



 **chamäleon**  
CATERING SOLUTIONS

# **WILLKOMMEN**

bei Chamäleon Catering Solutions, wo wir Ihr Event mit maßgeschneidertem, kreativem Catering und einzigartigem Live Cooking bereichern. Unsere Köche inszenieren eine interaktive Show, zubereiten frische Gerichte direkt vor Ihren Augen und passen diese individuell an. Unser Ansatz garantiert Qualität, Frische und Nachhaltigkeit, um Ihr Business-Event zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis zu machen.

Mit freundlichen Grüßen,  
Ihr Chamäleon-Team

## LIVE COOKING

- **INTERAKTIVE SHOW**

Direkte Interaktion mit den Köchen, die das Essen vor den Augen der Gäste zubereiten, schafft eine einzigartige, unterhaltsame Atmosphäre.

- **GARANTIERTE FRISCHE**

Speisen werden frisch zubereitet und sofort serviert, was höchste Qualität und Geschmack garantiert.

- **INDIVIDUELLE ANPASSUNG**

Die Möglichkeit, Gerichte an spezielle Geschmäcker und Bedürfnisse anzupassen, sorgt für ein persönliches Catering-Erlebnis.

- **NACHHALTIGER ANSATZ**

Live Cooking trägt zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen bei, da genau das zubereitet wird, was benötigt wird.

# LIVE COOKING A

## STARTER .....

- **COLESLAW SYMPHONY** VEGETARISCH  
Cranberries, Kürbiskerne
- **CEASAR'S SUMMER TWIST**  
AUCH VEGETARISCH  
gegrillte Hähnchenbrust, Parmesan
- **MEDITERRANEAN PASTA PARADISE**  
VEGETARISCH  
Tomate, Rucola, Oliven, Basilikum, Pinienkerne

## MAIN .....

- **CLASSIC BRATWURST**  
Traditionelle Rostbratwurst
- **PLANT-BASED BRATWURST** VEGAN  
Pflanzliche Rostbratwurst
- **CITRUS CHICKEN**  
Hähnchen mit Zitrone und Chili

- **HERB-CRUSTED STEAK**  
Schweinesteak mit Kräuter-Senf-Kruste
- **CHAMPIGNON PAN** VEGAN  
Champignons, Kräuter der Provence
- **OVEN POTATOES** VEGAN  
Gebackene Kartoffeln mit Rosmarin
- **BREAD BASKET HARMONY** VEGETARISCH  
Auswahl an Brot und Dips

## DESSERT .....

- **MINI ICE CREAM POPS**  
Verschiedene Sorten Eis am Stiel

**PARMESAN WHEEL PASTA** UPGRADE  
Pasta aus dem Parmesanrad +6 €



PRO PERSON AB **39 €**



# NOSE TO TAIL BEEF

- **VON KLASSISCH BIS EXQUISIT**

Unser Angebot reicht von traditionellen Würsten bis hin zu hochwertigen Edelfleischstücken, die jeden Gaumen begeistern.

- **NACHHALTIGE AUSWAHL**

Mit der Philosophie des Nose to Tail sorgen wir für eine nachhaltige und ethische Verwertung des ganzen Tieres. Das bedeutet weniger Verschwendung und mehr Wertschätzung für die Ressourcen.

- **GESCHMACKSVIELFALT**

Erleben Sie eine außergewöhnliche Geschmackspalette. Jedes Stück Fleisch wird sorgfältig ausgewählt und zubereitet, um seinen einzigartigen Charakter hervorzuheben.

- **EINZIGARTIGES CATERING-ERLEBNIS**

Unser BBQ bietet nicht nur hervorragende Speisen, sondern auch ein unvergessliches Erlebnis. Es ist die perfekte Kombination aus geschmacklicher Vielfalt und beeindruckender Präsentation.

- **INDIVIDUELL ANPASSBAR**

Ob für den Fleischliebhaber oder den Feinschmecker – wir passen unser Angebot an Ihre spezifischen Wünsche und Bedürfnisse an.

# AUSWAHL

Erleben Sie Spitzenqualität mit Premium-Steaks und Rippchen. Wir passen uns Ihren Wünschen an und arbeiten mit regionalen Metzgern für Frische und Qualität.

- **FILET-STEAK**

Perfekt gegrillt, mit Béarnaise- oder Pfeffersauce.

- **RIBEYE-STEAK**

Auf den Punkt zubereitet, wahlweise mit Kräuterbutter oder Rotweinreduktion.

