



V A R I A R I

Catering Couture | Lookbook

CATERING COUTURE

Bei VARIARI verschmelzen saisonale Regionalität und multi-kulturelle Einflüsse zu einem sinnlichen Gesamtkunstwerk – von avantgardistischem Fingerfood bis zum eleganten Dinner.

Eine kuratierte Auswahl unserer Kreationen zeigt Catering als Komposition aus Ästhetik, Produkt und Handwerk – klar gedacht, präzise umgesetzt und geschaffen für Anlässe mit Anspruch.



FINGERFOOD

Serviert im Flying Service oder als exklusives Buffet –
bestimmen Sie individuell die Komposition und Anzahl
der Fingerfood-Kreationen je Gang.



APERÓ

Kirsch-Gazpacho / Jalapeño-Espuma / gedörrter Serrano-Chip

Quiche Lorraine / Bergkäse / Frühlingslauch / wahlweise Speck

KALT

Karotten-Hummus / bunte Ofenkarotten / Sesam-Tuiles / Karotten-Safran-Sud / Mini karamellisierte Karotte / Korianderöl

Hamachi / Gurken-Ingwer-Sud / Leinsamen-Cracker / Mini-Radieschen / Senfkaviar / Kaviar / Apfelgel und Perlen / Schnittlauchöl

Orientalischer Ofenkürbis / marinierter Fetakäse / schwarze fermentierte Walnuss / Granatapfelkerne / Kürbispüree / lila Kartoffelchip

Creme Brûlée vom Ziegenkäse / Erdbeer-rotes Zwiebel- Chutney / Pistazie

Rekonstruierter Griechischer Salat / Joghurtespuma / Gurken-Pepperoni Tartar / dreierlei Melone / konfierte Tomaten

Hausgebeizter Saibling / Holunder / Zitronengel / Buttermilch / bunte und gepickelte Beete / Hamachi (Gelbflossenmakrele) / Gurken-Ingwer-Sud / Leinsamen-Cracker / Mini-Radieschen / Senfkaviar / Kaviar / Apfelgel und Perlen

Maispoularde / Karottenpüree / Purple Curry / Pfirsich / Fingerkarotten

Gebratene Garnele / Edamame-Erbсенragout / Asiasud / gepufftes Reispopcorn



Mini-Miso-Aubergine / Lauch-Pancakes / Cashew-Creme / Yuzu-Gel

Orientalisches Auberginen-Couscous / Räucher-Paprikacreme / Peperoncini / Blätterteigsegel

WARM

Hausgemachte gefüllte Gnocchi / Ricotta-Mascarpone-Pinienkernfüllung / 36 Monate gereifter Parmesan / Trüffel-Espuma

Sous-vide gegartes Rinderhüftfilet / wahlweise Mais in Texturen / Wilder Brokkoli oder Zweierlei Spargel / Erbsenpüree / Morchel

Oktopus / Apfel / karamellisierter Fenchel / Salicorn / Chorizo-Panko-Crunch

Hausgemachte Gyozas / Räuchertofu-Blumenkohl Füllung mit Togarashi / Zuckerschotensalat / Kimchiaioli / verschiedene Sprossen

Gebratene Jakobsmuschel / Beurre blanc / Erbse / Steinpilzerde

DESSERT

Schwarzwälder Kirsch / dunkles Schokomousse / Kirschen / Kirschwasser-Joghurt-Espuma / Kirschcrunch

Tarte au Citron / Basilikum / Joghurtbaiser / Beeren

Salzkaramellcreme / Dulcey-Schokolade von Valrhona / Aprikose / Estragon



FINGERFOOD & CANAPÉS

Serviert im Flying Service oder als exklusives Buffet –
bestimmen Sie individuell die Komposition und Anzahl
der Canapés-Kreationen.



