



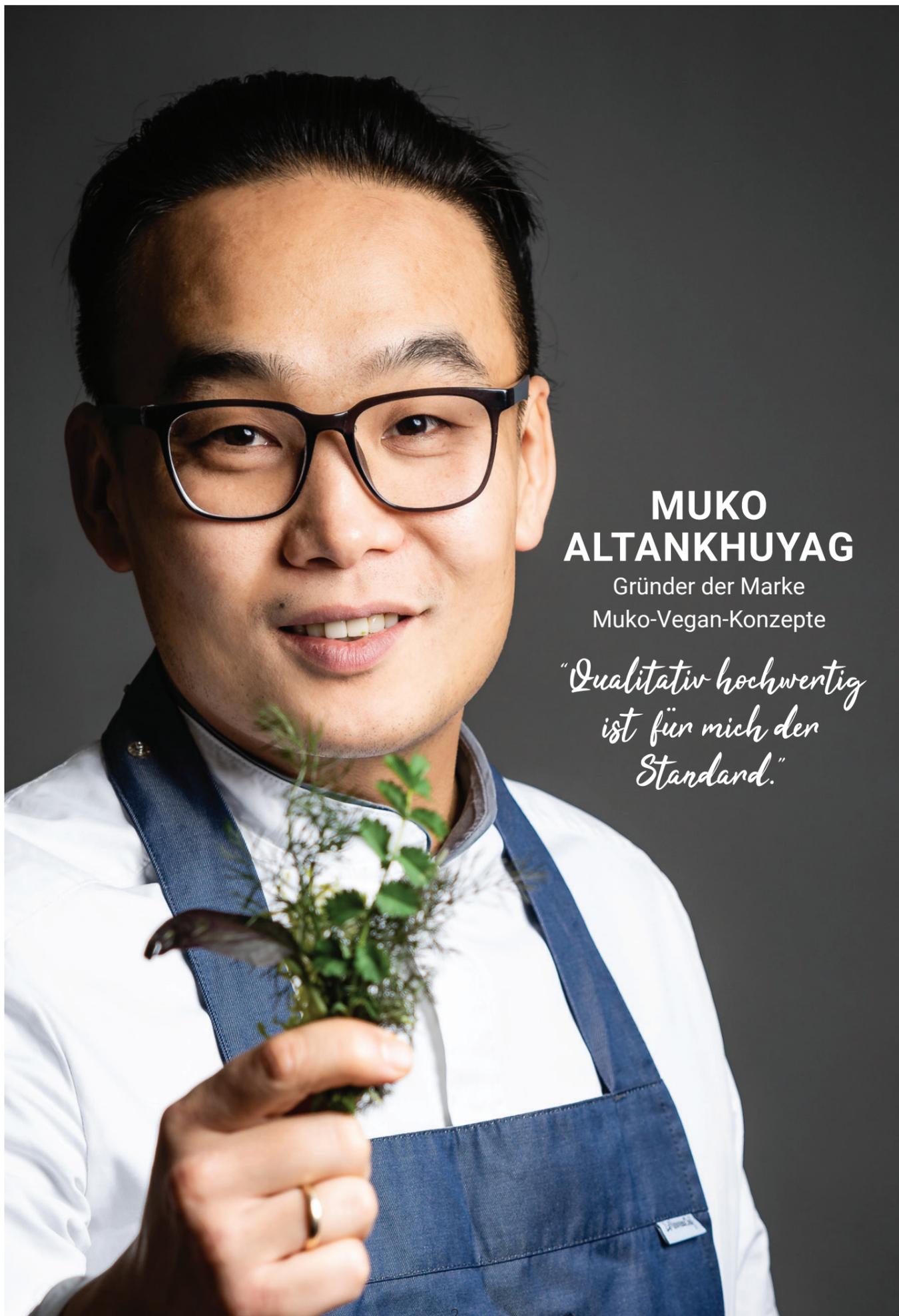
Cateringangebot

Veganuary
2024



YOUNIQUE CATERING

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



**MUKO
ALTANKHUYAG**

Gründer der Marke
Muko-Vegan-Konzepte

*„Qualitativ hochwertig
ist für mich der
Standard.“*

Veganuary 2024 meets
YOUNIQUE CATERING BY muko

In einer Zeit des Umbruchs und eines wachsenden Bewusstseins für Nachhaltigkeit und gesunde Ernährung möchten wir Unternehmen und ihre Teams ermutigen Neues zu wagen.

