

Wir freuen uns, Ihnen unser exklusives Moqueca de Peixe Catering-Angebot präsentieren zu dürfen. Dieses traditionelle brasilianische Gericht ist perfekt für besondere Anlässe, Veranstaltungen und private Feierlichkeiten.

Moqueca de Peixe:

- Hochwertige Fischfilets in einer delikaten Kokosmilch- und Tomatensoße.
- Frische Gemüsezutaten wie Paprika, Zwiebeln und Knoblauch für eine authentische Note.
- Sorgfältig gewürzt mit einer Mischung aus Kräutern und Gewürzen.

Beilagen:

- Duftender weißer Reis
- Farofa, eine geröstete Maniokmehlmischung mit Butter und Kräutern.
- Frischer Salat mit saisonalen Zutaten.

Dessert:

- Maracuja Mousse

Angebotspreis: 28 € netto pro Person



Wir freuen uns, Ihnen ein exklusives brasilianisches Fingerfood und ein köstliches Menü für Ihre Veranstaltung anzubieten. Unsere kulinarischen Kreationen werden Ihre Gäste sicherlich begeistern.

Vorspeisen (Brasilianisches Fingerfood):

- **Coxinhas:**
 - Gefüllte Teigtaschen mit Hühnchen und cremiger Catupiry-Käse-Füllung.
- **Bolinha de queijo**
 - Kleine Käsebällchen aus Maniokmehl, luftig und köstlich.

Hauptgericht:

(Wahlmöglichkeiten):

- Lachsfilet in Orangensauce mit Cashewkruste:
 - Zartes Lachsfilet in einer erfrischenden Orangensauce.
 - Knusprige Cashewkruste für eine einzigartige Textur.
- **oder**
 - Schweinemedallions:
 - Saftige Schweinemedallions in einer delikaten Sauce.
 - Perfekt gegart und zart.

Beilagen:

Kartoffelgratin:

- Kartoffelscheiben in einer cremigen Sauce mit Käse überbacken.

Dessert:

Schokoladenmousse:

- Luftige Schokoladenmousse, verziert mit zarten Schokoladenraspeln.

Angebotspreis: 25€ netto pro Person



Wir freuen uns, Ihnen unser authentisches brasilianisches Feijoada-Catering für Ihre Veranstaltung anbieten zu dürfen. Unsere Feijoada wird nach traditionellen Rezepten zubereitet und garantiert ein kulinarisches Highlight für Ihre Gäste.

Vorspeisen (Brasilianisches Fingerfood):

- Coxinhas: Gefüllte Teigtaschen mit Hühnchen und Catupiry-Käse.
- Pastel de Queijo: Knusprige Teigtaschen mit herzhaftem brasilianischem Käse.
- Pão de Queijo: Luftige Käsebällchen aus Maniokmehl.

Feijoada:

- Traditioneller brasilianischer Bohneneintopf mit schwarzen Bohnen, Schweinefleisch, Rindfleisch, geräucherte Wurst und Gewürzen.

Beilagen:

- Duftender weißer Reis
- Farofa, eine geröstete Maniokmehlmischung mit Butter und Kräutern.
- Frischer vinaigrette
- Couve à Mineira". Grünkohl
- frisch geschnittener Orangen- und Mangosalat.

Dessert:

Brigadeiros:

- Klassische brasilianische Schokoladentrüffel mit Schokoladenstreuseln.

Angebotspreis: 25 € netto pro Person



Wir freuen uns, Ihnen unser köstliches Strogonoff de Frango-Catering für Ihre Veranstaltung anbieten zu dürfen. Unser Strogonoff de Frango wird mit hochwertigen Zutaten zubereitet und bietet einen unverwechselbaren Geschmack, der Ihre Gäste begeistern wird.

Vorspeisen

- Frischer gemischter Salat mit leichtem Dressing..

Strogonoff de Frango:

- Zarte Hühnerbruststreifen in einer cremigen Sauce mit Zwiebeln, Champignons und Gewürzen.

Beilagen:

- Duftender weißer Reis
- knusprigen Kartoffelstreifen

Dessert:

- Limettenmousse

Angebotspreis: 22 € netto pro Person



Wir freuen uns, Ihnen unser authentisches "**Prato Feito**" aus Brasilien als Catering-Option für Ihre Veranstaltung anbieten zu dürfen. Unser Menü kombiniert die Vielfalt der brasilianischen Küche und bietet eine reichhaltige Auswahl an köstlichen Gerichten.

Brasileirinho

Arroz e Feijão (Reis und Bohnen):

Duftender weißer Reis und schwarze Bohnen, authentisch gewürzt.

Bife de Frango ou Carne (Hähnchen- oder Rindersteak):

Saftiges gegrilltes Hähnchen oder Rindersteak, perfekt gewürzt.

Ovos Fritos (Spiegeleier):

Frisch zubereitete Spiegeleier mit goldgelbem Eigelb.

Salada (Salat):

Frischer gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Karotten und einem leichten Dressing.

Farofa:

Maniokmehl geröstet mit Zwiebeln und Gewürzen.

Banana Frita (Gebratene Banane):

Süße gebratene Bananen als köstliche Beilage.

Dessert:

Brigadeiros:
Klassische brasilianische Schokoladentrüffel.



wir freuen uns, Ihnen unser authentisches "**Prato Feito**" aus Brasilien als Catering-Option für Ihre Veranstaltung anbieten zu dürfen. Unser Menü kombiniert die Vielfalt der brasilianischen Küche und bietet eine reichhaltige Auswahl an köstlichen Gerichten.

Brasileirinho

Arroz e Feijão (Reis und Bohnen):

Duftender weißer Reis und schwarze Bohnen, authentisch gewürzt.

Bife de Frango ou Carne (Hähnchen- oder Rindersteak):

Saftiges gegrilltes Hähnchen oder Rindersteak, perfekt gewürzt.

Ovos Fritos (Spiegeleier):

Frisch zubereitete Spiegeleier mit goldgelbem Eigelb.

Salada (Salat):

Frischer gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Karotten und einem leichten Dressing.

Farofa:

Maniokmehl geröstet mit Zwiebeln und Gewürzen.

Banana Frita (Gebratene Banane):

Süße gebratene Bananen als köstliche Beilage.

Dessert:

Brigadeiros:
Klassische brasilianische Schokoladentrüffel.

