



dasblümchen
SCHWARZWALD TAPAS

Catering & Street Food

DAS SCHWARZWALD TAPAS KONZEPT

Darf es mal etwas anderes sein als Burger, Pommes und Wurst? Das Blümchen bietet ein Menü bestehend aus einer Vielzahl kleiner, leckerer Gerichte. Unsere Schwarzwald Tapas haben nichts mit spanischen Tapas zu tun. Wir kochen regional, frisch und modern.

DIE SCHWARZWALD TAPAS FORMEL

Wie groß sind die Schwarzwald Tapas im Vergleich zur klassischen Küche?

1-2 Tapas = Vorspeise
3 Tapas = Hauptgang
1-2 Tapas = Dessert

Sie suchen sich bis zu vier kalte und vier warme Schwarzwald Tapas aus. Wir errechnen die Anzahl der Tapas dann entsprechend der Personenzahl.

DER BLÜMCHEN FOOD TRAILER

Maße: 6,74 Meter x 3,74 Meter.
Mindesthöhe: 3,50 Meter
Strom: Starkstrom CEE 400V 16 A.
Leistung: 3500 Watt.

DIE FOOD TRUCK REVOLUTION

DER FOOD TRUCK MIT DER SCHNELLSTEN KÜCHE
Wir haben kurze Wartezeiten und bedienen bis zu 500 Gäste pro Stunde.

DER FOOD TRUCK MIT DEM GRÖSSTEN ANGEBOT
Wir bieten bis zu 10 frische, unterschiedliche Gerichte gleichzeitig an.

DER FOOD TRUCK MIT DER KREATIVSTEN KÜCHE
Schwarzwald Tapas - die leichte, gesunde, regionale Alternative zu Burger, Wurst & Pommes.

Anfahrt / Abfahrt 3,00
pro gefahrener Kilometer, Mindestbetrag € 20,-

KÜCHE pro Stunde 60-120 Personen 105,00
bei Selbstbedienung am Food Truck

KÜCHE pro Stunde 120-200 Personen 140,00
bei Selbstbedienung am Food Truck

KÜCHE pro Stunde ab 200 Personen 175,00
bei Selbstbedienung der Gäste am Food-Truck

MINDESTUMSATZ (inkl. Personalkosten und
Anfahrt)

Montag - Donnerstag 2.200,-
Freitag - Sonntag 2.600,-

KALTE SCHWARZWALD TAPAS

VEGAN

VEGAN MARINIERTER KRÄUTERSEITLING 7,90
Selleriepüree | Fichtennadelpesto

VEGAN SCHWARZE BALSAMICOLINSEN 6,50
Kohlrabi | Ringelbete | Bärlauchpesto

VEGAN EINGELEGTES GARTENGEMÜSE 6,90
Minz-Erbsenmus | Haselnusskrokant

VEGAN PIKANTES TOMATENSÜPPCHEN (KALT) 3,50
Oliwentapenade | Kracherle

VEGAN KLEINER BUNTER SALAT 6,30
Blattsalate | Rohkostsalate | Apfelvinaigrette

UNSERE TAPAS
SERVIEREN WIR MIT
SELBSTGEBACKENEM
STEINOFENBROT.

VEGGIE

Veggie WARMER ZIEGENKÄSE 7,50
Rucola | Traubenchutney

Veggie PFIFFERLINGSSALAT | TOMATE 7,90
Gurke | Basilikum-Schafskäsepesto | Kracherle

Veggie RUCOLA 7,20
Ofenricotta | Tomaten-Walnusspesto

REHSCHINKEN 8,90
Sellerie-Apfelsalat | Preiselbeerchutney

RINDFLEISCHSALAT 7,80
Paprika | Rote Zwiebel

SCHWARZWALD VITELLO 8,70
Kalbstafelspitz | Forelle

SALAT VON DER RÄUCHERFORELLE 7,80
Blumenkohl | Fenchel | Weiße Bohnen

WARME SCHWARZWALD TAPAS

VEGAN

VEGAN GEBACKENES SÜSSKARTOFFELKÜCHLEIN 7,30
Wachtelbohnen | Orangen-Selleriepesto

VEGAN BÄRLAUCH-GRAPENRISOTTO 7,30
Geschmorte Tomate | Fenchel

VEGAN SCHWARZWALD BOWL 7,30
Babyspinat | Hirse | Tomate | Bohne | Ingwer-Apfelchutney
Haselnuss | Möhrenhummus | Limettendressing

UNSERE SCHWARZWALD
TAPAS FORMEL:
DREI TAPAS PRO KOPF
SIND EIN HAUPTGERICHT.

VEGGIE

SCHWARZWÄLDER STRUDEL

Veggie SÜSSKARTOFFEL | BIRNE | ZIEGENKÄSE 7,30
SCHÄUFELE | SAUERKRAUT 2 7,60

Veggie FRISCHKÄSE-STEINPILZMAULTASCHE 7,30
Apfel-Lauchgemüse | Rote Zwiebelmarmelade

Veggie BERGKÄSESPÄTZLE 7,30
Schmelzzwiebel | Spinat-Haselnusspesto

Veggie THYMIAN-KARTOFFELAUFLAUF 7,90
Kohlrabi | Schafskäse | Tomaten-Walnusspesto

WARME SCHWARZWALD TAPAS

NUDELSÜPPCHEN 3,50
Rindfleisch | Wurzelgemüse

WILDSCHWEINKÜCHLE 7,50
Sellerie-Kartoffelstampf | Preiselbeerchutney

SCHNITZEL VOM GESOTTENEN TAFELSPITZ 8,90
Senfkruste | Ingwermöhren | Meerrettichpesto

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN 9,90
Gebratener Spitzkohl | Rote Zwiebelmarmelade

GESCHMORTES ELSÄSSER HÄHNCHEN 7,90
Rieslingsud | Wurzelgemüse

LAMM-TOMATENRAGOUT 9,50
Bohnen | Auberginen

KABELJAU IN KRÄUTERÖL 9,50
Merrettichlinsen | Orange | Fenchel

SÜSSE SCHWARZWALD TAPAS

 SCHOKOMOUSSE AUF HAFERKEKS 4,20
Cashew-Creme

 SCHWARZWÄLDER KIRSCH-SCHNITTCHEN 4,20
Kirschwasser

 GEFLÄMMTE ZITRONENTARTE 4,20
Weiße Schokolade

 TANNENMOUSSE 4,20
Marille | Mandel

EIN SCHWARZWALD
TAPAS DESSERT PASST
NOCH OBENDRAUF. IMMER!