



PAGE 0

MUNIQUE.CHEF

FOOD BOOKLET
MUNIQUE.CHEF



BY MARIUS MUTSCHINSKI

Einleitung

Liebe Leser,

Essen ist für mich mehr als nur Nahrung. Es ist Kultur, Leidenschaft und ein Erlebnis, das wir mit den Menschen teilen, die uns am Herzen liegen.

unique.chef steht für maßgeschneiderte Kulinarik, hochwertige Produkte und den Anspruch, Ihnen unvergessliche Genussmomente zu bereiten.

Lassen Sie sich von unseren kulinarischen Kreationen inspirieren. Wir verstehen uns als Individualisten – jedes Menü wird ausschließlich für Sie kreiert, maßgeschneidert und einzigartig.

Genießen Sie die Vielfalt und Raffinesse, die unsere Küche ausmacht, und freuen Sie sich auf jedes Detail, das mit Liebe und Hingabe für Sie gestaltet wird.

Thr,

Marius Mutschinski



INHALT



Frühling

Sommer

Herbst

Winter

Finger Food





F RÜHLING

der Frühling bringt frische Energie und eine Fülle an saisonalen Zutaten. Zarter Spargel, knackiges Gemüse und aromatische Kräuter inspirieren mich, leichte und lebendige Menüs zu kreieren, die den Geschmack der Jahreszeit einfangen.

Jedes Gericht spiegelt die Vielfalt des Frühlings wider und lädt Sie ein, die frischen Aromen dieser besonderen Jahreszeit zu genießen.



DAS MENÜ

APERERO

GRÜNER SPARGEL | ZITRONEN-
VINAIGRETTE | HASELNUSS-CRUNCH

CARPACCIO VON DER JAKOBSMUSCHEL
ERBSENCREME | KRESSE | ZITRONENÖL

SPARGELSCHAUM

BALIK LACHS | KRESSE | RAGOUT

KALBSFILET

FRÜHLINGSGEMÜSE | MORCHEL | FLUSSKREBS

RHABARBER

BAISER | WALDMEISTER | VANILLECREME

FOOD BOOKLET
MUNIQUE.CHEF



BY MARIUS MUTSCHINSKI



SOMMER

Der Sommer bringt die frischesten Aromen direkt auf Ihren Teller. Sobald die ersten Tomaten und Gurken im Gemüsegarten wachsen, beginnt die Zeit der leichten Sommergerichte und viel frischem Fisch. Knackige Salate und raffinierte Vinaigrettes prägen die sommerliche Küche von munique.Chef.

FOOD BOOKLET
MUNIQUE.CHEF



BY MARIUS MUTSCHINSKI

DAS MENÜ

APERÓ

GURKEN-GRANITÉ | AUSTER | CRÈME
FRAÎCHE

CARPACCIO VOM THUNFISCH

AVOCADO | LIMETTENVINAIGRETTE | KORIANDER

LAUWARMER RADDICHIO

PINIENKERN | ORANGE | WACHTEL

DORADE

SOMMERGEMÜSE | QUINOA | TOMATENSALSA

PFIRSICH-TARTE

VANILLE | MANDEL | MINZE

FOOD BOOKLET
MUNIQUE.CHEF



BY MARIUS MUTSCHINSKI



HERBST

Der Herbst ist für munique.chef eine ganz besondere Jahreszeit – die Natur beschenkt uns mit einer Fülle an intensiven Aromen und kräftigen Farben. Es ist die Zeit, in der frische Pilze, Kürbis, Trüffel und Wild auf den Tisch kommen. Diese einzigartigen Zutaten bieten unendliche Möglichkeiten, sie kreativ und raffiniert zu verarbeiten.



DAS MENÜ

APERÓ

KÜRBISVELOUTÉ | GERÖSTETE
KÜRBISKERNE | KÜRBISKERNÖL

CARPACCIO VOM WILD

WALDPILZ-MOUSSE | PREISELBEER-GEL |
WILDKRÄUTERSALAT

STEINPILZ-RAVIOLI

THYMIAN-AROMEN | PARMESANSCHAUM

KALBSRÜCKEN

PASTINAKE | BABYKAROTTEN | PORTWEIN-JUS

BIRNEN-TARTE TATIN

ZIMTCREME | KARAMELLISIERTE

WALNÜSSE

FOOD BOOKLET
MUNIQUE.CHEF



BY MARIUS MUTSCHINSKI



WINTER

Der Winter ist eine ganz besondere Zeit in der Küche. Wenn es draußen kälter wird, suchen wir nach wärmenden Gerichten, die Gemütlichkeit und Genuss in Einklang bringen. In der winterlichen Küche dreht sich alles um reiche Aromen, tiefgründige Gewürze und herzhaftere Zutaten. Wurzelgemüse, Wild und Trüffel feiern ihren Höhepunkt, während Zitrusfrüchte und Nüsse für Frische und Finesse sorgen.



DAS MENÜ

APERRO

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL | SAFRAN-
AIOLI | KNUSPRIGER LAUCH

BALIK LACHS

RÖSTI | KAVIAR | HONIG-SENF

WOLFSBARSCH

FENCHEL-CONFIT | ZITRUS-VINAIGRETTE

REHRÜCKEN

SCHWARZWURZELCREME | THYMIAN-JUS

GRAND CRU SCHOKOLADE

ZITRONE | SALZKARAMELL | HASELNUSS-
CRUNCH





COCKTAILABENDE

Cocktailabende bei munique.Chef sind stilvolle Erlebnisse, bei denen feinste Cocktails und Champagner im Mittelpunkt stehen. Von klassischen Drinks wie dem Negroni bis zu eigens kreierten Signature-Cocktails – jeder Drink wird mit hochwertigen Zutaten und Sorgfalt gemixt. Begleitet von exquisiten Canapées, bieten wir Ihnen und Ihren Gästen einen unvergesslichen Abend in privater Atmosphäre. Genießen Sie Eleganz und Genuss, während unser Team sich um jedes Detail kümmert.



