

**Kasa
Kura**



THE ART
OF SOCIAL
DINING.

CATERINGKARTE

Süßes Gebäck

Für das süße Frühstücksgebäck gilt eine Mindestbestellmenge von 12 Stück, bei Minivarianten sind mindestens 30 Stück erforderlich.

Croissant Butter , 60 g	2,20 €
Minicroissant Butter , 30 g	1,40 €
Minicroissant gefüllt mit Schokolade oder Frucht , 45 g	1,70 €
Franzbrötchen , 130 g	2,20 €
Donut , 45 g	1,90 €
Schoko Donut , 55 g	1,90 €
Blaubeeren Muffin , 100 g	2,90 €
Schoko Muffin , 100 g	3,50 €
Rosinen Brötchen , 65 g	2,50 €
Apfel Miniquad , 40 g	2,10 €

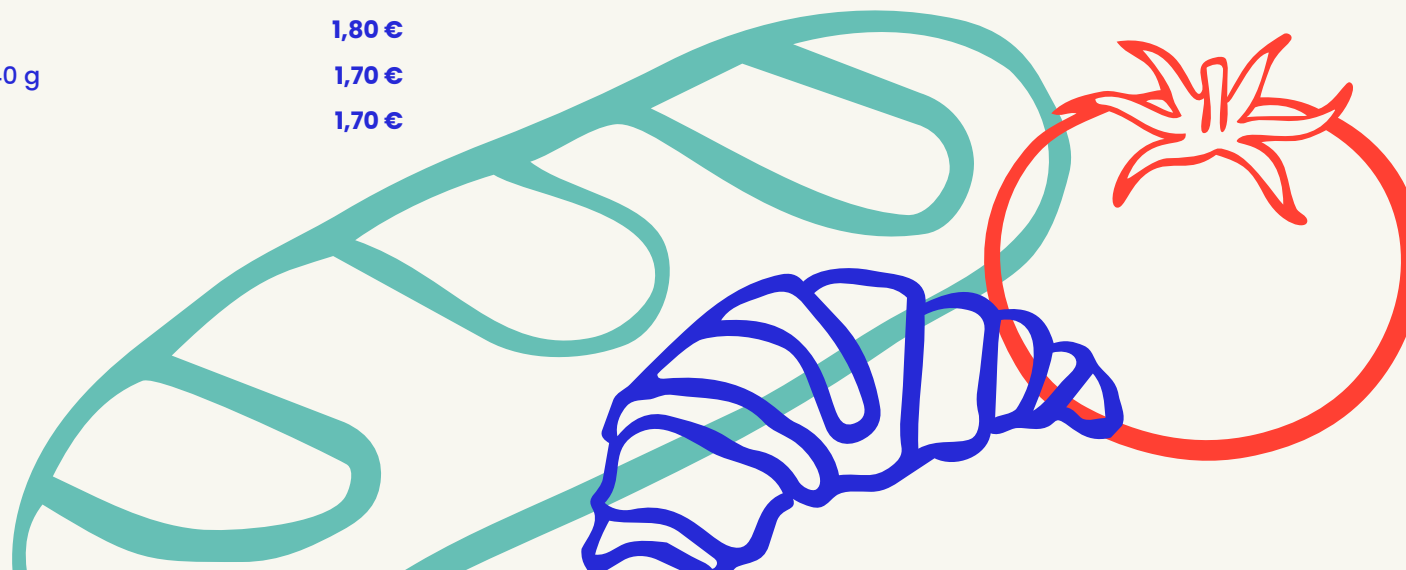
Herzhaftes Gebäck

Laugen Mini Brötchen mit geschlagener Salzbutter , 35 g	1,50 €
Mini Quiche Schinken , 40 g	1,80 €
Mini Quiche Gorgonzola-Birne , 40 g	1,80 €
Mini Quiche Lachs-Dill , 40 g	1,90 €
Mini Quiche Gemüse , 40 g (Vegan)	1,80 €
Blätterteig Miniquad Schinken und Käse , 40 g	1,70 €
Blätterteig Miniquad Feta und Spinat , 40 g	1,70 €

Sandwiches auf Tramezzini Brot

Die Sandwiches werden auf Tramezzini Brot serviert und haben jeweils ein Gewicht von 150 g. Die Mindestbestellmenge beträgt 12 Stück.

