



Bankettmappe

YOUNIQUE CATERING

+49 1590 1465428 | lisa.herzog@yunique-catering.com | yunique-catering.com

Unsere Mission bei YOUNIQUE CATERING

Als Cateringunternehmen mit Zukunftsblick ist es unsere Mission, nachhaltige Ernährung bei allen Anlässen voranzubringen, und zu zeigen, dass diese umweltschonend, kreativ und köstlich zugleich ist.

WIR MÖCHTEN...

... Ihnen unsere frischen, genussvollen Köstlichkeiten präsentieren - Gänzlich vegan oder vegetarisch oder auf Wunsch auch mit Fleisch und Fischelementen.

... ein Türöffner für Unternehmen und ihre Teammitgliedern sein, um sie an die vielfältigen außergewöhnlichen Speisen heranzuführen und zu überraschen.

... mit Geschmack, Frische und kreative Vielfalt überzeugen.

... Ihre Erwartungen und Bedürfnisse übertreffen und Sie begeistern.

... mit einer stetig weiterentwickelnden Speisenauswahl Dynamik schaffen.

... unser Catering zu einem Erlebnis für Sie machen.





Unsere Besonderheiten bei YOUNIQUE CATERING

WILLKOMMEN IN UNSERER YOUNIQUE KREATIONSKÜCHE BY MUKO!

Wir beweisen, dass es Catering auf höchstem Niveau gibt. Deshalb wird in unserer Küche nicht nur gekocht, es wird experimentiert und geforscht. Jedes Konzept, das wir schreiben und umsetzen, ist schnell verwirklicht, dynamisch und qualitativ etwas Besonderes.

Bei YOUNIQUE CATERING
liegt der Fokus auf "Y" für YOUNIQUENESS.

Als Catering-Unternehmen der neuen Generation wichtig sich mit dem Thema Nachhaltigkeit und Gesundheit auseinander zu setzen und es zu leben. Daher achten wir besonders auf regionale, saisonale Frischeprodukte.

*Jedes Konzept, DAS WIR SCHREIBEN
UND UMSETZEN, IST schnell verwirklicht,
dynamisch und qualitativ etwas Besonderes.*

Jeder Anlass kann, darf und soll von schmackhaften Gerichten begleitet werden – besonders natürlich eine Hochzeit, Gala oder Produktpräsentation, aber auch Veranstaltungen wie Geburtstage und Jubiläen, Einschulungen und Abibälle, kleine und große Meetings, Netzwerktreffen und Pressekonferenzen, Gartenfeste und Team-Days. Da wir uns als Künstler und Kreative verstehen, freuen wir uns besonders für Vernissagen, Fotoshoots und Filmsets gebucht zu werden.

Ob in Form von Buffet, Menü oder Stehempfang – wie Sie sehen, bieten wir kulinarische Angebote für alle Gelegenheiten.



LISA HERZOG

Catering- & Projektleitung

*Kreativität bedeutet für uns
keine Grenzen zu kennen, über den
Tellerrand hinaus zu denken und
passende Lösungen zu finden."*

Unser junges Team zeichnet sich
durch *Qualitätsbewusstsein*
und *große Experimentierfreude* aus.



MUKO ALTANKHUYAG

Gründer der Marke
Muko-Vegan-Konzepte

*„Qualitativ hochwertig
bedeutet für mich
Standard.“*

Muko Altankhuyag ist veganer Koch & seit 2018 Mitglied im Team der Nationalmannschaft der Köche der Mongolei. Im Juni 2019 wurde er beim Internationalen Kochwettbewerb der World Association of Chefs Societies in der Kategorie „Vegetarian - Professionell“ mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.

FÜR VIELE IST DIE VEGANE KÜCHE NOCH NEULAND.

Unsere Philosophie ist nicht der Verzicht, sondern der Gewinn. Ein Gewinn neuer Ideen und kulinarischer Kreationen, ein Gewinn an köstlichen Aromen und intensiven Geschmäckern. Erleben Sie einen inspirierenden Kochkurs mit dem für seine vegan/vegetarisch-kulinarischen Kreationen international ausgezeichneten Spitzenkoch Muko Altankhuyag.

Unsere Besonderheiten bei YOUNIQUE CATERING

*Wir möchten mit der Marke muko
jedem Menschen auf dieser Erde die
Möglichkeit geben, durch die
vegetarische & vegane Ernährung -
nachhaltiger zu leben.*

WAS UNS AM HERZEN LIEGT...

