



# KUECHEN DUETT

# LIEBE GESCHÄFTSPARTNER\*INNEN

VORWEG!

Vielen lieben Dank für Ihr Interesse an dem was wir tun und lieben...

Wir kreieren Ihre Erinnerungen! #EVENTCATERING

In dieser Datei erhalten Sie diverse Menüvorschläge für Ihr einzigartiges Firmenevent, die wir ab 50 Personen anbieten.

Wenn Sie in den folgenden Speisevorschlägen dennoch nichts finden sollten, dann lassen Sie uns es wissen! Gerne erstellen wir Ihnen eine individuelles Menü sowie Angebot.

Die Menüpreise verstehen sich inklusive:

- Anfahrt im Radius von 50 km (ab 50 km 1,60€ pro weiteren Kilometer)
- Personal für die Betreuung des Buffets inkl. Live-Cooking Charakter (50-75 Personen)
- Hochwertiges Buffetequipment ggf. inkl. Premium-Grills (Ofyr, Traeger, Simogas)

Gerne können Sie über unsere Full-Service Leistungen folgendes zusätzlich buchen:

- Getränkepaket
- Servicepersonal
- Geschirr sowie Besteck
- Büfettische

Sollte Ihr Firmenevent mehr als 75 Gäste beinhalten fallen ggf. zuzügliche Personalkosten an.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!

Ihr KuechenDuett

Nico & Basti & Team



## FRANKEN TRIFFT DIE WELT

### Vorspeisen

Fränkischer Burrito gefüllt mit Nürnberger-Rostbratwurst, fruchtig-pikantem Mango-Sauerkraut und leichter Senfcreme

Crostini vom heimischen Steinofenbrot mit rauchiger „Pulled-Forelle“ und leichter rote Bete-Meerrettich-Relish

### Vital-Bar

Verschiedene Blattsalat-Variationen, Rohkost  
Erlesene Qualitäts-Öle und Essige  
Hausgemachte Dressings  
Kerne, Nüsse, Kressen  
Brotauswahl vom Freibäcker Arndt Erbel aus Dachsbach

### Hauptgang

Gegrilltes Saltim-Bocca vom heimischen Schweinefilet in rahmiger Apfel-Calvados Jus, dazu handmade Sauerrahm-Bagger's

Hausgemachte gebratene Spinat-Brezelnknödel mit sautierten Waldpilzragout

Auf der Haut gebratenes Aischgründer-Saiblingsfilet "Tikka Massala-Style" mit sautiertem Wokgemüse

### Schmankerl im Glas

Bayrisches Weißbier-Pumpnickel Mousse mit Tonka-Pfirsich Salsa

Hausgemachte Holunderblütencrème mit Erdbeer-Rhabarber Topping

## FRANCONIA MEETS THE WORLD

### Appetizers

Franconian burrito filled with Nuremberg bratwurst, fruity and spicy mango sauerkraut and light mustard cream

Crostini from local stone oven bread with smoky Pulled trout and light beetroot horseradish relish

### Vital Bar

Various leaf salad variations, raw vegetables  
Exquisite quality oils and vinegars  
Homemade Dressings  
kernels, nuts, watercress  
Bread selection from the freelance baker Arndt Erbel from Dachsbach

### main course

Grilled Saltim-Bocca from local pork fillet in creamy apple calvados jus, with handmade sour cream baggers

Homemade fried spinach pretzel dumplings with sautéed wild mushroom ragout

Aischgrüner char fillet fried on the skin "Tikka Massala style" with sautéed stir-fried vegetables

### Dessert in the glass

Bavarian wheat beer and pumpnickel mousse with tonka peach salsa

Homemade elderflower cream with Strawberry rhubarb topping

# FRANKEN TRIFFT DIE WELT

70,20€ p.P  
zzgl. Mwst



Das Menü beinhaltet zwei Hauptgänge. Wahlweise kann gegen einen Aufpreis von 10€ ein weiterer Hauptgang ausgewählt werden.  
The menu includes two main courses. Another main course can be selected for an additional charge of €10.