Sundried Tomate und Rucola (Vegan) Dieses vegane Sandwich kombiniert aromatische, sonnengetrocknete Tomaten mit frischem Rucola und sorgt so für ein mediterranes Geschmackserlebnis.	3,90 €
Grüne Pesto Mozzarella Sundried Tomate und Rucola Hier treffen zart schmelzender Mozzarella und ein würziges grünes Pesto aufeinander und ergeben eine harmonische, italienisch inspirierte Kombination.	4,50 €
Thunfisch Creme und Mais Ein Sandwich mit cremiger Thunfischfüllung, ergänzt durch knackigen Mais, bietet einen herzhaften und ausgewogenen Geschmack.	4,90 €
Schinken, frische Tomate und Römersalat Dieses Sandwich vereint fein geschnittenen Schinken mit frischen Tomaten und knackigem Römersalat zu einer klassischen und beliebten Variante.	4,50 €
Lachs in Frischkäse und Feldsalat Ein Sandwich mit zartem Lachs, verfeinert mit cremigem Frischkäse und frischem Feldsalat, sorgt für einen leichten und eleganten Genussmoment.	4,90 €



Stullen und Wraps

Im Rahmen unseres Angebots für Stullen und Wraps (je 150 g) erhalten Sie eine vielfältige Auswahl an kreativen und geschmackvollen Variationen. Die folgenden Optionen stehen zur Verfügung:

Gegrillte Zucchini Stulle mit Datteln-Curry Hummus (Vegan)

Diese vegane Stulle vereint gegrillte Zucchini mit einem aromatischen Datteln-Curry Hummus, der für eine besondere Würze sorgt.

4,50 €

Norddeutsche Stulle mit Sylter Käse und Feigensenf

Die norddeutsche Stulle präsentiert Sylter Käse, kombiniert mit Feigensenf – eine harmonische Mischung aus herzhaften und süßen Aromen.

4,50 €

Falafel Stulle mit Rote Bete Hummus und Petersilien Dip

Hier treffen Falafel auf einen cremigen Rote Bete Hummus und einen frischen Petersilien Dip, wodurch ein intensiver Geschmack entsteht.

4,50 €

Bohnen Mousse Wrap mit Spicy Avocado (Vegan)

Der vegane Wrap bietet eine Füllung aus Bohnen Mousse und wird durch eine pikante Avocado ergänzt, die für einen würzigen Akzent sorgt.

4,00 €

Chicken Wrap mit Guacamole und Pico de Gallo

Ein klassischer Chicken Wrap, gefüllt mit saftigem Hähnchen, cremiger Guacamole und einer frischen Pico de Gallo.

4,90 €

Diese Auswahl eignet sich hervorragend für ein abwechslungsreiches und modernes Frühstück oder Lunch-Angebot und spricht sowohl vegetarische als auch nicht-vegetarische Gäste an.

Mini Frühstück Bowls (200 g)

Für den perfekten Start in den Tag bieten wir eine Auswahl an Mini Frühstück Bowls. Jede Bowl kombiniert frische Zutaten und sorgt für eine ausgewogene Mischung aus Geschmack und Nährstoffen. Die verschiedenen Varianten sprechen unterschiedliche Vorlieben für ein leichtes Frühstück als auch als Ergänzung zum Lunch-Angebot.

Erdbeer-Haferflocken-Chiasamen auf griechischem Joghurt

Diese Bowl vereint fruchtige Erdbeeren mit nahrhaften Haferflocken und Chiasamen, angerichtet auf cremigem griechischem Joghurt.

