Gewürzen sowie BIO Huhn & Gerstengraupe - für jede Gelegenheit. Let me light your fire!

(Gluten, Erdnüsse, Mandeln, Sulfite, Sellerie)

GREEN ENLIGHTMENT vegan

Grünes Curry gibt es seit Jahrhunderten – for good green reasons! Geschmacksintensiv, mit feinsten Mischung aus Wärme & Hitze. Hausgemachte Paste aus natürlichen Zutaten wie Galgant, Zitronengras, grünem Chili und Kräuter Bouquet. Vereint mit frischem Gemüse, Kichererbsen, Kokosmilch & Gerstengraupen. Wahlweise auch mit BIO Huhn.

DIPS & SIDES



EVEN TEMPER MIT PISTAZIEN MINZ PESTO veggio

Unser salziges, cremiges Joghurt mit Pistazien Minz Pesto und gerösteten Hanfsamen lässt unsere Geschmackswelten verschmelzen.



BABA GHANOUSH – THE PAMPERED DADDY vegan

Ein herrlicher Dip, der nicht nur „Daddy verwöhnt“, aus rauchigen Auberginen und sanfter Sesampaste, verfeinert mit unserer eigenen Gewürzmélange.



WE ALSO LOVE HUMMUS vegan

Am orientalischen Klassiker kommen auch wir nicht vorbei und veredeln ihn mit karamellisierten Haselnüssen & pikanter Spitzpaprika Garlic Mélange.

DIPS & SIDES



DIP IT, PEPPA! vegan

Libanesischer Paprika Nuss Dip mit leichter Schärfe - unser Allroundtalent schmeckt immer und einfach zu allem!



SUNNY FAVA GEM vegan special request only

Von der Sonneninsel Santorini in die flavoury Familie – edle Fava Bohnen Creme, erfüllt von feinem Thymian und Zitrusnoten, gekrönt mit karamellisierter Zwiebel und Pistazien Pesto.

VERZAUBERTES MÖHRCHEN vegan

Regionale Karotte und feine Bohnen spielen die Bohemians in diesem orientalisch angehauchten Dip Set. Gekrönt mit Zitronenmelissen Sonnenblumenkern Aleppo Chili Pesto.

FANCY TOMATO veggie

Dreierlei von sonnig saftiger Tomate verschmolzen zum cremigen Glücklichermacher.

LIGURISCHE FOCACCIA veggie

Hausgemachter Hefefladen mit BIO Dinkel und BIO Weizen, Tomaten und viel Liebe – eine unverzichtbare Bereicherung jeder Tafel und köstlich zu allen flavoury Dips und Kreationen.

GRILLED DUKKAH VEGGIES vegan

Saisonales Gemüse, im Ofen kross geröstet mit hausgemachter flavoury Dukkah Gewürzmélange. Stimuliert die Sinne als edle Beilage und komplettiert das flavoury Ensemble.

FEINKOST & SPECIALS

FOIX GRAS PLAISIR vegan & 100% natürlich

Zartes Gaumenvergnügen ganz ohne Reue. flavoury macht nicht nur Nils Holgersson & seine Wildgänse glücklich. Unsere vegane Pastete ist dein herzhaftes Delight auf krossem Brot oder mit karamellisierten Birnen. Vive le vegan luxe!

FINGERFOOD & APPETIZER

**HAUSGEMACHTE LIGURISCHE BIO FOCACCIA
CHIPS MIT APRIKOSEN ROSMARIN FRISCHKÄSE**
veggie

SPINACH CHEESE BALLS veggie

MEDJOOOL DATTELN IN FEINEM SPECKMANTEL

SESAME MEAT BALLS

PETERSILIEN BRIOCHE MIT ERBSENHUMMUS
veggie

ERDNUSSFALAFEL & FORELLEN AVOCADO DIP

**FOIX GRAS PLAISIR (VEGANE FOIE GRAS)
AUF JULIUS BRANTNER LICHTROGGEN MIT
BIRNEN INGWER CHUTNEY**
vegan

HOMEMADE SPICES

flavoury DUKKAH
flavoury TANDOORI
flavoury FENCHELPFEFFER
flavoury MAGIC 7 SPICE

SUGAR FREE DELIGHTS



CHOCOLATE BAR vegan

Jeder braucht ein süßes, schokoladiges Finale. Süße der Medjool Dattel, BIO Rohkakao und feinste Nüsse sind eine magische Vereinigung.

CHOCOLATE BAR X-MAS EDITION vegan

Unsere feine flavoury Chocolate Bar bekommt vor Weihnachten einen besonderen Touch mit karamellisierten Nüssen, Orangenzeste, Aleppo Chili & unserem Magic 7 Spice.

CHOCOLATE BAR BERRY EDITION vegan

Cremige flavoury chocolate Bar mit crispy Himbeeren – flavoury Ode an die Liebe.



LIME BAR vegan

Medjool Datteln, feinste Nüsse und Zitrusaft vereinen sich mit Kokosnuss. Karibische frische Brise, die Energien weckt!



CLOUD 9 vegan

Unsere eigene Schoki, das Power Paket mit BIO Rohkakako, hausgemachtem crunchy Granola, feinsten Nüssen und Medjool Datteln. Durch unsere eigene Gewürzmischung regt es dein System an, schärft den Verstand und lässt dich sogar auf „Wolke 9“ schweben.

HOMEMADE PEKAN COCONUT GRANOLA vegan

Eine fantastische Mischung aus Pekannüssen, Kokosflocken, Sonnenblumenkernen und unserer geheimen Gewürzmischung, kross geröstet. Passt wunderbar zu sanftem Joghurt oder auch als Crunch auf Desserts.

SPICY NUTS vegan

Wir stillen Dein Verlangen auf salzig scharfe Nüsse ganz ohne Zusatzstoffe. Szechuan Pfeffer veredelt salzig geröstete Nüsse.

AVOCADO SCHOKI MOUSSE vegan

Eine wunderbar leichte Alternative zu herkömmlicher Mousse au Chocolat, die ganz ohne Zucker & Milch auskommt und mit einem crunchy Berry Granola gekrönt wird.



YOUR FLAVOURY

Rebuilding the relation with the grain.