# TOSKANA VIBES

## TOSKANA VIBES

### Vorspeisen

Hausgemachte Anti-Pasti Variation mit würzigem Rucola-Pesto

Dreierlei Bruschetta vom Grill mit Tomaten, Büffelmozzarella und Avocado

### Vital-Bar

Verschiedene Blattsalat-Variationen, Rohkost  
Erlesene Qualitäts-Öle und Essige  
Hausgemachte Dressing,  
Kerne, Nüsse, Kressen  
Frische Ciabatta & Focaccia

### Hauptgang

Auf der Haut geröstete Perlhuhnbrust gefüllt mit Feigen und Ricotta  
dazu geschwenkte Zitronen-Basilikum Papardelle

Bunte Gnocchi-Pfanne mit geschmolzenen Kirschtomaten, sautiertem Blattspinat und gerösteten Walnüssen

In Kaffeeöl gebratenes Wolfsbarschfilet mit Polenta-Kartoffeln,  
sizilianischer Zwiebelmarmelade und gebackenem Salbei

### Schmankerl im Glas

Hausgemachte Panna-Cotta von der Tonkabohne  
mit Aperol-Spritz Gelée

Cremiges Cantucini-Blaubeeren-Tiramisu



Das Menü beinhaltet zwei Hauptgänge. Wahlweise kann gegen einen Aufpreis von 10€ ein weiterer Hauptgang ausgewählt werden.  
The menu includes two main courses. Another main course can be selected for an additional charge of €10.

## TOSKANA VIBES

### Appetizers

Homemade anti-pasti variation with spicy rocket pesto

Three kinds of grilled bruschetta with tomatoes, Buffalo mozzarella and avocado

### Vital Bar

Various leaf salad variations, raw vegetables  
Exquisite quality oils and vinegars  
homemade dressing,  
kernels, nuts, watercress  
Fresh ciabatta & focaccia

### main course

Breast of guinea fowl, roasted on the skin, filled with figs and ricotta,  
served with papardelle tossed with lemon and basil

Colorful gnocchi pan with melted cherry tomatoes, sautéed spinach leaves and roasted walnuts

Sea bass fillet fried in coffee oil with polenta potatoes, Sicilian onion marmalade and baked sage

### Dessert in the glass

Homemade tonka bean panna cotta  
with Aperol Spritz jelly

Creamy Cantucini Blueberry Tiramisu

82 € p.P zzgl.  
Mwst

## INTERNATIONAL

### Vorspeisen

Gefüllte Turkey-Tacos mit Pfirsich-Tomaten Salsa, frischen Limetten und Koriander

Gegrillte Salatherzen mit Tahini-Dressing, gehobeltem Parmesan, Grill-Pfirsich und Curry-Croutons

### Vital-Bar

Verschiedene Blattsalat-Variationen, Rohkost  
Erlesene Qualitäts-Öle und Essige  
Hausgemachte Dressings  
Kerne, Nüsse, Kressen  
Internationale Brotauswahl  
Hausgemachte Hummus-Variation

### Hauptgang

Rosa gebratenes „Beef-Flank-Clubsteaks“ mit hausgemachter Chimichurri und würzigen Patatas-Bravas mit Tomaten-Marinade

Marinierte Ofen-Süßkartoffel Kumpir mit Spinat-Buratta Füllung

„Jamacain Jerk-Salmon“ mit leichter Mango-Chili Salsa, dazu Gewürzreis aus dem Reiskocher

### Schmankerl im Glas

Luftige Chia-Vanille Mousse mit Passionsfruchtsauce

Luftiges madagasisches Schokoladenmousse mit Nusscrumble

## INTERNATIONAL

### Appetizers

turkey tacos with peach tomato salsa, fresh limes and coriander

Grilled lettuce with tahini dressing, parmesan, Grilled peach and curry croutons

### Vital Bar

Various leaf salad variations, raw vegetables  
Exquisite quality oils and vinegars  
Homemade Dressings  
kernels, nuts, watercress  
International bread selection  
Homemade hummus variation

### main course

“Beef Flank Clubsteaks“ with homemade chimichurri and spicy patatas bravas with tomato marinade

Marinated Oven Sweet Potato Kumpir with spinach & buratta

"Jamacain Jerk-Salmon" with mango-chili salsa, served with spiced rice from the rice cooker

### Dessert in the glass

chia vanilla mousse with passion fruit sauce

chocolate mousse „African Styl“ with nut crumble

# INTER NATIONAL



Das Menü beinhaltet zwei Hauptgänge. Wahlweise kann gegen einen Aufpreis von 10€ ein weiterer Hauptgang ausgewählt werden.  
The menu includes two main courses. Another main course can be selected for an additional charge of €10.