KALT

Tramezzini Vitello Tonnato mit Apfelkapern / Zitronengel / Alioli / Thunfisch (Sushi-Qualität)

Crostini mit rosa gebratener Barberie-Entenbrust / Kürbiscreme / schwarze fermentierte Walnuss / Granatapfel

Hausgemachte leicht pikante Profiteroles mit Chorizo-Ziegenkäsecreme

Kleine verschiedene Miniquiches (Pfifferling-Quiche Lorraine / Süßkartoffel-Feta) / Frühlingslauch

Kleiner Taco mit Roter Bete / Schwarzwaldsaibling / gepickelter bunter Bete / grünem Apfel / Meerrettich-Wasabi-Aioli

Tartelette mit gebackenem Blumenkohl / Haselnuss-crunch / Blumenkohlcreme / Crumble

Sandwich Oreo / Rindertartar / Schwarzer gepickelter Rettich / Wasabiaoli / Senfkaviar

Hausgemachtes Brioche / Mascarpone-Trüffelcreme / 36 Monate gereifter Parmesan / Périgord-Trüffel

Hausgemachtes Brioche / Erbsencreme / rosa Pfeffer / Affilla-Kresse

Cornetto / marinierte Garnele mit Mango / Guacamole



DESSERT

Tarte au citron / Basilikum / Joghurtbaiser / Beeren

Tartelette / Panna Cotta / Sauerampfer / Kumquat / Meringe

Tartelette / Cremeux aus Dunkler Schokolade / Passionsfrucht-Ganache / Nougat / Passionsfruchtgel



B U F F E T

Bestimmen Sie individuell die Komposition und Anzahl der Buffet-Kreationen je Gang.



Brotauswahl mit verschiedenen Spezialitäten und Fladenbrot – dazu 2erlei Dips:
Pestocreme & Hummus

VORSPEISEN

Gebratener Spargel mit Balsamico / Feta-Joghurtcreme mit Thymian und Zitrusaromaten /
Harissa / geröstete Haselnüsse / Lauchzwiebeln

Orientalische Ofen-Süßkartoffel / schwarze Walnüsse / Portulak / Dressing mit Kreuzkümmel /
Granatapfel / schwarze fermentierte Walnüsse / marinierter Fetakäse

Gebratener, karamellisierter Fenchel / Bohnenpüree / Estragon / Orangenfilets / Zitronengel /
Edamame

Baby-Leaf Salat / Orangen-Lavendel Dressing

Marinierter Cedri-Zitronensalat / Safran-Chili Garnelen / Oktopus / Salicorn / Wassermelone

Bunte Bete / Birne / Calvados-Balsamdressing / Burrata / Rucola oder Burrata / Kirschen mit
Bergamotte / Rucola / Balsamico

Wirsingblätterröllchen / Rundkornreis / Safran / Aprikosen und Berberitzen / Joghurt-Minz Dip

Karottenhummus / bunte Ofenkarotten mit Sternanis und Tandoori / Tahinsauce /
Cashewkerne / Granatapfel

Belugalinsensalat / grüner Spargel / gebratenes Gemüse / Balsamico

BBQ Blumenkohl im Ganzen / Chimichurri / geröstete Pinienkerne



HAUPTGÄNGE

FLEISCH

Maispoularde / Pistazienpesto / Kräutersaitlinge / Tagliolini

Rosa gebratene Barbarie-Ente / Pflaumen-Sake-Lack / Pak Choi / Pflaumen

Sous Vide gegartes Rinderhüftfilet / wilder Brokkoli mit Cranberries und Mandeln / Jus

FISCH

Saibling / Lauchsauce / Kräuteröl / Apfel / cremige Polenta

Zander / grüner Spargel / gegrillte Erdbeeren / konfierte Tomaten / Wermutsauce

VEGI & VEGAN

Perlgrauenrisotto mit Bärlauch / grüner Spargel / karamellisierter Lauch / Pecorino

Pad Thai Nudeln / verschiedene Toppings / Räuchertofu / Erdnussauce / buntes Wok-Gemüse

DESSERT

Tarte au citron & Limon / Basilikumbaiser / Beeren

Mousse au chocolat blanc / Erdbeer-Rharbarber / Nougatcrunch

Mascarpone mousse / Apfel / Estragon / Yuzu

Dunkles Schokomoussetörtchen / Passionsfruchtkern / Crumble



B B Q

Bestimmen Sie individuell die Komposition und Anzahl der Buffet Kreationen je Gang.