- **T-BONE-STEAK**

Klassisch gegrillt, um Filet und Roastbeef zu präsentieren.

- **FLANK-STEAK**

Mariniert und gegrillt, serviert in dünnen Scheiben.

- **SHORT RIBS**

Langsam geräuchert oder geschmort für intensiven Geschmack.





# LIVE COOKING B

## STARTER .....

- **LEAF TO ROOT SALAD BAR**  
jede Komponente der Pflanze,  
von Blättern bis Wurzeln.
- **PREMIUM TOPPINGS +3€**
- **MEDITERRANEAN SUNLIGHT**  
AUCH VEGAN  
Spanische Gazpacho, gegrillter  
Octopus, Pistazie, Chili
- **POTATO STATION** VEGAN  
Kartoffeln, Süßkartoffel, Pulled  
Jackfruit, vers. Toppings

## MAIN .....

- **NOSE TO TAIL BEEF**  
Von einfachen Nacken bis zu  
exquisiten Edelfleischstücken

## STREET FOOD STATION UPGRADE

Falafel-Wraps +6 €

- **GUINEA FOWL COUSCOUS**  
Perlhuhnbrust, Ur-Karotte, Feigen,  
Ziegenkäse, Blütenhonig, Thymian
- **PARMESAN WHEEL PASTA**  
AUCH VEGETARISCH  
Pasta aus dem Parmesanrad, Pasta,  
Kirschtomaten, Zitronengras,  
FlamedLachs

## DESSERT .....

- **SEASONAL FRESH FRUITS** VEGAN  
Frische Früchte der Saison
- **CHOCOLATE LAVA CAKE**  
Schokokuchen mit flüssigem Kern
- **APRICOT CHEESECAKE**  
Käsekuchen, Aprikose, Streusel

PRO PERSON AB **49 €**

# LEAF TO ROOT SALAD BAR

- **VON BLATT BIS WURZEL**

Unsere "Leaf to Root Salad Bar" bietet eine breite Palette an Salatkreationen, die von klassischen Blattsalaten bis hin zu innovativen Wurzelgemüse-Variationen reichen.

- **NACHHALTIGE UND FRISCHE ZUTATEN**

Wir folgen dem Leaf to Root-Prinzip, um das volle Potenzial jeder Pflanze zu nutzen. Dies fördert Nachhaltigkeit und minimiert Lebensmittelabfall, während wir frische, saisonale Zutaten präsentieren.

- **VIELFALT DER AROMEN**

Entdecken Sie eine Welt voller Aromen mit unseren einzigartigen Salatkombinationen, die jedes Gemüseteil würdigen und seine Geschmacksvielfalt zur Geltung bringen.

- **MASSGESCHNEIDERT FÜR JEDEN**

Ob für Gesundheitsbewusste, Veganer oder Salatliebhaber, wir bieten individuell anpassbare Optionen, die perfekt auf Ihre Veranstaltung und Ihre Gäste abgestimmt sind.

- **TOPPINGS & MICRO GREENS**

Bereichern Sie Ihren Salat mit Toppings wie nährstoffreichen Micro Greens, knackigen Nüssen, frischen Früchten, hausgemachten Croutons und verschiedenen Käsesorten.

# AUSWAHL

Erleben Sie frische und kreative Salatkreationen. Wir legen Wert auf Vielfalt und Qualität, indem wir eine breite Palette an Gemüsesorten von Blatt bis Wurzel nutzen.

- **WILDKRÄUTERSALAT**

Knackige Wildkräuter, garniert mit einer Auswahl an hausgemachten Dressings.

- **KAROTTEN-TOPF-SALAT**

Kreativ kombiniert mit Karottengrün und -wurzeln, angereichert mit Nüssen und Früchten.

- **ROTE BETE-BLATTSALAT**

Ein Farben- und Geschmacks-erlebnis, ergänzt durch Feta und Nüsse.

- **SELLERIE-SALAT**

Knackige Selleriestangen und -blätter, verfeinert mit einem zitronigen Dressing.



# LIVE COOKING C

## STARTER .....

- **LEAF TO ROOT SALAD BAR**  
vielfalt an Salatvariationen,  
von Blatt bis Wurzel
- **GOURMET TACO BAR**
- **CHIPOTLE AUBERGINE** VEGAN  
Miso, Erbse, Tandoorisud
- **SMOKED WAGYU BEEF**  
Shiitake-Pilze, Trüffelmayo

## MAIN .....

- **TEQUILA-LIME MAHI MAHI**  
Süßkartoffel, Advocado, Ananas
- **CULINARY WOK CANVAS**  
Ihr eigenes Wok-Gericht aus einer  
Auswahl an Gemüse, Fleisch und Fisch.

