



MAISON

*Traiteur Carl 18.91*

I DAS FINGERFOOD

*Liebe Gäste,*

MIT DER PRODUKTFAMILIE MAISON TRAITEUR CARL 18.91 ERLEBEN SIE ALLE KULINARISCHEN FACETTEN EINES INNOVATIVEN UND NACHHALTIGEN CATERINGKONZEPTES. DABEI GENIESSEN SIE REGIONALE KÜCHE EBENSO WIE INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN.

BIENVENUE BEI TRAITEUR CARL 18.91

**DER TRAITEUR** – [TRɛtœʁ] (FRZ. TRAITER: HANDELN, DURCHFÜHREN) IST EIN TRADITIONELLER FRANZÖSISCHER KOCHBERUF. IN FRANKREICH BEKOCHTE DER TRAITEUR DEN ADEL UND DAS GROSSBÜRGERTUM.

**CARL** – STEHT FÜR MEINEN URGROSSVATER, DER UNSER UNTERNEHMEN EINST GRÜNDETE UND DESSEN PHILOSOPHIE ICH BIS HEUTE MIT LEBEN FÜLLE.

**18.91** – IST NICHT NUR UNSER GRÜNDUNGSJAHR, SONDERN AUCH DER PREIS, ZU DEM WIR SIE UND IHRE GÄSTE ZU EINER KULINARISCHEN REISE BESONDERER ART EINLADEN.

TRETEN SIE EIN UND GENIESSEN SIE DIE WELT VON MAISON TRAITEUR CARL 18.91. ERLEBEN SIE SPEZIALITÄTEN AUF EINEM MARKTPLATZ DER KULINARISCHEN GENÜSSE.

*Georg W. Bräich*

PATRON



I SALÉ TRADITION

GEWÜRZKÜCHLEIN MIT PFIRSICH-CHUTNEY  
GERÄUCHERTES ENTENFILET

DUNKLES BROT MIT KANDIERTER FEIGE  
ENTENLEBER UND GETROCKNETE APRIKOSE

DUNKLES BROT  
CURRYHUHN UND ROSINEN

DUNKLES BROT  
ROQUEFORT-CRÈME UND SPECKCHIPS

NORDISCHE BROTE  
KRABBFLEISCH UND ZITRONE

MOHN-BLINIS  
ZITRONEN-CRÈME | GERÄUCHERTER LACHS | GEWÜRZE

DUNKLES BROT  
GUACAMOLE UND MARINIERTER GARNELEN

BLINIS MIT MEERRETTICH-CRÈME  
EINGELEGTE ANCHOVIS

TOMATENBROTE MIT ZIEGENKÄSE  
BROKKOLI UND EINGELEGTE TOMATE

1,50 € PRO TEIL / MINDESTABNAHMEMENGE 10 TEILE PRO SORT

I SALE PRÉSTIGE

NORDISCHE BROTE  
KÖNIGSKRABBE UND KANDIERTE ZITRONE

LEBKÜCHLEIN  
ROQUEFORT-CRÈME UND BIRNE

OLIVENKÜCHLEIN  
ZIEGENKÄSE UND EINGELEGTE TOMATE

GEWÜRZBROTE  
MANGO-CHUTNEY UND GÄNSELEBER

LACHS-SPINAT-TÜRMCHEN

BLINIS MIT ZITRONEN-CRÈME  
FORELLENKAVIAR UND GURKE

DUNKLES BROT  
KANDIERTE PAPRIKASCHOTE UND INVOLTINI

ZWIEBELKÜCHLEIN  
PERLUHN UND TROCKENFRÜCHTE

DUNKLES BROT  
ARTISCHOCKE UND GAMBAS

1,70 € PRO TEIL / MINDESTABNAHMEMENGE 10 TEILE PRO SORT



I SALÉ CRÉATION

CUBE VON DER GÄNSESTOPFLEBER  
GRIOTTEN GELEE

TATAR VOM LACHS  
AUF ROGGENBROT MIT FORELLENKAVIAR

CLUB SANDWICH VOM NORDISCHEN BROT  
JAKOBSMUSCHELN UND DILL

CAKE MIT THAI AROMEN  
SPINAT UND CREVETTEN

CLUB SANDWICH  
MIT ROTER BEETE UND HIMBEERESSIG

CUBE VON GEMÜSE "TAJINE ART"  
MIT ZITRONE

KLEINER BURGER  
MIT ZIEGENKÄSE UND CRANBERRIES

ECLAIRS  
MIT PARMESAN UND SPARGELTAPENADE

PARMESAN SABLÉ (GEBÄCK)  
RUCOLA CREME UND MARINIERTER TOMATE

1,90 € PRO TEIL / MINDESTABNAHMEMENGE 10 TEILE PRO SORTE



I SUCRE TRADITION

BISKUITKÜCHLEIN  
ZITRONENKUPPEL  
KANDIERTE ZITRONENSCHALE

SCHOKOLADEN-VANILLETÜRMCHEN

BISKUITKÜCHLEIN  
GEFÜLLT MIT GELEE AUS ROTEN FRÜCHTEN  
UND EINER HIMBEERE

APRIKOSEN-MANDEL-TÖRTCHEN

SCHOKOLADEN-ECLAIRS

KOKOSNUSSKÜCHLEIN  
MANGO-PASSIONSFRUCHT-HAUBE

HIMBEER-PISTAZIENWÜRFEL

KLEINE SCHOKOLADENKUCHEN  
MIT SCHOKOLADEN-MANDEL-GANACHE

1,60 € PRO TEIL / MINDESTABNAHMEMENGE 10 TEILE PRO SORTE



I SUCRE PRESTIGE

MINIKÜCHLEIN MIT HIMBEERKUPPEL  
DUNKLE SCHOKOLADENPLÄTTCHEN

ERDBEER-ECLAIRS MIT PISTAZIENHAUBE

KÄSEKÜCHLEIN MIT CRANBERRIES

KLEINE SCHOKOLADENKUCHEN

KARAMELLGANACHE UND SCHOKOLADENMAKRONE

PISTAZIENBISKUITS

SAUERKIRSCHENPÜREE UND HALB KANDIERTE KIRSCHEN

BISKUIT

KASTANIEN VANILLE CRÈME

SCHOKOLADENSCHÄLCHEN

ROTE FRÜCHTE

1,80 € PRO TEIL / MINDESTABNAHMEMENGE 10 TEILE PRO SORTE

I FRUCHTIGE PETIT FOURS

KÜCHLEIN NACH ART TARTE TATIN  
MIT KARAMELLISIERTEN ÄPFELN

PISTAZIENKÜCHLEIN MIT HIMBERGEELEE

KOKOSNUSSKÜCHLEIN MIT ANANASPÜREE UND -SPALTE

ZITRONENKÜCHLEIN

MIT ZITRUSFRUCHTKUPPEL

UND GERASPELTER LIMETTENSCHALE

1,80 € PRO TEIL / MINDESTABNAHMEMENGE 10 TEILE PRO SORTE

I SÜSSE MINIKUCHEN

SCHOKOLADE UND PECANNÜSSE

APRIKOSE UND HONIG

PISTAZIEN UND SAUERKIRSCHEN

APFEL UND HASELNUSS

FEIGEN UND ZIMT

MANDELN

KOKOSNUSS UND ANANAS

1,40 € PRO TEIL / MINDESTABNAHMEMENGE 10 TEILE PRO SORTE