VORSPEISEN

Geschmortes und gebratenes Weißkraut / Misobutter / geröstete Haselnüsse / Lauchzwiebeln / Spinatsalat

Sommer Beete Hummus / Gewürzsellerie / geschmorter Lauch / Gepickelter Daikon mit Kurkuma / Kresse

Gebratener karamellisierter Fenchel / Bohnenpüree / Estragon / Orangenfilets / Edamame / Bronzefenchel

Gemüse-Kartoffel Samosas mit 2erlei Dips auf Okraaschoten / Edamame

BBQ Blumenkohl im Ganzen / Chimichurri / konfierte Tomaten / Oliven / Kapern / Kräuteröl

Thai-Ceviche / Lèche de Tigre mit Kokosmilch / Kumquats und Gurken

HAUPTGÄNGE VOM GRILL

Mariniertes Rinderhüftfilet mit Kräutern

Sous-vide-gegarte Maispouarden-Chorizo-Spieße, auf dem Grill finalisiert

Miso-Schwarzkabeljau vom Grill

Ribeye mit Kaffee-Kardamom-Rub / Rote Chimmi Churri

Beef Tataki vom Grill angeflammt Ponzu / Daikon / Chiliöl / gerösteter Buchweizen



Pulpo vom Grill geräuchertes Paprikapulver / Olivenöl / fermentierte Zitrone

Iberico Pluma vom Holzkohlegrill leicht rosa tranchiert / geflammtes Wassermelonen-Steak / Shiso / schwarzer Sesam / Limetten-Meersalz

BEILAGEN

Bunte gebackene Kartoffeldrillinge & Süßkartoffeln / Cajun Style / Baby Spinat

Gegrillter Caesar Salat mit wahlweise Bio-Lachs mit Zitrusaromen oder Riesengarnelen vom Grill

Wilder Brokkoli & Blumenkohl aus dem Wok / rote Tropea-Zwiebeln

Maiskolben mit Miso-Butter / Koriander

DESSERT IM GLAS

Passionsfrucht-Panna-Cotta / Sauerampfer / gebrannte Mandeln

Crème von dunkler Schokolade / Apfel mit Kardamom / pinker Pfeffercrumble

Kalamansi-Tarte-au-Citron / rote Beeren / Yuzu-Baiser

Matcha – Pistazien Tiramisu / Kaffee

Mangomousse mit Kafir Limette / Joghurts / Ananas und Kokosbaiser



M E N U

Seated 4-Gang
Menu



Brotauswahl mit verschiedenen Spezialitäten und Fladenbrot, dazu 2erlei Dips:
Pestocreme, Muhammara oder Röstzwiebelcreme

AMUSE BOUCHE DER SAISON

VORSPEISE

Marinierter Gelbflossenthunfisch / Asia-Sud / Schnittlauchöl / Yuzuperlen / Pistaziencreme /
gepickelter Daikon / Kimchimayonaise / Yuzugel / Avocado / Crunch

ZWISCHENGANG

Gebratener wilder Blumenkohl / Beurre Blanc mit Mirabelle / Kokos-Chilli – Sorbet / Zwiebel /
Tuile / Blumenkohlpüree