...besonders vegan und vegetarisch lebende Menschen kommen in den vollen Genuss, zahlreiche Köstlichkeiten verzehren zu können, denn unsere Speisen sind fast ausschließlich pflanzenbasiert.

*...In der Zeit des Umbruchs wollen wir nachhaltige Ernährung
voranbringen und freuen uns sehr leckere und umweltschonende
Alternativ-Produkte zu verwenden.*

Unsere Kreationen zeichnen sich durch Geschmack, Frische und kreative Vielfalt aus und eignen sich daher besonders für Menschen, die frische, vegetarische und vegane Lebensmittel unbeschwert genießen, die eine ganzheitliche und nachhaltige Philosophie leben und die ein harmonisches Miteinander von Mensch und Natur lieben.

Buffet Auswahl bei YOUNIQUE CATERING

Unser BRONZE Buffet

Ab 36,-€
Auswahl von 19
verfügbaren Gerichten:

- 3 Vorspeisen
- 2 Hauptgerichte
- 2 Beilagen
- 1 Dessert

*Alle Speisen sind vegan. Manche Namen dienen der Vorstellbarkeit. Auf Wunsch bieten wir auch Fleisch und Fisch an - der Aufpreis beträgt 3,50 € pro Person.

BRONZE Vorspeisen

- Karotten-Ingwer-Suppe
- Bulgur-Linsen-Salat mit karamellisierten Schalotten & frischem Spinat
- Hackbällchen* mit Risotto-Walnuss-Füllung auf Chili-Pimientos-Tatar 🌱

BRONZE Hauptspeisen

- Tranche vom Roastbeef* mit Rosmarin und Knoblauch mit Rotweinreduktion 🌱
- Thai Pak Choi mit Hähnchenbrust*, knackigem Wok Gemüse und Kokos-Curry-Soße 🌱

BRONZE Beilagen

- Risi Bisi Gemüsereis
- Sauté von Vichy Regenbogen Karotten

BRONZE Dessert

- Himbeer-Mascarpone-Tiramisu



BRONZE Vorspeise
KAROTTEN-INGWER-SUPPE



BRONZE / SILBER / GOLD Vorspeise
CIABATTA-SALAT mit Kirschtomaten und Pinienkernen

Buffet Auswahl bei YOUNIQUE CATERING

Unser SILBER Buffet

Ab 44,-€
Auswahl von 45
verfügbaren Gerichten:

- 4 Vorspeisen
- 3 Hauptgerichte
- 4 Beilagen
- 2 Dessert

*Alle Speisen sind vegan. Manche Namen dienen der Vorstellbarkeit. Auf Wunsch bieten wir auch Fleisch und Fisch an - der Aufpreis beträgt 3,50 € pro Person.

SILBER Vorspeisen

- Riesling-Samtsuppe mit Estragon auf Sellerie-Basis
- Süßkartoffelsuppe mit Pistazienpesto
- Hirse-Salat mit Mango & Quinoa
- Sashimi Slices* mit Wakame-Algen, Edemame, Reis & Teriyaki 

SILBER Hauptspeisen

- Hähnchenbrust* im karamellisierten Kohlmantel mit Cognac-Sanddorn-Creme 
- Burgunder Gulasch* mit Waldpilzen 
- Orientalischer Eintopf mit Rindfleisch*, Bohnen, Aubergine und Kichererbsen 

SILBER Beilagen

- Risotto mit feingewürfelten Steinpilzen
- Wilder Brokkoli vom Keltenhof
- Variation von Bohnen
- Orecchiette nach Pugliesi Art

SILBER Dessert

- Creme Catalana
- Chia-Kokos-Creme mit Kalamansi-Orangen-Gelee



SILBER Vorspeise
SÜSSKARTOFFELSUPPE mit Pistazienpesto

Buffet Auswahl bei YOUNIQUE CATERING

Unser GOLD Buffet

Ab 55,-€
Auswahl von 66
verfügbaren Gerichten:

- 6 Vorspeisen
- 4 Hauptgerichte
- 4 Beilagen
- 2 Dessert

*Alle Speisen sind vegan. Manche Namen dienen der Vorstellbarkeit. Auf Wunsch bieten wir auch Fleisch und Fisch an - der Aufpreis beträgt 3,50 € pro Person.