Wir möchten als Türöffner dienen und Sie an die vielfältigen, außergewöhnlichen, pflanzlichen Speisen heranführen und überraschen. Unser Cateringangebot ist größtenteils vegan und spiegelt unser Engagement für eine grünere und gesündere Zukunft wider.

Unsere Kreationen zeichnen sich nicht nur durch ihren Geschmack und ihre Frische aus, sondern sie tragen auch dazu bei, gemeinsam mit Ihnen eine gesündere und umweltfreundlichere Zukunft zu gestalten.

Wir laden Sie herzlich ein, mit uns neue Horizonte in der Welt des pflanzlichen Caterings zu erkunden.

*Wir freuen uns darauf,
Sie zu inspirieren!*



LISA HERZOG
Catering- & Projektleitung

Kreativität bedeutet über den Tellerrand zu blicken und über den gewohnten Rahmen hinauszudenken. So entstehen neue Konzepte, kühne Ideen und zukunftsfähige Lösungen

Veganuary 2024

YOUNIQUE CATERING

1 Vorspeise, 2 Hauptgänge, 1 Dessert*:

35,00 € pro Person, zzgl. Lieferung, Setup und Mwst.*

Sie möchten nur 1 Vorspeise, 1 Hauptgang, 1 Dessert ?!

28,00 € pro Person, optional: Besteck & Geschirr 5,50 € pro Person

Buffet A

Vorspeise:

Mini Signature Bowl

aus Quinoa, Goji-Beeren, wilder Brokkoli, wilder Blumenkohl, Wildkräutersalat, Avocado in Tempura-Teig, schwarzer Sesam, Puffreis, Sanddorn-Limetten-Dressing ^{A, J, K}

Hauptgang:

Kräuterseitlinge

mit Thymian mariniert & sous vide gegart, Spinat & Romanesco dazu Kartoffelgratin mit frischem Trüffel

Veggie Hähnchen

mit Aprikosenkruste auf Safran-Risotto und Wildem Brokkoli

Dessert:

Chia-Kokos-Creme*

mit Kalamansi-Orangen-Gel

* Sowohl Vorspeise als auch Dessert werden in Schälchen angerichtet und kalt serviert, während der Hauptgang in Wärmebehältern serviert wird.

Unsere Mission:

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.

Buffet B

Vorspeise:

Rucola Salat

mit karamellisierter Birne, Parmesanspalten und Pinienkernen mit Feigen-Balsamico-Dressing

Hauptgang:

Protein-Curry

mit Kichererbsen-Gemüse-Curry mit Mango, Blumenkohl, Spinat, Kokos, dazu Wild- und Basmatireis mit Kresse und Thai Basilikum

Mediterrane Hackbällchen

mit Ratatouille-Gemüse und gerösteten Süsskartoffeln, dazu Orecchiette in Rucola-Pesto

Dessert:

Schokoladenmousse

in kleinen Schalen serviert.

*Die Kosten für ein Catering:

50,00 € Set-Up Kosten

20,00 € Lieferkosten (plus 0,70 € pro Kilometer ab Frankfurt Niederrad) - zzgl. Mwst.

Unsere Speisen sind in erster Linie vegan. Viele Namen dienen der Vorstellbarkeit. Auf Wunsch bieten wir für einen Aufpreis von 3,50 € selbstverständlich auch Original-Fleisch und -Fisch an.

Unsere Zutaten bei YOUNIQUE CATERING

Unsere Kreationen zeichnen sich durch Geschmack und Frische aus.

