



CATERING

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 extrem kurze Wartezeiten und bedienen dank unseres innovativen Servicekonzeptes 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 sind die regionale Alternative zu Burgern, Wurst & Pommes -ohne Geschmacksverstärker.

Anfahrt / Abfahrt 2,50
pro gefahrener Kilometer, Mindestbetrag € 20,-

KÜCHE pro Stunde 60-120 Personen 90,00
bei Selbstbedienung am Food Truck

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

KÜCHE pro Stunde ab 200 Personen 150,00
bei Selbstbedienung der Gäste am Food-Truck

MINDESTUMSATZ (inkl. Personalkosten und Anfahrt)
Montag - Donnerstag 2.000,-
Freitag - Sonntag 2.500,-

KALTE SCHWARZWALD TAPAS

VEGAN KLEINER BUNTER SALAT 6,00
BLATTSALATE | ROHKOSTSALATE | APFELVINAIGRETTE

VEGAN GESCHMORTER KÜRBIS 6,00
GRANATAPFELKERNE | SALBEIPESTO

VEGAN ROTES LINSENMUS 6,00
KOHLRABI-FENCHELSALAT | TOMATEN-WALNUSSPESTO

VEGAN EINGELEGTES GARTENGEMÜSE 6,00
ROTE BETE HUMMUS | ROSMARIN CRUMBLE

VEGAN MARINIRTER KRÄUTERSEITLING 6,60
BLUMENKOHLPÜREE | ORANGEN-SELLERIEPESTO

VEGAN FELDSALAT 6,50
GRANATAPFELKERNE | KARAMELLISIERTE WALNÜSSE

Veggie KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE 6,60
KÜRBISHUMMUS | ROTES TRAUBENCHUTNEY

Veggie ROTE BETE SALAT 6,00
OFENRICOTTA | ROSMARINPESTO

SCHWARZWALD VITELLO 7,90
ROSA KALBSRÜCKEN | MARONE | KÜRBIS

GERÄUCHERTE ENTENBRUST 7,90
ROTKOHL-SALAT | MARILLEN-MANDELCHUTNEY

MOUSSE VON DER RÄUCHERFORELLE 6,80
ALBLINSENSALAT | MEERRETTICH-PETERSILIENPESTO

WARME SCHWARZWALD TAPAS

NUDELSUPPE 3,00
RINDFLEISCH | WURZELGEMÜSE

VEGAN KÜRBISSUPPE 3,00
KICHERERBSEN

VEGAN GEBACKENES KÜRBISSÜCHLEIN 6,00
ALBLINSEN | ORANGEN-SELLERIEPESTO

VEGAN ROTE BETE-GRAUPENRISOTTO 6,00
SCHMORAPFEL | CHICORÉE | GERÖSTETE HASELNÜSSE

VEGAN SCHWARZWALD BOWL 6,00
FELDSALAT | EBLY | MÖHRE | BOHNEN | TRAUBENCHUTNEY
KÜRBISKERNE | ROTE BETE-HUMMUS | ORANGENDRESSING

FLAMMKUCHEN AUS DEM STEINOFEN

MIT SPECK | BERGKÄSE | ZWIEBELN 2 5,60

Veggie MIT KÜRBIS | ZIEGENFRISCHKÄSE | FEIGE 5,80

Veggie MIT MÜNSTER | BIRNE 5,80

Veggie BERGKÄSESPÄTZLE 6,00
SCHMELZZWIEBELN | TOMATEN-WALNUSSEPESTO

Veggie FRISCHKÄSE-WALDPILZMAULTASCHE 6,00
WIRSING | SALBEIPESTO

Veggie BIRNEN-KARTOFFELAUFLAUF 6,40
OFENGEMÜSE | CAMBOZOLA

WARME SCHWARZWALD TAPAS

RINDFLEISCHKÜCHLE 6,30
KRÄUTER-KARTOFFELPÜREE | ZWIEBELCHUTNEY

RAGOUT VOM HIRSCH 7,30
PILZE | WIRSING | PREISELBEEREN

GESCHMORTE ENTENKEULE 8,00
KÜRBISGEMÜSE | TRAUBENCHUTNEY

KALBSBÄCKCHEN 8,60
WEISSES BOHNENMOUSSE | PORTWEINJUS

KABELJAU IN KRÄUTERÖL 8,60
RAHMSAUERKRAUT | LILA KARTOFFEL-CRUNCH

SÜSSE SCHWARZWALD TAPAS

Veggie TANNENMOUSSE 3,50
IM GLAS | MARILLE | MANDEL

Veggie SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE 3,50
IM GLAS | KIRSCHWASSER

Veggie ZWETCHGENCRUMBLE 3,50
IM GLAS