- **NOSE TO TAIL BEEF**  
Von einfachen Nacken bis zu  
exquisiten Edelfleischstücken
- **AUBERGINE BOAT** VEGAN  
Halbe Aubergine mit Bulgur,  
Kichererbsen, Granatapfel

## DESSERT .....

- **FRUITY PANCAKE**  
Pancakes, verschiedene Toppings
- **CHEESECAKE SAN SEBASTIÁN**  
Käsekuchen mit flüssigem Kern
- **SUPERFOOD VEGAN** VEGAN  
Kokosmousse, Mango,  
Passionsfrucht, Chiasamen

**FINGERFOOD STATION** UPGRADE  
Auswahl an Fingerfood +19 €

PRO PERSON AB **59 €**





## LUNCHS



# LUNCH A

## VORSPEISEN .....

- **FRESH GARDEN SALAD** VEGAN  
Gemischte Blattsalate, Kirschtomaten, Gurken, Karottenstreifen, Balsamico
- **CARROT GINGER SOUP** VEGAN  
Karotten, Ingwer, Kokosmilch, Koriander

## HAUPTSPESIEN .....

- **HERB-CRUSTED CHICKEN BREAST**  
Hähnchenbrust, Kräuterpanade, Rosmarinkartoffeln, saisonales Gemüse
- **VEGAN QUINOA BOWLE** VEGAN  
Quinoa, Avocado, schwarze Bohnen, Mais, Cherrytomaten, Koriander, Limetten-Dressing
- **PASTA PRIMAVERA** VEGETARISCH  
Penne, Olivenöl, frische Tomaten, Brokkoli, Erbsen, Parmesan

## DESSERT .....

- **APPLE CINNAMON CRUMBLE** VEGETARISCH  
Äpfel, Zimtstreusel, Vanilleeis
- **COCONUT RICE PUDDING** VEGAN  
Kokosmilchreis, Mango, Limettenzeste, Kokosflocken

PRO PERSON **29 €**

# LUNCH B

## VORSPEISEN .....

- **BEET-GOAT CHEESE SALAD** VEGAN  
Rote Bete, Ziegenkäse, Walnüsse,  
Blattsalat, Honig-Senf-Dressing
- **TOMATO BASIL SOUP** VEGAN  
Tomaten, Basilikum

## HAUPTSPEISEN .....

- **ZURICH-STYLE SLICED CHICKEN**  
Geschnetztes, Champignons,  
Rahmsoße, Spätzle
- **CAULIFLOWER TAGLIATELLE** VEGAN  
Tagliatelle, Blumenkohl, Tomatensoße
- **STUFFED BELL PEPPERS** VEGETARISCH  
Gefüllte Paprika mit Quinoa, Oliven,  
Tomaten, Gemüse der Saison

## DESSERT .....

- **CAKE TRIO** VEGETARISCH  
Bleckkuchen Dreierlei



PRO PERSON **29 €**

**FINGERFOOD**



## FINGERFOOD A

- **CLASSIC BRUSCHETTA** VEGAN  
Brot, Tomaten, Basilikum, Olivenöl
- **CHICKPEA HERB BALLS** VEGAN  
Kichererbsen, frische Kräuter
- **VEGGIE STICKS** VEGAN  
Vers. Gemüsesticks, Dip

PRO PERS. AB **12 €**

## FINGERFOOD B

- **GOAT CHEESE ZEN** VEGETARISCH  
Zucchini, Ziegenkäse, Matcha
- **SWEET POTATO HARMONY** VEGAN  
Süßkartoffel, Hummus, Granatapfel, Schwarzkümmel
- **NIGIRI BEEF**  
Roastbeef, Wasabi, Quinoa-Cracker
- **CRAB TATAR**  
Apfelsorbet, Piment d'Espelette

PRO PERS. AB **19 €**

**FINGERFOOD SEA EDITION** UPGRADE  
Auswahl an Meeresfrüchte +11 €

„Freude für  
den Gaumen“





**CATERING.CBF.FM**

**Aschaffenerstraße 2  
65479 Raunheim  
06145 92 92 96 6**