**86,80 € p.P**  
zzgl. Mwst

# FEUER & FLAMME

## FEUER & FLAMME

### Vorspeisen

Würzige BBQ-Fire Garnelen auf Tomatensalat mit Caipirinha-Salsa

Leicht geräucherter Camembert auf gegrillter Rosmarin-Bacon-Birne

### Vital-Bar

Verschiedene Blattsalat-Variationen, Rohkost

Erlesene Qualitäts-Öle und Essige

Hausgemachte Dressings

Kerne, Nüsse, Kressen

Geröstete Crostini & Brotauswahl

### Hauptgang

Bei Niedertemperatur gegrilltes Roasbeef aus dem Kirschrauch  
- frisch tranchiert- mit geschwenkter Süßkartoffel-Avocado Pfanne, dazu hausgemachte Blüten-Butter

Hausgemachter Grillkäse mit Grilltomaten & gefüllte Grill-Champignons vom Rost & gegrillte Mais-Lollis im Frischkäse-Panko Mantel

Zartes Pulled-Pork „KuechenDuett-Style“ mit Honig-Dunkelbier Marinade und Baconjam dazu geröstete Knoblauch-Kräuter-Fladenbrote

Isländischer Fjordlachs von der Zedernplanke mit Zitronengras und Kräutern lackierte BBQ-Kartoffeln

### Schmankerl im Glas

Gesmokter Kaiserschmarren mit Apfel-Rahm Ragout

Flammierte Ananas „Pina Colada“ mit Kokossauce und Minzpesto

## FIRE & FLAME

### Appetizers

Spicy BBQ fire prawns on tomato salad with caipirinha salsa

smoky camembert on grilled rosemary-bacon-pear

### Vital Bar

Various leaf salad variations, raw vegetables

Exquisite quality oils and vinegars

Homemade Dressings

kernels, nuts, watercress

Toasted crostini & bread selection

### main course

Low temperature grilled roast beef from the cherry smoke  
- freshly carved - with tossed sweet potato and avocado pan, with homemade blossom butter

Homemade grilled cheese with grilled tomatoes & stuffed grilled mushrooms & grilled corn lollipops in a cream cheese panko coating

Tender pulled pork "KuechenDuett-Style" with honey-dark beer marinade and baconjam with roasted garlic-herb flatbread

Icelandic fjord salmon from the cedar plank  
BBQ potatoes coated with lemongrass and herbs

### Dessert in the glass

Smoked „Kaiserschmarren“ with apple cream ragout

Flambéed pineapple "Pina Colada" with coconut sauce and mint pesto

90€ p.P zzgl.  
Mwst



Das Menü beinhaltet zwei Hauptgänge. Wahlweise kann gegen einen Aufpreis von 10€ ein weiterer Hauptgang ausgewählt werden.  
The menu includes two main courses. Another main course can be selected for an additional charge of €10.

## WINTER-BBQ

### Starter

Hausgemachter Blaubeeren-Glühwein & Nürnberger Lebkuchen

### Vorspeisen

Gegrillter Hokkaido mit coniferten Honig-Rosmarin Feta und Glühwein-Feigen

Hausgemachte „Nürnberger Wildbratwürstle“ auf Kartoffel-Linsen Salat mit gebratenen Kräuterseitlingen und Preiselbeeren-Cremé fraiche

### Vital-Bar

Bunter Feldsalat-Mix, Rohkost  
Erlesene Qualitäts-Öle und Essige  
Hausgemachte Dressings  
Kerne, Nüsse, Kressen  
Heimische Brotauswahl

### Hauptgang

Glacierte Spare Ribs „St. Louis Cut“ aus dem Smoker in Mandarinen-BBQ Marinaden

Vegetarischer Steinpilz-Walnuss Burger im gerösteten Brioche-Bun mit rotem Cranberry-Cole Slaw und Heumilchkäse