HAUPTGANG

Karree vom Lamm / Bohne / Sellerie / Hibiskus / Jus / Rotes Shiso / Gyoza

DESSERT

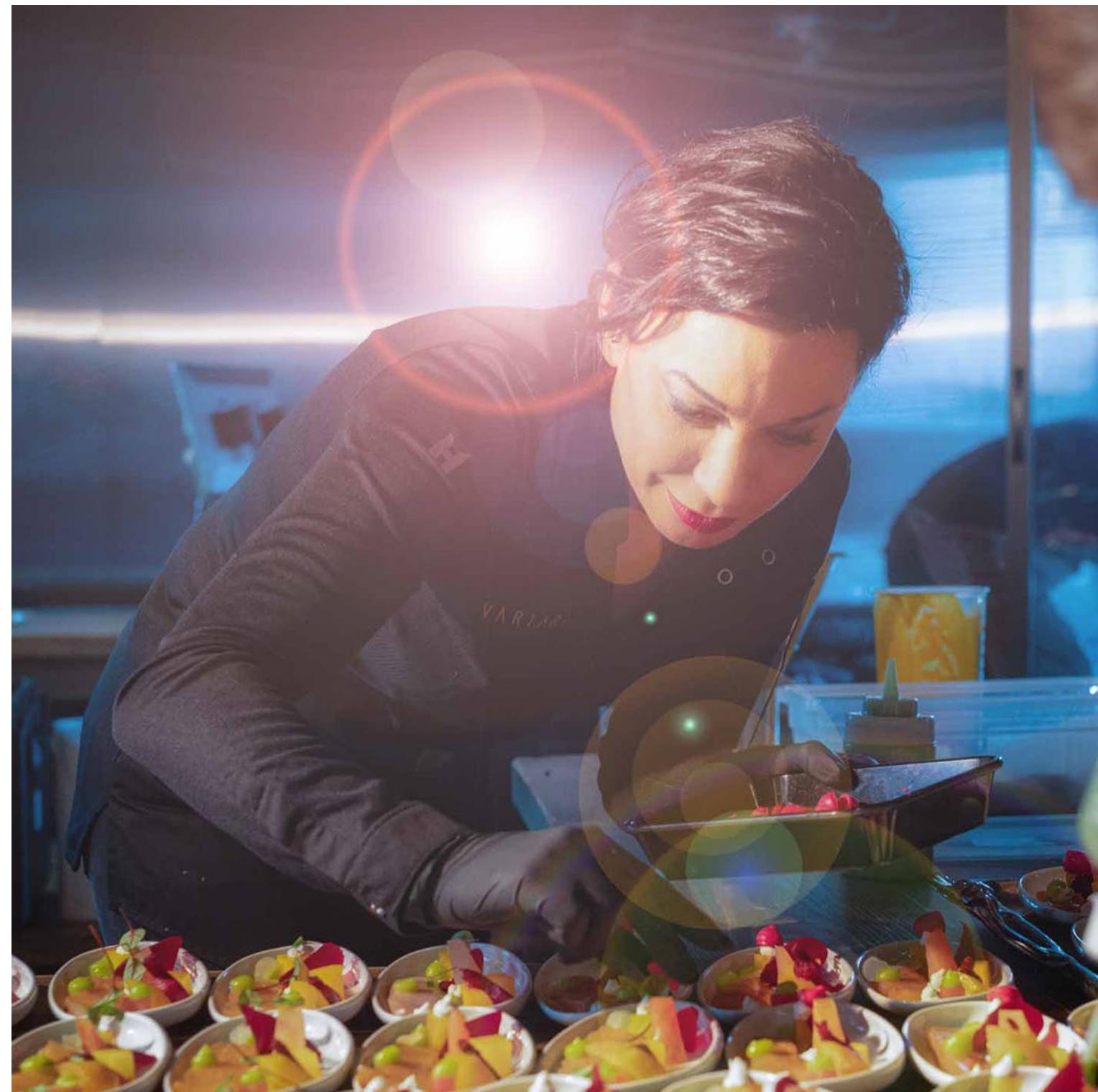
Rekonstruiertes Franzbrötchen / Franzbrötchenparfait / Pflaume / Zimtcrumble /
Honeycomb



CONCEPTUAL COOKING

Wenn Visionen Gestalt annehmen – Die Kunst des
kulinarischen Konzepts

Conceptual Cooking übersetzt Visionen, Themen und Markenwelten
in kulinarische Erlebnisse – eine kreative Inszenierung, bei
der jedes Gericht Idee, Emotion und Identität eines Events
geschmacklich erlebbar macht.



SILK & SAFFRON

Eine sinnliche kulinarische Reise entlang der Aromenstraße
zwischen Orient und Asien – von Tandoori bis Tahini, geprägt
von eleganter Balance, Wärme und feiner Leichtigkeit.



VORSPEISEN

Gebratenes und Geschmortes Filderkraut / Miso-Butter / Spinat / geröstete Haselnüsse / Tahinisauce mit Joghurt

Selbstgemachte pikante Samoas / Erbse und Kartoffel / Zuckerschoten-Edamame-Beet / Mango-Chili-Chutney

Rote-Beete-Hummus / Gewürzsellerie / geschmorter Lauch / Gepickelter Daikon mit Kurkuma / Kresse

Baba Ganoush / Mini-Auberginen / fermentierter Knoblauch / geräucherte Paprikacreme

Tandoori Blumenkohl im Ganzen / konfierte Tomaten / Cranberrys / Kapern

Wilder Brokkoli und Pak-Choi / Kimchi-Aioli / Edamame-Erbse-Gurkensalat / Erdnüsse

Calamari / Paprika-Gurkensalat / Asiasud / Misoaioli

Wirsingwickel / Sushi-Reis / Trockenfrüchte / Safran / Chili-Limettencreme

Orangierter Fenchel / Bohnencreme / Bronzefenchel / Orangensegment / Edamame

Grüner gebratener Spargel / Feta-Thymiancreme / marinierte Wassermelone / Ponzu-Gel

Orientalische Ofen-Süßkartoffeln / schwarze Walnuss-Salsa / Granatapfelkerne / Süßkartoffel-creme / Marinierter Feta