GOLD Vorspeisen

- Orientalische Topinambur-Cremesuppe mit Tofu
- Kalifornische Thunfisch*-Suppe mit Ingwer und Koriander
- Gegrillte-Auberginen-Salat mit Tomaten und Granatapfel
- Koreanischer Glasnudelsalat mit Rettich, Möhren, geräuchertem Tofu und Erdnussdressing
- Würzige Tomaten-Kichererbsen-Muffins mit Rote-Beete-Konfitüre
- Yakitori*-Spieße mit Teriyaki Sauce 🌱

GOLD Hauptspeisen

- Aloha Original Blend Hawaiianische Shoyu Sojasauce mit Rindfleisch* 🌱
- Rustikale Garnelenpfanne* mit karamelierten Cherry-Tomaten und Limettenragout 🌱
- Boeuf Stroganoff* Filetspitzen in cremiger Soße 🌱
- Japanisches Kare mit Hähnchen-Ragout* mit Edemame, Möhren & Sesam-Teriyaki-Soße 🌱

GOLD Beilagen

- Osmanischer Basmati-Reis
- Duett von Vitelotte & Shetland Black Kartoffel
- Buntes Wok Gemüse
- Maccaroni and Cheese

GOLD Dessert

- Granatapfel-Creme mit süßem Basilikumpesto
- Mille-feuille mit Creme aus sizilianischen Bronte Pistazien



GOLD Vorspeisen
ROTE LINSEN CREME SUPPE mit Minze und Chili

Canapes Auswahl bei YOUNIQUE CATERING

Auszug unserer FINGERFOOD KARTE

Ab 15 Stück je Sorte
Stück Preis ab 5,50 €

* Alle Canapes sind vegan. Manche Namen dienen der Vorstellbarkeit. Auf Wunsch bieten wir auch Fleisch & Fisch an - der Aufpreis beträgt 0,50 € pro Stück.

- Spinatrollen, Vichy-Karotten & Haselnusskrokant
- Gefüllte Drillinge mit Austernpilz-Ragout und Walnusspesto
- Sushi-Reisbällchen gefüllt mit Limetten-Avocado-Creme
- Rote-Linsen-Pralinen auf Rucola mit Vanille-Tomaten-Creme
- Gemüse Mille-feuille auf Avocado-Schaum & Thymian-Brotchips
- Mini Zucchini-Möhren-Puffer auf Cashewkern-Sahne
- Cherry Tomaten mit Auberginen-Mousse
- Gefüllte Champignons mit Ratatouille-Gemüse
- Gebratene Austernpilze mit Sesam auf Olivenpolenta
- Gefüllte Bulgur-Bällchen mit Pilzen nach türkischer Art
- Gegrillte Auberginenröllchen mit Fetakäse-Nuss-Füllung
- Gurken-Tomaten-Bites mit getrüffeltem Frischkäse
- Gefüllte Zucchini mit Parmesanschaum und Pinienkernen
- Blumenkohl-Dill-Puffer auf Zaziki Creme
- Feigen-Wassermelonen-Spieße mit dreierlei Käse



Buchungsservice bei YOUNIQUE CATERING

BUCHEN SIE IHR CATERING

Für einen reibungslosen Ablauf des Caterings ist eine detaillierte Anfrage hilfreich:

- Name mit Kontaktinformationen (E-Mail, Telefonnummer, Adresse)
- Gewünschter Lieferort
- Gewünschtes Lieferzeitfenster
- Anlass
- Personenanzahl
- Ungefähres Budget pro Person
- Gewünschte Speisenform (Buffet, Menü, Fingerfood, usw.)
- Unverträglichkeiten
- Weitere gewünschten Leistungen (Gläser & Getränke, Geschirr & Besteck, Servicepersonal, Videograf)

IHRE PERSÖNLICHE BUCHUNGSANFRAGE:

Lisa Herzog

Catering- & Projektleitung

+49 1590 1465428

lisa.herzog@yunique-catering.com

Der Mindestbestellwert liegt bei €400.

In der Regel können wir ab 20 Personen ein Catering durchführen.

Für Anfragen unter 20 Personen empfehlen wir eine Fingerfood-Auswahl.

Natürlich liefern wir Ihnen das Catering nach Hause, ins Büro oder zu Ihrer Event-Location in Frankfurt und dem Rhein-Main-Gebiet und bauen dies auch gerne für Sie auf. Wenn Sie Ihr Catering lieber bei uns vor Ort abholen möchten, helfen wir Ihnen selbstverständlich bei der fachgerechten Verstaung.



YOUNIQUE CATERING

SUSTAINABLE CREATIONS. BY **muko**