



## „ CLEAN FOOD “

### Merkmale der Herstellung & Präsentation unseres Clean-Food-Konzepts:

Aus aktuellen Anlass werden bei der Produktion in unserer Küche bis hin zur Ausgabe der Speisen sämtliche Handgriffe unter dem strengen Gesichtspunkt der Hygienerichtlinien § IfSG (Infektionsschutzgesetz) und HACCP getätigt.

Daher sind unsere Küchen- sowie Logistikmitarbeiter mit Mundschutz, Handschuhen und Haarnetz ausgerüstet, um einen sterilen Standard unseres Speise-Portfolios zu gewährleisten.

Des Weiteren werden sämtliche Bereiche von Lager über Produktionsküche bis hin zu unserem Fuhrpark 3 mal pro Woche durch die Firma A-C-Desinfect als präventive Maßnahme gemäß Richtlinien desinfiziert und mit einem Zertifikat ausgestattet.

Ob einzeln angerichtetes Fingerfood im sterilen Weckglas mit Schutzdeckel oder einzeln klinisch und nachhaltig verpackter Business-Lunch für einen Teil Ihrer Belegschaft - unser Sortiment umfasst hygienische Clean Food Kreationen passend zu jedem Firmenanlass.

LUNCH  
FINGERFOOD  
SANDWICH  
SUPERFOOD  
LIVE COOKING



[www.a-c-desinfect.de](http://www.a-c-desinfect.de)

[info@iam-catering.de](mailto:info@iam-catering.de)  
[www.iam-catering.de](http://www.iam-catering.de)

# LUNCH



## Vorspeise

Bunt gemischte Beilagensalat-Variation mit saisonalen Highlights (vegan) **Preis 3,50 €**

## Fleisch & Fisch

Geschnetzeltes vom Weideochsen auf Basilikum-Linguine und sautiertem Kirschtomatengemüse <sup>A</sup>

**Preis 7,90 €**

Linguine in einer leichten Zitronensauce an Lachstreifen und grünem Spargel <sup>A,D</sup>

**Preis 7,90 €**

Putensteak auf karamellisiertem Fenchel und grünem Spargel-Risotto <sup>G</sup>

**Preis 9,90 €**

Kabeljau-Medaillons im Kartoffelmantel an Spargel-Kaiserschotengemüse & Dillschaum <sup>A</sup>

**Preis 11,90 €**

Klassische Variation aus Beelitzer Spargel an Sauce Hollandaise, neuen Kartoffeln und Schwarzwälder Schinken <sup>C,5</sup>

**Preis 11,90 €**

Kalbs-Tafelspitz mit Kartoffel-Sellerie Püree an buntem Wurzelgemüse im Meerrettichsud <sup>G,I</sup>

**Preis 9,90 €**

Maishähnchenbrust auf Kerbelsauce dazu Parmesan-Gnocchi & Zuckerschoten mit dreierlei Möhren-Variation <sup>G</sup>

**Preis 9,90 €**

Sautierte Rindermedaillons in leichter Bärlauchsauce an zweierlei Spargel und gerösteten Drilling Kartoffeln <sup>C,G</sup>

**Preis 11,90 €**

**Sämtliche Gerichte können auch via Buffetform angerichtet und um den Hygienestandard zu gewährleisten durch unser Personal hinter einem Spuckschutz ausgegeben werden.**

## Vegetarisch

Orchietten mit zweierlei Spargel-Variationen Pinenkernen, Kirschtomaten & frischen Wiesenkräutern an einer Ricottasauce <sup>G</sup>

**Preis 7,90 €**

Gefüllte Bärlauchcrepes mit zweierlei Spargel-Variationen und Kräuter-Saitlinge - gratiniert mit Baby-Mozzarella <sup>A,G</sup>

**Preis 7,90 €**

Spargel-Lasagne mit Babyblattspinat, Datteltomaten, Saitlinge - gratiniert mit Parmesan <sup>A,C,G</sup>

**Preis 7,90 €**

Gemüsemaultaschen in Salbeibutter geschwenkt mit gedünstetem jungen Lauch, Spargelspitzen, & getrockneten Tomaten <sup>A,C,G,I</sup>

