



blümchen

BLACK FOREST TAPAS | STREET FOOD | CATERING

DAS SCHWARZWALD TAPAS KONZEPT

Alle Gerichte auf der Speisekarte können Sie als Tapas-Version bestellen. Wirklich alle! Natürlich haben Sie die Freiheit, Ihren Hauptgang auch in klassischer Form und Größe zu genießen.

DAS SCHWARZWALD TAPAS PRINZIP

Unsere Gerichte sind in drei Rubriken unterteilt – kalt, warm & süß. Seien Sie kreativ. Stellen Sie sich Ihr eigenes, buntes Menü zusammen. Sie entscheiden, wie viele Gänge Sie essen und wie üppig das Mahl ausfallen soll.

WIR KOCHEN MIT LIEBE – NICHT MIT KONSERVENDOSEN

Unsere Gerichte sind hausgemacht. Päckchen und Fertigpulver finden bei uns keinen Platz. Bei Allergien fragen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter, diese helfen Ihnen gerne.

DIE SCHWARZWALD TAPAS FORMEL

- ✓ 1 TAPA
Sie haben gar keinen Hunger – nur Lust. Sie möchten eigentlich nur eine Kleinigkeit zu Ihrem Glas Wein. Und falls es nicht reicht – nachbestellen geht immer!
- ✓ 2 TAPAS
Sie haben nur ein kleines „Hüngerchen“. Wenn Sie zu Ihren zwei Tapas noch eine Beilage bestellen, entspricht das der Größe eines kleinen Hauptganges.
- ✓ 3 TAPAS
Diese teilen Sie sich zu zweit als Vorspeise. Oder Sie essen beide alleine, mit einer zusätzlichen Beilage haben Sie so einen vernünftigen Hauptgang.
- ✓ 4 TAPAS
Lassen Sie doch mal die stopfenden Kohlehydrate weg. So haben Sie einen aufregenden, leichten Hauptgang.
- ✓ 5 TAPAS
Jetzt kommen wir so langsam in die Nähe eines Mehr-Gänge-Menüs. 5 Tapas plus Beilage entsprechen einer Vorspeise und einem Hauptgang.
- ✓ 6 TAPAS
Sie sind satt und zufrieden, können aber nicht widerstehen und packen noch ein Dessert drauf.
- ✓ 7 TAPAS
Völlerei? Das hängt davon ab, mit wie vielen Freunden Sie die Tapas teilen....

KALTE TAPAS

- VEGAN** KLEINER BUNTER SALAT 4,20
Blattsalate | Rohkostsalate | Apfel-Vinaigrette
- VEGAN** SCHWARZE BALSAMICO-LINSEN 4,80
Kohlrabi-Fenchel-Salat | Bärlauch-Pesto
- VEGAN** KICHERERBSEN-SALAT 4,80
Blumenkohlpüree | Tomaten-Walnuss-Pesto
- Veggie** MANGOLD-TOMATEN-SALAT 4,80
Feta Crumble | Gurke
- Veggie** KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE 5,10
Thymian-Apfel-Kompott | Rucola

- RINDFLEISCHSALAT | PAPRIKA 5,30
Rote Zwiebeln | Meerrettich-Vinaigrette
- HAUSGEBEIZTER LACHS 5,30
Quinoa | Orangen-Sellerie-Pesto
- IN PFLAUMENHOLZ GERÄUCHERTES 5,60
FORELLENFILET
Wachtelbohnen-Hummus | Meerrettich-Pesto
- PULPO | ROTE LINSEN 6,50
Basilikum-Pesto

Zu allen Schwarzwald Tapas servieren wir
unser selbst gebackenes Steinofenbrot.

WARME TAPAS

Veggie TOMATEN-CONSOMMÉ 2,50
Gelbe Bete

RINDFLEISCHBRÜHE 2,50
Kräuter-Flädle | Wurzelgemüse

FLAMMKUCHEN AUS DEM STEINOFEN
Sauerrahm

Veggie SPINAT | ZIEGENKÄSE | TOMATEN 4,30

Veggie MÜNSTER | BIRNE | CHUTNEY 4,30

SPECK | BERGKÄSE | ZWIEBELN 2 4,00

GEROLLTE MAULTÄSCHLE
Blattspinat | Bärlauch-Pesto

Veggie FRISCHKÄSE-WALNUSS 4,80

Veggie WURZELGEMÜSE-CHAMPIGNON 4,80

RINDFLEISCH-SELLERIE 4,80

VEGAN MOUSSAKA VON AUBERGINE ZUCCHINI, HIRSE 4,70
Basilikum-Pesto

Veggie BERGKÄSE-SPÄTZLE 4,30
Schmelzzwiebeln | Tomaten-Walnuss-Pesto

PIKANTE FLEISCHKÜCHLE 5,20
Ingwer-Karotten | Zwiebelmarmelade

Veggie KARTOFFELGRATIN 5,30
Ziegenkäse | Ofengemüse

BÄCKCHEN VOM SCHWÄBISCH HÄLLISCHEN 7,90
LANDSCHWEIN
Weißes Bohnen-Mousse

GEFÜLLTE HÄHNCHENKEULE 5,70
Bärlauch-Süßkartoffel-Füllung | Ratatouille

GESCHMORTE KALBSHAXE 5,70
Ratatouille | Gremolata

LAMM-TOMATEN-RAGOUT 5,80
Weiße Bohnen | Aubergine Zwiebelmarmelade

SEETEUFEL IN KRÄUTERMARINADE 7,90
Blattspinat | Safran-Aioli

BEILAGEN

SPÄTZLE | KRÄUTERNUDELN | GRATIN 3,00

SÜSSE TAPAS

SCHWARZWALD-TIRAMISU 2,90
Rhabarber

BUTTERMILCH-LIMETTEN-MOUSSE 2,90
Heidelbeer-Coulis

SCHOKOLADENKÜCHLEIN 2,90
Birnenkompott

SERVICE

ANFAHRT / ABFAHRT pro gefahrener Kilometer 2,00
Mindestbetrag € 20,-

GESCHIRR pro Person 2,50
Tapas-Schalen, Besteck, Papierservietten

EINWEGGESCHIRR kostenfrei
aus kompostierbaren Materialien

GÄSER pro Glas 0,40
Wasserglas, Weinglas, Sektglas, Bierglas,
Aperitif-Glas

KÜCHE PRO STUNDE 60-120 Personen 75,00
bei Selbstbedienung der Gäste aus dem
Food-Trailer

KÜCHE PRO STUNDE 120-200 Personen 100,00
bei Selbstbedienung der Gäste aus dem
Food-Trailer

KÜCHE PRO STUNDE ab 200 Personen 125,00
bei Selbstbedienung der Gäste aus dem
Food-Trailer

SERVICE PRO STUNDE JE 25 GÄSTE 25,00
(optional)
Tischservice, Servieren von Speisen

Alternativ kümmern wir uns auch um
Ihre Getränke. Lassen Sie uns wissen,
was Sie brauchen.

Sie können uns auch gerne für Ihr
Groß-Event buchen. Mit unserem
einmaligen Schwarzwald Tapas
Street Food Konzept sind wir in der
Lage, bis zu 8 Gerichte gleichzeitig
anzubieten. Wir können 300 Gäste
pro Stunde schnell und zügig, ohne
lange Warteschlangen bewirten.