



Menü This Is Us

Nach mehr als 20 Jahren Erfahrung haben wir uns als Premium-Caterer Anfang des Jahres 2019 dazu entschieden, uns auch in der Küche verstärkt dem Thema **Nachhaltigkeit** zu widmen. Denn Premium ohne Nachhaltigkeit funktioniert für uns nicht (mehr). Wir setzen daher zunehmend auf Produzenten aus der Region, arbeiten mit Inklusionsbetrieben und tüfteln an Menüs die zeigen, dass Nachhaltigkeit auch sexy sein kann. In unserem AXICA Signature Menü „This is us“ verbinden wir das Gelernte aus **20 Jahren Premium-Catering** mit den Trends von heute. Dabei stellen wir immer die Freude am Genuss in den Vordergrund. Beste Produkte und echtes Handwerk sind ohnehin ganz selbstverständlich. Passend dazu servieren wir Ihnen Weine von ausgesuchten deutschen Winzern, zu denen wir seit vielen Jahren eine enge Freundschaft pflegen.

VORSPEISE

Bienenstich vom Brandenburger Ziegenkäse
Brunnenkresse | Sugo von geräucherter Tomate

ZWISCHENGANG

Spaziergang durch den Garten
Ein kulinarischer Gang durch die Gemüsebeete der Saison

ZWISCHENGANG

Geschmortes Gemüse | AXICA BBQ Sauce
Gesegelte Kaffeekarotte | Weiße Zwiebelcrème

HAUPTGANG

Rinderfilet und Backe mit Balsamico
Kurz gebraten und geschmort
Urkarotte | Lauch | Selleriestampf

HAUPTGANG - PASSEND ZUR VEGETARISCHEN & VEGANEN ERNÄHRUNG

Fichtensprossen geräucherter Blumenkohl
Sautierter Spinat | Nussbutter geschwenkte Frühkartoffel

DESSERT

Rote Bete Mousse | Weiße Schokolade
Karamell | Quitte



AXICA

EVENTS & CATERING

KOMPONENTEN

Ein Glas Winzersekt von der AXICA Signature Line zur Begrüßung

Das gewählte Menü - gern auch als vegetarische/vegane Variante

AXICA Signature Wein und alkoholfreie Getränke

Säfte, AXICA Tafelwasser still & prickelnd

Kaffee und AXICA-Praliné von der Berliner

Pralinenmanufaktur Candide nach dem Essen

Personal inklusive

PREISE

3 Gang Menü pro Person
135,00 € netto

5 Gang Menü pro Person
190,00 € netto

4 Gang Menü pro Person
150,00 € netto

Buffet pro Person
135,00 € netto