**Preis 9,90 €**

Klassische Variation aus Beelitzer Spargel an Sauce Hollandaise, neuen Kartoffeln und Sellerieschnitzel <sup>C,I</sup>

**Preis 11,90 €**

## Vegan

Vegane Maccheroni mit Spargelspitzen, frischer Petersilie, Datteltomaten, Chilliöl und Sonnenblumenkernen <sup>A</sup>

**Preis 7,90 €**

Gnocchipfanne mit Blattspinat, zweierlei Spargel & gerösteten Pinienkernen

**Preis 9,90 €**

Quinoa-Boulette an Kartoffel-Sellerie-Stampf & Ratatouille

**Preis 9,90 €**

Klassische Variation aus Beelitzer Spargel an vegane Bärlauch Sauce, neuen Kartoffeln und Sellerieschnitzel <sup>I</sup>

**Preis 11,90 €**

CLEAN FOOD - EAT FRESH

Unseret Clean Food Business-Lunch Gerichte werden nach strengen Hygienerichtlinien produziert und einzeln in nachhaltige sowie biologisch abbaubare Business-Lunch Boxen verpackt um diese vor Verunreinigungen zu schützen.

# CLEAN FINGERFOOD CREATION



## Vegan

Falafel Bällchen auf Orangencouscous mit Gurken und karamellisierten Mandeln <sup>H</sup>

Buchweizensalat mit Walnuss, Weintrauben & gegrilltem Hokkaido-Kürbis mit einem Spritzer Salbei-Dressing <sup>H</sup>

Spargel-Grünkern-Salat mit frischer Kresse, Edame, gelben Möhren & Gurke

Lila Kartoffel-Ragout mit Sesam, Seiden-Tofu, Spreewälder Gurken & geschmorter Kohl-Variation <sup>H</sup>

Vegane Räucherlachs-Häppchen auf fruchtigem Wakame-Mango-Salat

Mini-Gemüsemaultaschen mit Shiitake-Pilzen auf Glasnudeln & Seetang-Pflaumensauce <sup>A</sup>

## Salate

Baby-Mozzarella-Salat mit bunten Kirschtomaten, Pinienkernen & Basilikumpesto (vegetarisch) <sup>G</sup>

Salat aus Wassermelone & griechischem Fetakäse mit Kressetopping (vegetarisch) <sup>G</sup>

## Meat n' Fish

Kalbsboulette auf toskanischem Nudelsalat mit Paprika & Babyblattspinat <sup>A</sup>

Zarte Tranche vom Roastbeef auf Süsskartoffel-Beluga Linsen-Variation <sup>H</sup>

Bio-Hähnchenbruststreifen – mit 21 Gewürzen mariniert - auf gebratenem Spargelsalat

Spargelsalat mit Oliven-Tomatenvinaigrette & Scampi <sup>D</sup>

CLEAN FOOD - EAT FRESH



**Unsere Clean Food Fingerfood-Variationen werden nach strengen Hygienerichtlinien produziert und einzeln in sterilen Weckgläser inklusive Deckel angerichtet um diese vor Verunreinigungen zu schützen.**

## Dessert

Hausgemachter Mini-Cheesecake mit Mandelsplittern auf Amarenakirschenkompott (vegetarisch) <sup>C, G</sup>

Cake-Pop Variation aus Maracuja & Brownie-Flavour - glasiert mit Schokolade und einzeln verpackt <sup>G</sup>

Bunter Melonencocktail mit Kokosnuss-Crème (vegan) <sup>H</sup>

Passionsfrucht-Trifle mit Ananas + Mascarpone (vegetarisch) <sup>G</sup>

Tonkabohnen-Kokos-Creme-Brulee mit Chili-Schoko-Nips <sup>G</sup>

Preis je Teil: 3,00 €

3  
von  
7

## Vollkorn-Baguette-Sandwichs

Tandoori marinierte Bio-Hähnchenbrust, Edamame, Gurke, frische Minze, Sesam, Salat & Sundried-Tomato-Aufstrich <sup>A, H, G</sup>

Italienische Fenchel-Salami, Paprika-Frischkäse, Babyblattspinat & Mandel-Pesto <sup>A, G</sup>

Schafskäse, schwarze Oliven, Tomatenscheiben, rote Zwiebel, Rucola & Frischkäse (vegetarisch) <sup>A, G</sup>

