



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

Planzliche 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 KLASISCH 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 Geschmackserlebnis, 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

## HAUPTSPEISEN .....

- **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** VEGAN  
Geschnetzeltes, 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  
Blechkuchen 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**

Aschaffenburgerstraße 2  
65479 Raunheim  
06145 92 92 96 6