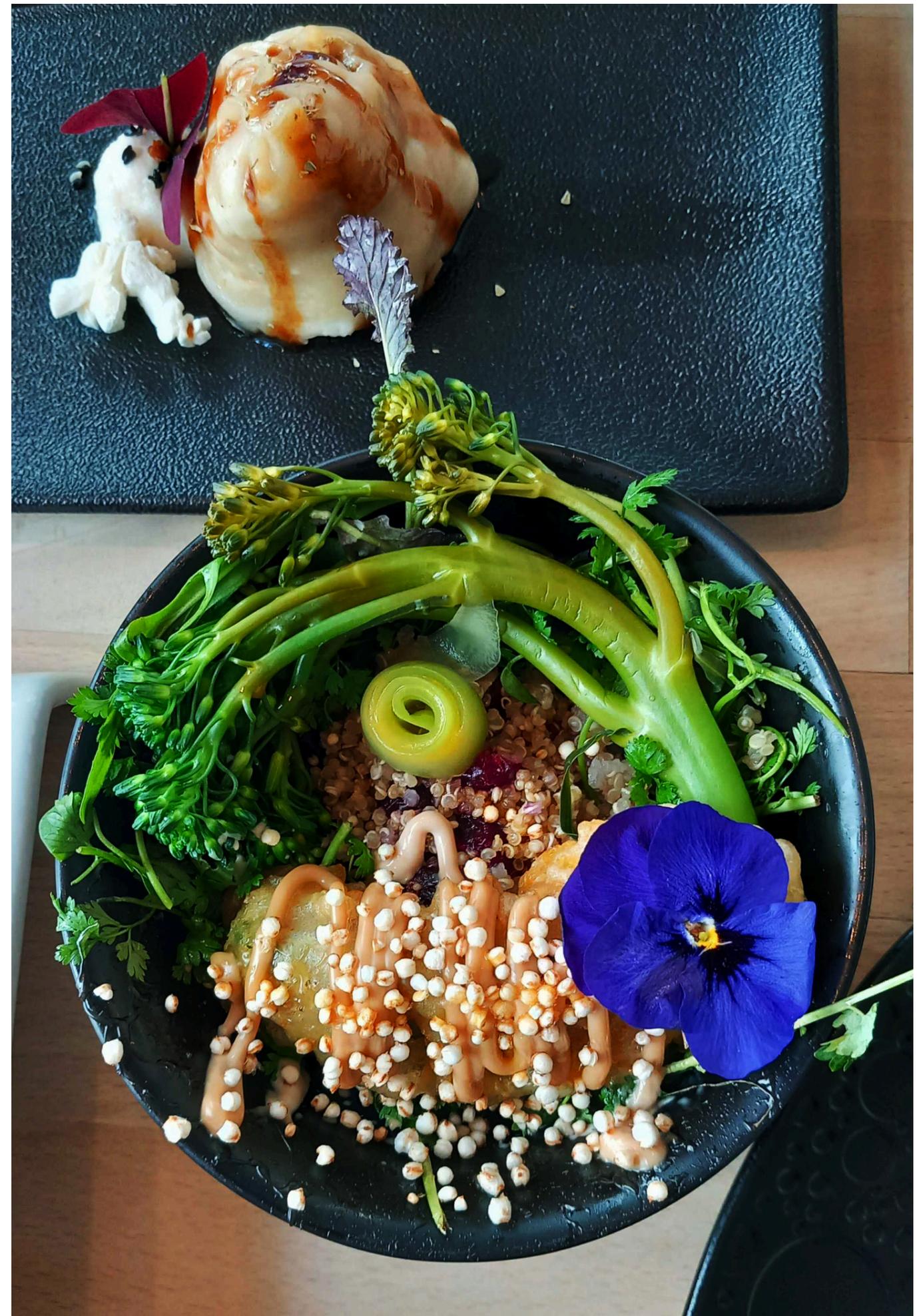
Wir wollen nachhaltige Ernährung voranbringen und freuen uns sehr leckere und umweltschonende Alternativ-Produkte zu verwenden.