FEINE AUSWAHL

KALTE FINGER FOOD

LACHS-TARTAR
TRÜFFEL-RICOTTA-CROSTINI
HUMMER-BRIOCHE
MINI-BLINI MIT KAVIAR
RINDER-TATAR
QUINOA-CRACKER MIT AVOCADO
ENTENBRUST AUF PUMPERNICKEL
FRISCHE AUSTERN

WARME FINGER FOOD

RINDERFILET-TATAKI
GEBACKENE JAKOBSMUSCHEL
TEMPURA-GARNELEN
MINI-WAGYU-BURGER
MINI-QUICHE MIT LAUCH UND ZIEGENKÄSE

**SIE HABEN DIE
WAHL...**

FOOD BOOKLET
MUNIQUE.CHEF



BY MARIUS MUTSCHISNKI

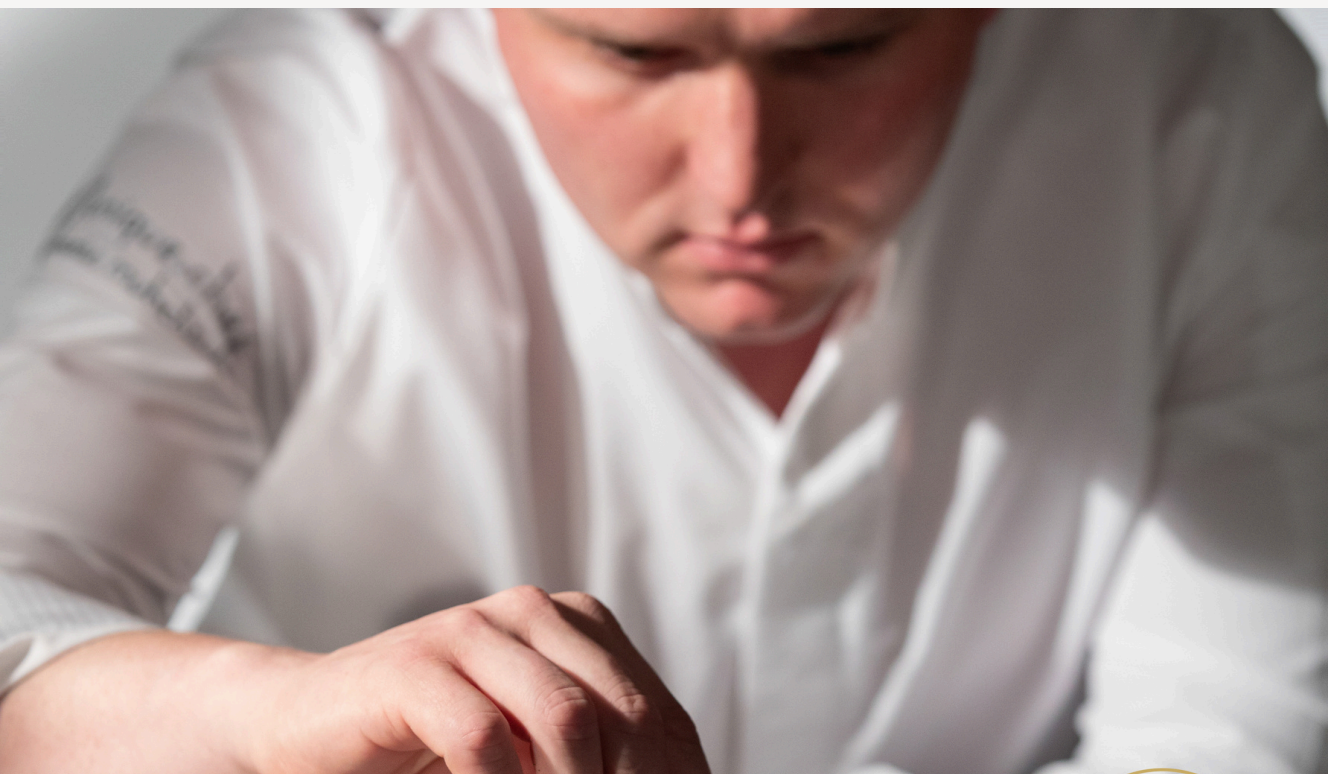
PREISE



Die Preisgestaltung bei munique.chef ist so individuell wie die kulinarischen Erlebnisse, die wir kreieren. Abhängig von Ihren Wünschen, der Auswahl der Zutaten und der Komplexität des Menüs oder Events, passen wir unser Angebot flexibel an. Unsere Menüs beginnen ab 200 € pro Person – hierbei legen wir besonderen Wert auf die Verwendung hochwertigster Produkte und die Schaffung eines einzigartigen Erlebnisses für Sie und Ihre Gäste. Transparent, maßgeschneidert und immer im Fokus: Ihre vollkommene Zufriedenheit.

Menüs ab 200€ p.P.

Cocktailabende ab 100€p.P.





KONTAKT

015140764997

info@muniquechef.de

www.muniquechef.de