3,90 €

Blaubeeren-Granola-Mango Coulis auf griechischem Joghurt

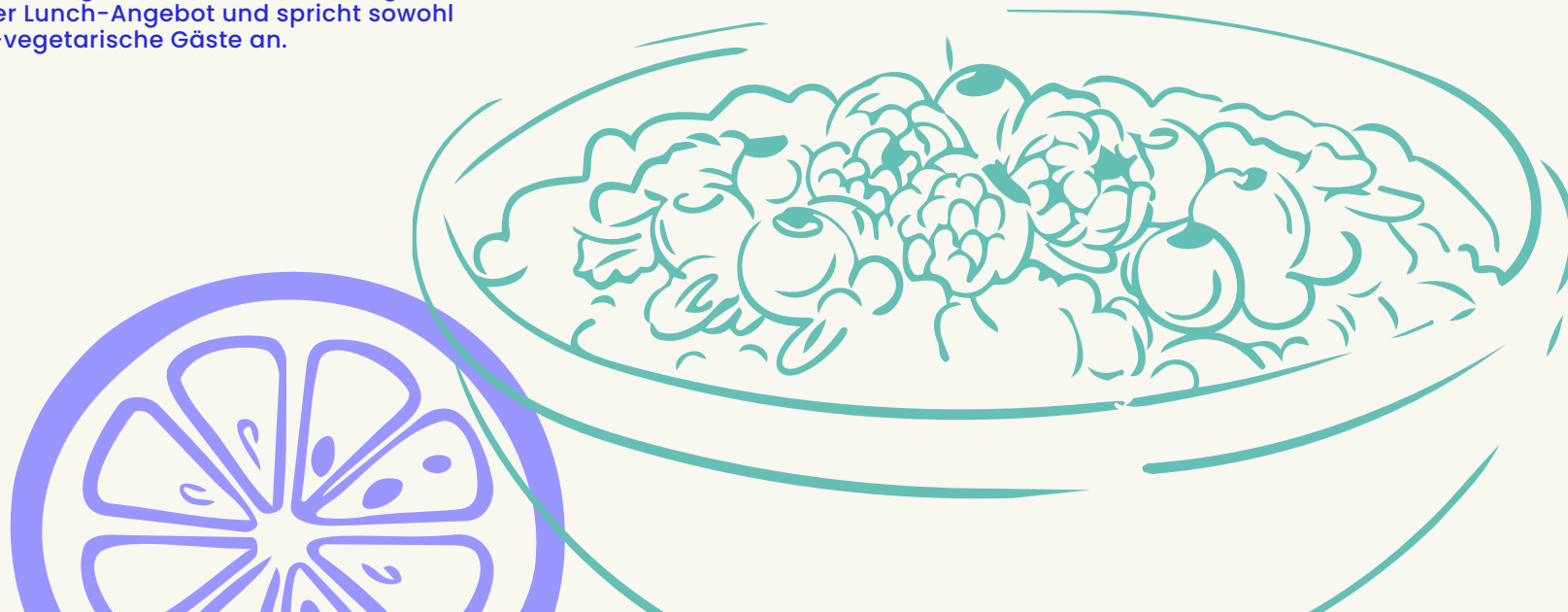
Frische Blaubeeren, knuspriges Granola und ein aromatischer Mango Coulis sorgen gemeinsam mit dem griechischen Joghurt für ein besonders harmonisches Geschmackserlebnis.

3,90 €

Himbeeren-Kandierte Nüsse-Apfel auf Erdbeerquark

Hier treffen süße Himbeeren und kandierte Nüsse auf frische Apfelstücke, angerichtet auf einem zarten Erdbeerquark.

4,50 €



Unser Lunch-Angebot bietet eine abwechslungsreiche Auswahl an Platten, Salaten, Suppen, Hauptgerichten und Beilagen, die sich ideal für Gruppen ab 10 Personen eignen. Die Speisen sind liebevoll zusammengestellt und decken unterschiedliche Geschmacksrichtungen und Ernährungsweisen ab.