Kräuterhummus, Rote Beete & frischer Salat-Variation (vegan) <sup>A, H</sup>

Gegrillte grüne Gemüsevariation, Rucola, schwarzer Sesam & Avocado-creme (vegan) <sup>A, H</sup>

## Bagels

Roastbeef, Friseesalat & pikantes Pflaumenchutney <sup>A</sup>

Frischkäse, Rucola, Tomate & Daikonkresse <sup>A, G</sup>

Räucherlachs, Ruccola, Creamcheese, Sahnemeerrettich & Dill-Spitzen <sup>A, D, C, G</sup>

Gegrillte Aubergine, confierte Kirschtomate, Pesto Rosso & Ruccola <sup>A</sup>

Gegrillte Süsskartoffel, Paprikastreifen, Sprossen-Variation, Guacamole & Ruccola <sup>A</sup>

**Unsere Clean Super Food Variationen werden nach strengen Hygienerichtlinien produziert und in sterilen XXL Weckgläsern mit Schutzdeckel angerichtet um diese vor Verunreinigungen zu schützen.**

## Halbe Wraps

Würziges Rinderhackfleisch, Kidneybohnen, Koriander, karamellisierte Zwiebeln & Paprik-Chili-Creme <sup>A, G</sup>

Avocado-creme, Babyblattspinat, Edamame, Kirschtomaten, Paprika und Sesam (vegan) <sup>A, K</sup>

Bulgur, Rote Bete, Rosinen, Haselnüsse, Blattspinat, Salat & Salbei-Aufstrich (vegan) <sup>A</sup>

Saftiges Bio-Hähnchen, Hummus, Römerherzen, Gurke & schwarzer Sesam <sup>A, H, K</sup>

Thunfisch, Dillcreme, mediterrane getrockneten Tomaten & Römersalatspitzen <sup>A, D</sup>

Preis je Teil: 4,00 €

# CLEAN SUPERFOOD SORTIMENT

---



## Suppen

in der Bügelflasche (0,3L) serviert

Beelitzer Spargelcremesuppe (vegetarisch)

Preis 4,00 €

Möhren-Ingwer Suppe (vegan)

Preis 3,50 €

## Clean Bowl-Variationen

im sterilen XXL Weckglas mit Schutzdeckel serviert

### **Mediterran Beef:**

Orchietten an Tranchen vom Roastbeef, Büffel-Mozzarella & marinierte Kirschtomaten, gegrilltes mediterranes Gemüse, Rucicola, Pinienkerne & frisch gehobelter Parmesan, hausgemachtes Basilikum-Pesto <sup>A, G</sup>

Preis 9,90 €

### **Oriental Meze:**

Hausgemachte Falafel-Bällchen an Sellerie-Shawarma, Mini-Kartoffeln, Mandel-Couscous, Radieschen, Blumenkohl, frische Minze, Römersalat & Tahini-Dressing (vegan) <sup>A</sup>

Preis 9,90 €

### **Korea Town:**

Glasnudeln an Chili-Seiden-Tofu, Avocadospalten, gelbe Möhren, Edamame, Chinakohl & Sojasprossen mit Koriander Limetten-Ingwer-Dressing (vegan) <sup>F</sup>

Preis 9,90 €

### **Provençal:**

La Ratte Kartoffeln, gebackenem Brie-Taler, karamellisierte Balsamico-Birnen, Feldsalat, kandierte Haselnüsse, Pastinaken & Apfel-Vinaigrette (vegetarisch) <sup>G</sup>

Preis 7,90 €

### **Cesar Classic:**

Gebratene Bio-Hähnchenbruststreifen, Babyblattspinat, Gurke, Kirschtomate, Romanasalat, rote Zwiebeln, Croutons, frisch gehobelter Parmesan & Caesar-Dressing <sup>C, G</sup>

Preis 9,90 €

### **Keep Healthy:**

Kurkuma-Quinoa, Belugalinsen, Babyleaves, marinierte Rote Beete, Cashewkerne, Chili-Sprossen & fruchtiges Mango-Vinaigrette (vegan) <sup>H</sup>

Preis 9,90 €

Unsere Clean Bowl Variationen werden nach strengen Hygienerichtlinien produziert und in sterilen XXL Weckgläsern mit Schutzdeckel angerichtet, um diese vor Verunreinigungen zu schützen

# LIVE COOKING STATIONEN



Unsere Live-Cooking-Clean-Food-Stationen werden nach strengen Hygienerichtlinien vor Ort für Ihr Event installiert, die Zubereitung der Speisen erfolgt durch unsere mit Handschuhen, Schutzanzug und Maske ausgestatteten Köche vor Ort. Hygienische Trennwände schützen die Lebensmittel.