Winterlicher Flammhachs vom „Ofyr“ im Orangen-Kardamom-Rub dazu

### Schmankerl im Glas

Winterliches Schokoladen-Maronen Mousse mit Blaubeeren-Coulis

Bayrisch Crème vom Bratapfel mit Lebkuchen-Crumble

## WINTER-BBQ

### Starter

Homemade blueberry Glühwein & Nuremberg Lebkuchen

### Appetizers

Grilled Hokkaido with honey and rosemary feta confit and Glühwein-figs

Homemade "Nürnberger Wildbratwurst" on a potato and lentil salad with fried mushrooms and cranberry crème fraîche

### Vital Bar

Colorful lamb's lettuce mix, raw vegetables  
Exquisite quality oils and vinegars  
Homemade Dressings  
kernels, nuts, watercress  
Local bread selection

### main course

Glazed spare ribs "St. Louis Cut" from the smoker in Tangerine BBQ marinades

Vegetarian porcini and walnut burger in a roasted brioche bun with red cranberry cole slaw and hay milk cheese

Flamed salmon from "Ofyr" in orange cardamom rub

### Dessert in the glass

chocolate and chestnut mousse with blueberry coulis

Bavarian crème from baked apples with Lebkuchen crumble



# WINTER BBQ

93€ p.P zzgl.  
Mwst



Das Menü beinhaltet zwei Hauptgänge. Wahlweise kann gegen einen Aufpreis von 10€ ein weiterer Hauptgang ausgewählt werden.  
The menu includes two main courses. Another main course can be selected for an additional charge of €10.

## GETRÄNKEPAKET

### **Softgetränke-Paket p.P. 13,40 €**

Mineralwasser - Frankenbrunnen Exquisit 0,33l / Still, Medium, Spritzig  
Fritz Cola 0,33l  
Bionade diverse Sorten 0,33l  
Club Mate 0,33l  
Fruchtsäfte Granini 0,2l

### **Aperitif-Paket p.P. 14,90€**

Secco „Das Duett“ 0,1l  
Secco O-Saft 0,1l  
Sekt alkoholfrei 0,1l  
Aperol-Spritz & Limoncello Spritz 0,25l  
Lillet Wild Berry / Lillet Rose White-Peach 0,25l

### **Bier-Paket p.P. 6,90 €**

Lammsbräu alkoholfrei 0,33l  
Hofmann Landbier 0,33l  
Hofmann Radler 0,33l  
Loscher Zwickel 0,33l

### **Weinpaket p.P. 11,70 €**

Sauvignon Blanc „P“ - Weingut Probst Markt Nordheim 0,2l  
Scheurebe - Weingut Probst Markt Nordheim 0,2l  
Rosé - Weingut Nickel - Nordheim 0,2l  
Zweigelt - Weingut Probst Markt Nordheim 0,2l  
Cuveé Rot - Weingut Markus Meier Ulsenheim 0,2l

### **Cocktail-Paket p.P. 16,50€** - Buchbar nur in Kombination mit entsprechendem Barpersonal

2x klassische Longdrinks / Cocktail  
1x alkoholfreier Cocktail  
1x Signature Cocktail



Die Getränkepakete verstehen sich exklusive Serviceleistungen/ Barkeeper.  
Es handelt sich hierbei um reine Buffetleistungen.





# WIR KREIEREN **ERINNERUNGEN**

Mit viel Liebe fürs Detail erstellen und realisieren wir kulinarische Eventkonzepte für jeden Anlass.

Egal ob 40 oder 1500 Gäste, ganz unabhängig welcher Ort und welche Jahreszeit, wir stehen euch & Ihnen von A bis Z jederzeit mit unserer Fullservice-Planung zur Verfügung wobei wir ganz individuell auf jeden Wunsch eingehen!

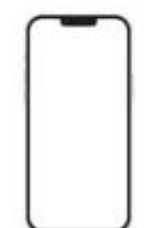
Sie haben Fragen? Wünsche? Ihnen ist etwas unklar?



**[INFO@KUECHENDUETT.COM](mailto:INFO@KUECHENDUETT.COM)**



**[INSTAGRAM.COM/KUECHENDUETT](https://www.instagram.com/KUECHENDUETT)**



**[+49 9163 2133197](tel:+4991632133197)**



**BUSINESS WHATSAPP**

*Contact Us*