Platten für 10 Personen

Norddeutsche Spezialitäten Katerschinken, Küstensalami sowie Sylter Käse	56,00 €
Italienische Auswahl Parma Schinken, Copa, Spianata Calabrese kombiniert mit Mozzarella al Olio	65,00 €
Iberische Platte Serrano Schinken, Chorizo, Manchego Käse und marinierte Oliven	65,00 €
Calabrese Klassik Mozzarella und Tomate mit Basilikum Pesto	45,00 €

Salate – Bowls und Platten

Die Auswahl an Salaten ist sowohl als einzelne Portion als auch als Platte für mindestens 10 Personen oder ab drei Platten erhältlich.

	Einzeln	Platte
Caesar Salat mit karamellisierten Kirschtomaten und Chicken	9,50 €	29,50 €
Wildkraut Salat mit Burrata und Granatapfelkernen	9,00 €	29,00 €
Salat Mezclum mit Feta, Minze und Linsen	8,50 €	28,50 €
Pasta Salat mit grünem Pesto und getrockneten Tomaten	9,50 €	29,50 €
Bulgur-Salat (Vegan) mit Roter Bete und gegrilltem Gemüse	9,00 €	29,00 €
Anden Quinoa Salat (Vegan) mit Limetten Vinaigrette	9,00 €	29,00 €

Suppen (ab 10 Personen)

Für Gruppen ab zehn Personen bieten wir eine Auswahl an verschiedenen Suppen an, die sowohl klassische als auch moderne Geschmacksrichtungen abdecken. Jede Suppe wird frisch zubereitet und eignet sich ideal als Vorspeise oder leichter Hauptgang.

Rote Linsen Suppe (Vegan) mit Kokosmilch verfeinert	7,50 €
Hokkaido Kürbis Suppe mit ausgewählte Vierländer Äpfeln	7,90 €
Tomaten Suppe mit grüner Gremolata serviert	7,00 €
Cremige Kartoffel Suppe kombiniert Lauch und würzige Schinkenwürfel	8,90 €



Hauptgerichte (ab 10 Personen)

Für Gruppen ab zehn Personen bieten wir eine vielfältige Auswahl an Hauptgerichten, die verschiedene Geschmacksrichtungen abdecken. Hier findet jeder das passende Gericht für sein Event.

PASTA

Ragu alla Bolognese 12,50 €
Bandnudeln mit Rinder Bolognese alla Mama

Pesto Rosso (Vegan) 9,50 €
Penne mit rotem Pesto, Tomate und Frühlingszwiebeln

Aglione e Olio 10,50 €
Penne Aglio Olio mit Parmesan und Peperoncino

Tagliatelle ai Gamberi 14,50 €
Tagliatelle mit Garnelen, Zitronen-Sauce und Schnittlauch

RIND

Rinder Frikadellen mit Labskaus 13,50 €
mit Labskaus

Mediterrane Hackbällchen in Pisto-Tomaten-Sauce 12,90 €
in Pisto-Tomaten-Sauce

Chili con Carne mit Mais, Bohnen und Sourcream 11,90 €
mit Mais, Bohnen und Sourcream

SCHWEIN

Klassische Currywurst 8,00 €

GEFLÜGEL

Hähnchen Thai Curry 12,90 €
mit Süßkartoffel und Ananas

Backhendl Steirische Art 10,50 €
mit Kürbis Öl Marinade

Hähnchenbrust Saltimbocca 11,50 €
im Salbei-Speck-Mantel

FISCH

Hamburger Pannfisch 14,90 €
mit Lachs und Kabeljau

Seelachs Kibbeling 12,50 €
mit Knoblauch-Dip

VEGAN

CurryVurst 11,90 €

Chili sin Carne 11,90 €
mit Mais, Bohnen und Sourcream

Thai Curry 10,50 €
mit Süßkartoffel und Kichererbsen

Vegane Kibbeling 14,90 €
mit Knoblauch-Dip

Beilagen

Unsere Auswahl an Beilagen bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihr Hauptgericht individuell zu ergänzen und abzurunden. Jede Beilage ist sorgfältig ausgewählt und überzeugt durch Qualität und Geschmack.