## Pasta Station

### Vorspeisen im XXL Weckglas

- Marinierte junge Blattsalate mit Granatapfel, Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan und Limetten- Dressing<sup>GH</sup>
- Salat mit grünen Spargelspitzen & Oliven-Tomatenvinaigrette

### Pasta

- Frische Tagliatelle im Parmesanlaib geschwenkt<sup>AG</sup>

### Pesto Variationen

- Tomaten-Pesto
- Ricotta-Rucola Pesto mit Pinienkernen
- Getrüffeltes Schnittlauch-Walnuss-Pesto (vegan)<sup>G</sup>

### Toppings

- Chorizo
- Marinierte Champignons
- Marinierte Crevetten

## Bowl Station

### Vorspeisen

fünf Fingerfood Variationen zur Auswahl

### Bowl #1

#### Korea Chicken Bowl<sup>AEGC</sup>

Sous-vide Chicken mit Edamame, Sweetcorn, Gurke, Kirschtomaten, Gochujang peanut cream, rotem Reis, Kimchi, Frühlingszwiebeln, Koriander, Sesam & Yuzu Mayo

### Bowl #2

#### Oriental Beef Bowl<sup>GHC</sup>

Gebratene Rindfleischstreifen mit Hummus, Curry-Blumenkohl, Hirtenkäse, Granatapfel, Tabouleh, Cranberry-Rotkohl, Minze, Mandeln & Sauerrahm

### Bowl #3

#### Echo Park Tofu Vegan Bowl<sup>H</sup>

Tofu mit Edamame, Sweet Onions, mariniertes Ananas, Kirschtomaten, Pineapple Cilantro Lime, Zucchini-Nudeln, eingelegtem Ingwer, roasted Sweet Potatoes & vegane Gochujang Aioli

## Burger & Hot Dog Station

### Vorspeisen im XXL Weckglas

Cesarsalat mit Croutons & Cherrytomaten an Parmesan-Dressing<sup>AG</sup>

Cole Slaw – amerikanischer Weißkohlsalat mit Karotten<sup>C</sup>

### Burger #1

#### "I A M BEEF BURGER"<sup>ACG</sup>

mit Strauchtomaten, Spreewälder Gurken, Schalotten, knackigem Salat & Berliner Mayonnaise im Burger Bun

### Burger #2

#### "I A M JACKFRUIT BURGER"<sup>A</sup>

mit karamellisierter Zwiebel, Römersalat, Strauchtomaten & hausgemachte BBQ-Sauce im Burger Bun(vegan)

### Hot Dog (auch vegan)<sup>A</sup>

#### Toppings:

- Würziger Chimichurri
- Röstzwiebeln
- Sauerkraut
- Cornichons
- Dreierlei Saucen-Variation<sup>C 5</sup>

Preis pro Person 20,00 €

6  
von  
7

Die Mindestbestellmenge liegt je Teil oder Variation bei 10 Stück.

Alle Preise verstehen sich exklusive 19% MwSt.

## Allergene:

- A -> glutenhaltige Getreide
- B -> Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
- C -> Eier oder Eierzeugnisse
- D -> Fisch oder Fischerzeugnisse
- E -> Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
- F -> Soja oder Sojaerzeugnisse
- G -> Milch/Milcherzeugnisse (Laktose)
- H -> Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse
- I -> Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
- J -> Senf oder Senferzeugnisse
- K -> Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse
- L -> Schwefeldioxid und Sulfite
- M -> Lupine oder deren Erzeugnisse
- N -> Weichtiere (Molusken) oder deren Erzeugnisse

## Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 coffeinhaltig
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 Säuerungsmittel
- 5 Konservierungsmittel
- 6 mit Süßstoff
- 7 enthält eine Phenylalaninquelle
- 8 chininhaltig
- 9 Stabilisatoren