



Als Event-Caterer bereiten wir nicht nur Ihre Speisen frisch und dekorativ zu, sondern decken alle Bereiche Ihrer Veranstaltung ab. Wir stellen den Service, sorgen für eine dem Event angepasste Dekoration und servieren Getränke bis hin zu exotischen Cocktails und erlesenen Weinen.

Wir unterstützen Sie mit unserem Rundum-Service von der Planung bis zur Umsetzung von Buffets oder Menüs für Messerveranstaltungen, Hochzeiten, Betriebsfeiern, Weihnachtsfeiern und Gala Dinners.

Feiern Sie Ihr Fest bei uns oder wir beliefern Sie gerne in Ihrer Lokalität. Entspannen Sie sich mit Ihren Kunden, Kollegen, Freunden oder Verwandten in angenehmer Atmosphäre.

Gerne beraten wir Sie und erstellen für Sie ein auf Ihre Wünsche abgestimmtes individuelles Angebot!

FOOD CREATION
CREATIVE CATERING

Maximilian Schnitzer

Tel.: 089 39291211
Fax: 089 37412834

Martin-Festl-Ring 2
85609 Aschheim/Dornach
(Nähe Messe München)

Email: info@food-creation.de
Internet: www.food-creation.de



FOOD CREATION
CREATIVE CATERING



Buffet

Lachsrolls mit Wasabi und Kartoffelstroh

Geflügelsalat mit Orange und Quitten-Speckchutney

Lab Gai mit frischer Minze und Koriander

Aromatisierte Hühnerbrust mit Lavendelplätzchen
und Gemüse

Gebratener Butterfisch auf Süßkartoffelpüree

Bulgurstrudel mit Spinat auf Pilzragout

Gefüllter Haselnuss-Crêpe mit Traubenragout

Weißes Schokoladenmousse mit Zimt und Glüh-
weinkirschen



Flying Buffet

Wachtelbrust auf Saltim-Bocca-Risotto

Schaumige Mango Polenta mit gebratener Gamba
und Gemüsebutter

Steinpilzconsomme mit Wildnockerl

Gefülltes Schweinefilet mit Dörrobst und Pilzen
dazu Haselnuss-Spätzle

Gebratene Hähnchenbrust und Seeteufel auf Laven-
delpüree und Zuckererbsen

Zimtmousse mit Trockenobstragout

Gefüllter Sauerrahm-Crêpe mit Vanillequitten