Kartoffelsalat mit Öl und Essig 4,50 €
klassisch, frisch und leicht

Wildreis mit Bohnen 4,90 €
aromatisch und nahrhaft

Kurkuma Bulgur mit Kräutern 4,50 €
würzig und verfeinert

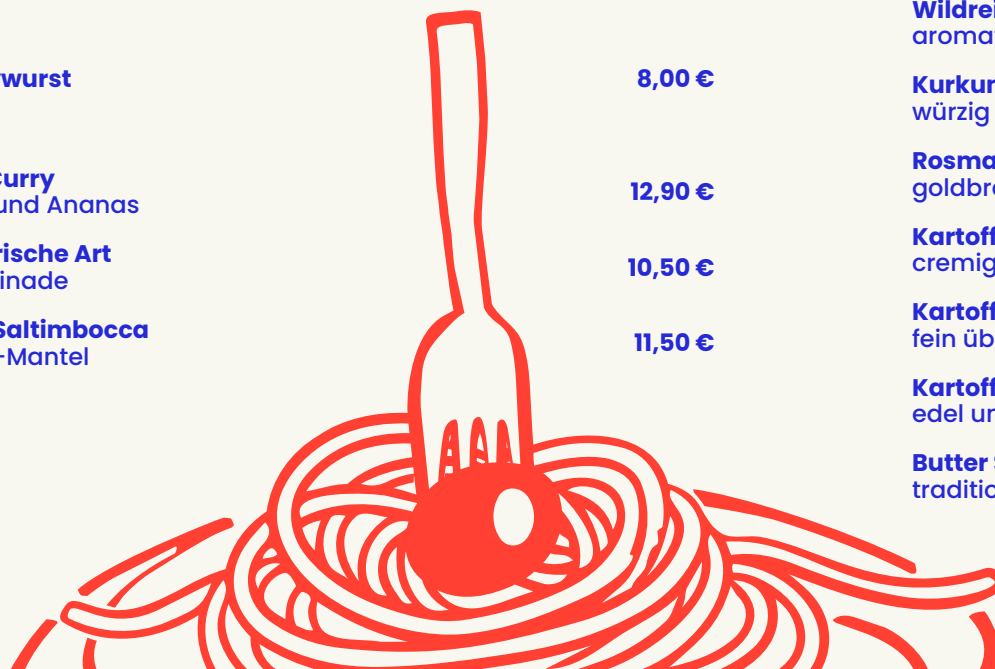
Rosmarin Kartoffeln 4,50 €
goldbraun gebacken mit Rosmarin