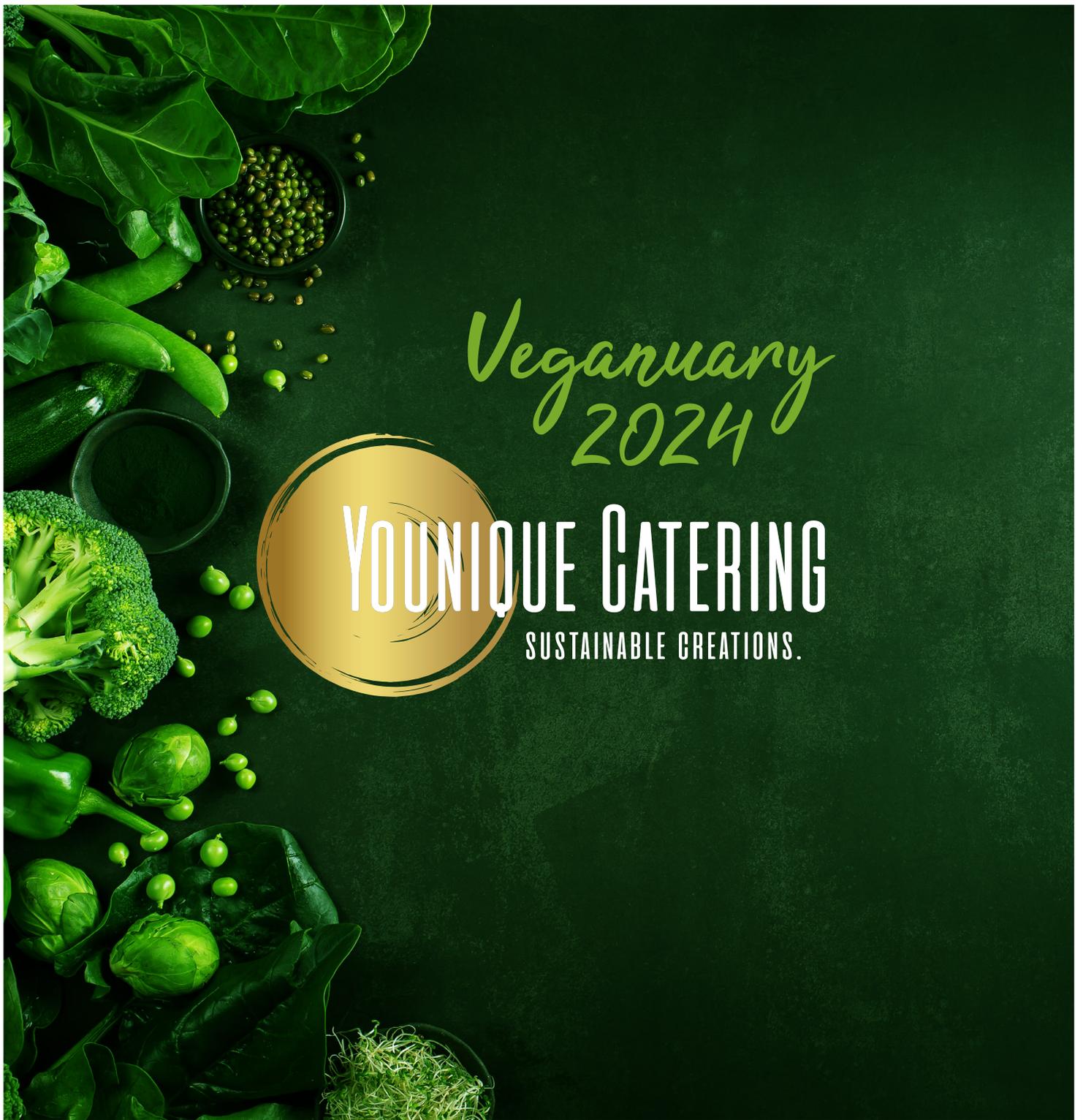
Gerne passen wir unsere Gerichte der jeweiligen Saison an. Wir behalten uns vor bei Nicht-Verfügbarkeit gleichwertige Produkte anzubieten.

Mit Erscheinen dieser Liste verlieren alle vorherigen Preislisten Ihre Gültigkeit.

Stand: Januar 2024

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe		Deklarationspflichtige Allergene	
1	mit Farbstoff	A	Glutenhaltiges Getreide
2	mit Konservierungsstoff	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3	mit Antioxidationsmittel	C	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4	mit Geschmacksverstärker	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5	geschwefelt	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6	geschwärzt	F	Soja(bohnen) und darausgewonnene Erzeugnisse
7	mit Phosphat	G	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
8	mit Milcheiweiss (bei Fleischerzeugnissen)	H	Schalenfrüchte
9	koffeinhaltig	I	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10	chininhaltig	J	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11	mit Süßungsmittel	K	Sesamsamen und darausgewonnene Erzeugnisse
12	gewachst	L	Schwefeldioxid und Sulphite
		M	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
		N	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse





*Veganuary
2024*

YOUNIQUE CATERING

SUSTAINABLE CREATIONS.

*Wir können es kaum erwarten
Ihr Event zu betreuen.*

YOUNIQUE CATERING

lisa.herzog@yunique-catering.com

+49 1590 1465428

yunique-catering.com