HAUPTGÄNGE

Orientalisch marinierter Lachs / Aquachile mit Kumquat / Babyspinat

Sesam-Teriyaki-Black-Cod / Pak Choi / Yasmin-Reis

Maispoularde Shari / Jalapeño-Beurre-Blanc mit Kalamansi / Bunte Kartoffeln / Pad Prik King / Rotes Curry / Grüne Bohnen / Paprika

Seeteufel / Mango-Chili-Sud / Zuckerschoten / Safranreis

Geschmorte Short Rips / Rauchaprikose / Kräuterseitling / Kataifi

Sous-Vide-gegarte Ente mit Szechuan-/Weißkohl mit Pomelo und grünem Spargel / Gewürzjus / Crunch

Rinderhüftfilet / wilder Brokkoli mit gerösteten Mandeln / eingelegte Feige / Kaffeejus / Papadum

Linsendahl mit Kichererbsen-/Auberginenröllchen mit Zimt und Kardamom

DESSERT

Passionsfrucht-Panna-Cotta / Sauerampfer / gebrannte Mandeln

Matcha – Pistazien-Tiramisu / Kaffee / Mango

Joghurt-Pfirsichcreme / wilder Basilikum / Pfirsichragoût / weiße Schokolade



G R E A T G A T S B Y

Vom rustikalen Genuss zur dekadenten Opulenz – eine Reise vom
Teller des „armen Schluckers“ in die glamouröse Welt des
Great Gatsby.



FINGERFOOD „GREAT GATSBY“

VORSPEISEN (ARMER SCHLUCKER)

Kartoffelrösti / Rote Beete Tartar / Meerrettich / Crème fraîche

Obazda / Gepickelte Radieschen und Zwiebeln / Brezel

Bohnen und Erbsenpüree / Brotchips / Senfsaat (als Mille-feuille)

Heringstartar / Apfel-Veil / Krautsalat / Pumpernickel Crumble

Gersten Taboulé / Paprika / konfierte Tomaten / Gurkenröllchen

HAUPTSPEISEN (THE GREAT GATSBY)

Marinierter Thunfisch / Yuzu Perlen / Micro Blutampfer / Pistaziencreme im Rettich-Mantel / Kimchi-Mayonnaise / Schnittlauchöl

konfierter Kaisergranat / Avocadocreme / Mango-Papaya Salat / Microgreens / Wasabi-Mayonnaise

Wagyu-Tartar / Kaviar / Kartoffelpavé / Shiitake / Zwiebelcrunch / Trüffelaioli und Perigord Trüffel

Foie Gras / Brioche / Champagner / Preiselbeeren / Gel mit roter Frucht und Ingwer / Jellys / Pecannüsse karamellisiert



DESSERT

Great Gatsby –
Pistazien-Cremetörtchen / fließender Dattelkaramell-Ganachekern / Valrhona Schokoladen-Crémeux / Kadaifi-Crunch / Safraneis / Goldblatt / Orangensud