Kartoffel-Sellerie-Stampf 4,90 €
cremig und herzhaft

Kartoffel Gratin 4,90 €
fein überbacken

Kartoffel Gratin mit Trüffel 6,50 €
edel und aromatisch

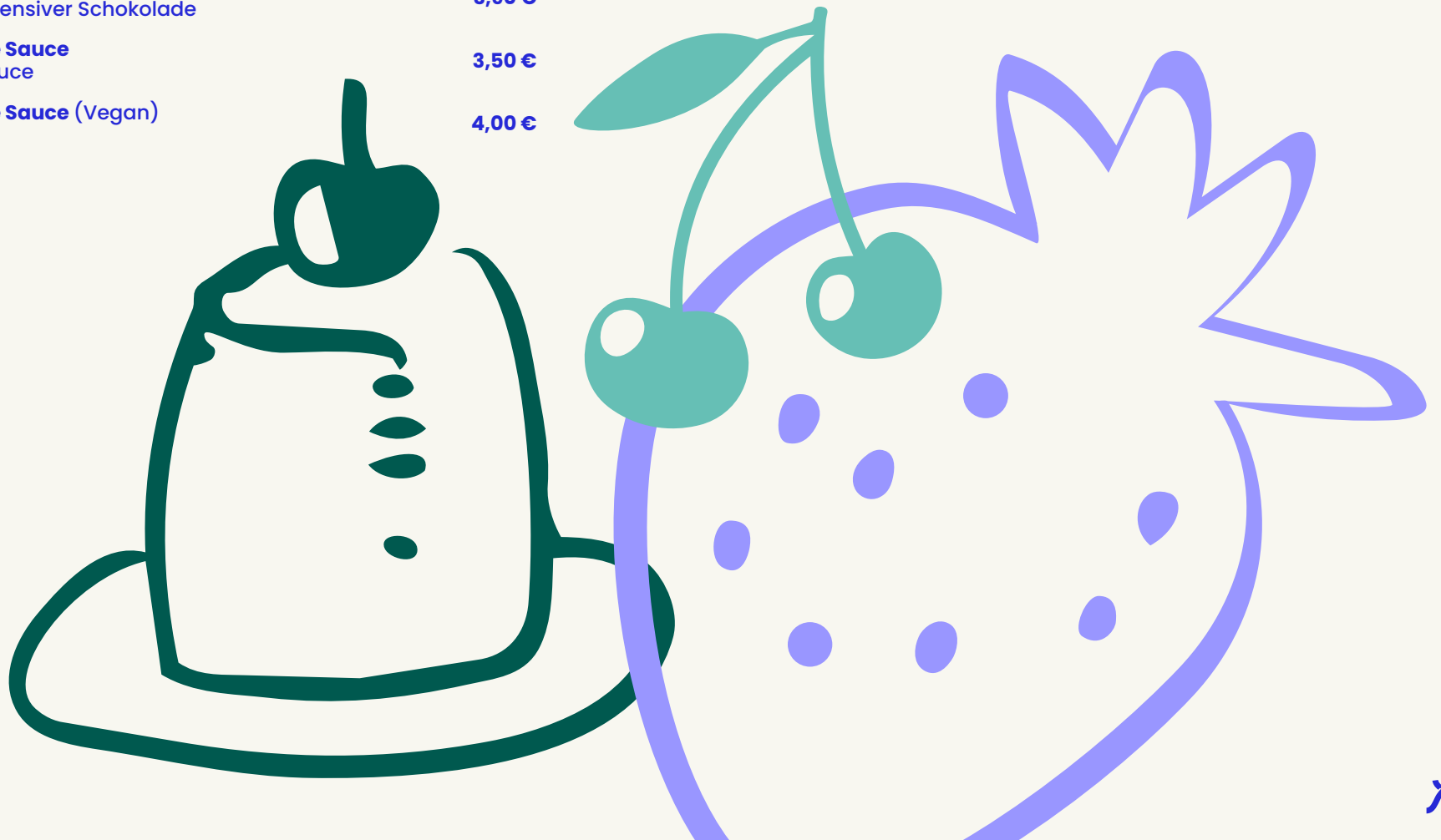
Butter Spätzle 5,50 €
traditionell und weich



Desserts

Für den süßen Abschluss bieten wir Ihnen eine Auswahl feinsten Desserts.

Himbeer Pannacotta cremige Pannacotta mit fruchtigen Himbeeren	4,50 €
Himbeer-Kokos Pannacotta (Vegan) mit Himbeeren und Kokos verfeinert	4,90 €
Mascarpone Creme mit Mango Coulis zarte Mascarponecreme, abgerundet mit Mango-Coulis	4,50 €
Schokomousse mit Wildbeeren luftige Mousse au Chocolat mit Wildbeeren	5,50 €
Schoko Brownie saftiger Brownie mit intensiver Schokolade	3,90 €
Rote Grütze mit Vanille Sauce klassisch mit Vanillesauce	3,50 €
Rote Grütze mit Vanille Sauce (Vegan) vegane Variante	4,00 €



Unser Fingerfood-Angebot eignet sich ideal für Veranstaltungen oder gesellige Zusammenkünfte und ist ab einer Bestellmenge von 10 Stück erhältlich.