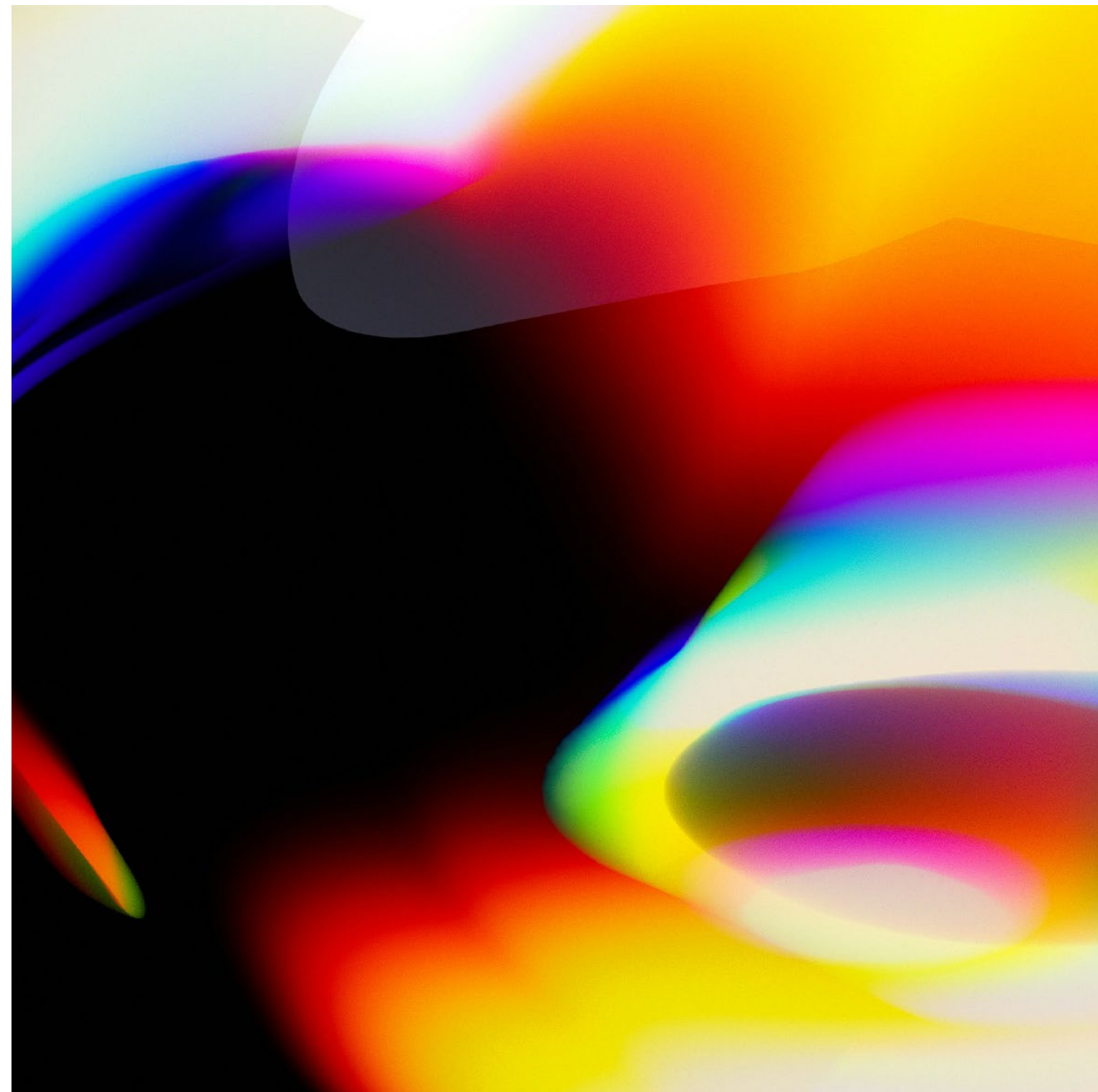
Armer Schlucker –
Brot und Milch Apfelflan / Milch - Zimtespuma



ELECTRIC BITES

Hochspannung auf dem Teller —

Ein elektrisierendes Foodkonzept voller Energie und Frische – inspiriert von Innovation und modernem Zeitgeist, mit Aromen, die überraschen, knistern und den Gaumen beleben.



FINGERFOOD „ELECTRIC BITES“

APERIO

Shot mit Sauerampfer, Koriander & Kohlensäure / Eingelegter Kumquat / dazu Pfefferblatt mit Chilis und Erdnüssen

Sauerteigcrostini / Pilze / Hefe-Misocreme / fermentiertes Kraut

VORSPEISEN

Geflämmer Thunfisch in Asiasud mit Kafirlimette / gepickelter Rettich mit Pistazie / Yuzuperlen / Avocado / Microblutampfer / Schnittlauchöl

Gebratene Wachtelbrust / Quittenragout mit kandiertem Ingwer / Honig & Tanne / Kartoffelcroissant mit Gewürzen / Szechuan Botton

Barberie Ente / Hibiskussalz / gelbe Beete mit Passionsfrucht / Veil / Lack mit Szechuanpfeffer / Pflaumen / Shisogel / Reis und Szechuancrunch mit Parmesan

Wasabi oder Matcha Macaron / Erbsen-Minzfüllung / Salzzitronengel



HAUPTGÄNGE

Gebratene Jakobsmuschel / Finger Lime / schwarzes Risotto aus Venere Reis / Safran Espuma / gepuffter Wildreis

DESSERT

Weißer Schokoladencreme / Apfel - Eukalyptus - Selleriesud / Kinsterbrause / Walnuss / Apfelgel



variari.com

| [Instagram](#)

| [Linkedin](#)

V A R I A R I

Stitzenburgstrasse 20 | 70182 Stuttgart

+49.173.8684849 | +49.176.87968170

info@variari.com

© VARIARI Catering Couture