Spieße

Tomate Mozzarella mit Basilikum
Klassischer Spieß mit Basilikum

1,90 €

Feta Käse mit Oliven

Mediterraner Genuss auf einem Spieß

1,90 €

Gilda mit Oliven, Sardellen und Peperoni

Pikante Kombination

2,50 €

Gilda mit Oliven, Anchovis und Peperoni

Mit würzigen Anchovis

2,50 €

Gilda mit Oliven, Artischocken würzig (Vegan)

Artischocken sorgen für eine besondere Note

2,20 €

Champignons mit Mojo verde (Vegan)

Frische Champignons mit grüner Mojo-Sauce

2,20 €

Champignons mit Soja Karamell (Vegan)

Champignons in einer süßlichen Soja-Karamell-Marinade

2,20 €

Hähnchen Teriyaki

Hähnchenspieß mit Teriyaki-Glasur

2,50 €

Hähnchen in Rote Pesto Marinade

Mit rotem Pesto mariniert

2,50 €

Hähnchen Ananas in Curry Marinade

Exotisch mit Ananas und Curry

2,50 €

Hähnchen Kirschtomaten

Hähnchenspieß mit frischen Kirschtomaten

2,50 €

Ministullen

Bruschetta mit Basilikum Pesto

Knuspriges Brot mit Basilikum-Pesto

2,20 €

Bruschetta mit Koriander Pesto

Mit frischem Koriander-Pesto

2,20 €

Feta Creme mit Datteln und Curry

Raffinierte Mischung aus Feta, Datteln und Curry

2,20 €



Brie mit Preiselbeeren

Mild-würziger Brie mit fruchtigen Preiselbeeren

2,20 €

Ziegenkäse mit Zitronenthymian und Honig

Aromatischer Ziegenkäse mit Zitronenthymian und Honig

2,50 €

Dill-Frischkäse Lachs

Frischkäse mit Dill und Lachs

2,70 €

Kartoffel Mousseline mit Garnele

Feine Kartoffelcreme mit Garnele

2,90 €

Geröstete Paprika mit Thunfisch Creme

Geröstete Paprika und cremiger Thunfisch

2,70 €

Roastbeef mit Kapern Mayo

Zartes Roastbeef mit Kapern-Mayonnaise

2,70 €

Chorizo Teig mit Pico de Gallo

Würziger Chorizo mit frischem Pico de Gallo

2,70 €

Minigläser

Süßkartoffel Tatar mit Avocado

Frisches Tatar aus Süßkartoffeln mit Avocado

2,90 €

Kürbis Tatar mit seinen Kernen

Kürbistatar verfeinert mit Kürbiskernen

2,90 €

Melonen Gazpacho

Kalte Melonensuppe

2,90 €

Kartoffelsalat mit Scampi

Kartoffelsalat mit feinen Scampi

3,90 €

Caesar Salat mit crunchy Bacon

Caesar-Salat mit knusprigem Bacon

2,90 €

Bulgursalat, Falafel und Paprika Hummus

Orientalische Spezialitäten im Glas

2,90 €

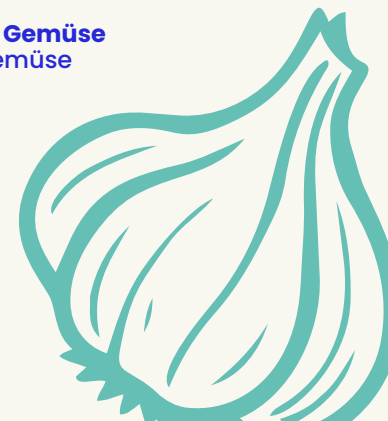
Farfalle Salat mit gepickeltem Gemüse

Nudelsalat mit eingelegtem Gemüse

3,20 €

Kartoffelsalat mit Schnitzel

3,50 €





WWW.KASAKURA.DE