

Tomys Soul Kitchen

**Klassik im modernen
Gewand**

Lust auf Genuss? Ein
Vorgeschmack auf unser
Mittagsmenü



A still life composition featuring a white chef's hat, a stack of old books, and wooden spoons on a rustic wooden surface. The hat is white and puffy, standing upright. Next to it is a stack of three old, thick books with worn, brown leather covers. In front of the books are two wooden spoons, one larger and one smaller, lying on the wooden surface. The background is a dark, textured wall.

Vorwort

Hier finden Sie eine Auswahl aus unserem Sortiment für ein erfolgreiches Business-Buffer. Wir bieten für jeden Geschmack etwas Passendes – von leichten und erfrischenden bis hin zu sättigenden und pikanten Speisen.

Unsere Gerichte werden klassisch zubereitet und modern interpretiert.

Damit unser Soul Food zu Ihrem persönlichen Wohlfühlessen wird, nehmen wir gerne auch Ihre individuellen Wünsche und Ideen auf.

MENÜ 1

VORSPEISE

Bunter Blattsalat
Vinaigrette

Tomatensalat

HAUPTGANG

Rindergulasch

Hausgemachte Spätzle

Vegetarisch

Gerauchtes Tofu Gulasch

MENÜ 2

VORSPEISE

Bunter Blattsalat
Vinaigrette

Kartoffelsalat
Gurkensalat

HAUPTGANG

Hausgemachte Maultaschen
an Zwiebelschmelze

Bratensoße

Vegetarisch

Hausgemachte Vegetarische Maultaschen
an Zwiebelschmelze

MENÜ 3

VORSPEISE

Bunter Blattsalat
Vinaigrette

HAUPTGANG

Rinderbraten
Bratensoße/ Rahmsoße

Grillgemüse
Kartoffelgratin

Vegetarisch

Überbackenes Linsenküchle
an Safran Chilisößchen

MENÜ 4

VORSPEISE

Bunter Blattsalat
Vinaigrette
Karottensalat

HAUPTGANG

Putengeschnetzeltes

Bratkartoffeln
Jasminreis

Vegetarisch

Wirsing Roulade mit Champignonfüllung
Zitronenbutter Soße

MENÜ 5

VORSPEISE

Bunter Blattsalat
Vinaigrette
Gurkensalat

HAUPTGANG

Vegetarische Älgäuer Käsespätzle
an Bratensoße

Vegetarisch

Champignon Ragout

MENÜ 6

VORSPEISE

Bunter Blattsalat
Vinaigrette
Tomatensalat

HAUPTGANG

Hausgemachte Lasagne

Vegetarisch

Hausgemachte Vegetarische Lasagne

VEGANES BUFFET: GENUSS UND PURE PFLANZENPOWER

Unser veganes Buffet begeistert mit kreativen, rein pflanzlichen Köstlichkeiten – von frischen Salaten über herzhafte Hauptspeisen bis hin zu verführerischen Desserts. Perfekt für alle, die Genuss ohne Kompromisse erleben wollen!



VORSPEISE

Pikante Linsen-Kokos-Curry-Suppe

HAUPTGANG

Gefüllte Fleischtomaten mit Couscousfüllung

Geschnorrte Paprikarahmssoße

Grillgemüse

Polentataler

DESSERT

Sticky Rice



Pulled Pork Buffet

Pulled Pork Station

Gesmoktes Pulled Pork

Smoked Kraut
(Vegan)

Buns

Essig Gurken, Coleslaw,
Röstzwiebeln, BBQ Soße



WILLKOMMEN ZU UNSEREM FINGERFOOD-BUFFET

Eine kulinarische Reise voller kleiner Köstlichkeiten, perfekt für jeden Anlass! Hier treffen Geschmack und Vielfalt aufeinander: Von herzhaften Häppchen bis hin zu süßen Versuchungen, die Sie bequem mit den Fingern genießen können.

Ob klassisch, modern oder überraschend kreativ – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Lassen Sie sich inspirieren und greifen Sie zu!

FINGERFOOD-BUFFET

Limonen Basilikum Wrap
(Limonen Frischkäse, Rucola, getrocknete Tomaten,
Basilikumpesto)

Hausgemachte Tomaten Fladen

Vegetarische Quich Schnitte



Wraps in all ihren Variationen

Wrap klassisch
mit Avocado und Eisbergsalat

Wrap mit gebratener Hähnchenbrust
und Chinakohl mit Sprossen an
Mango-Soße

Wrap mit Lachs
und Rucola an Meerrettich

Wrap Italia
Avocado, getrocknete Tomaten,
Basilikum-Pesto

Limonen Basilikum Wrap
Limonen-Frischkäse, getrocknete
Tomaten und
Basilikum-Pesto



Fingerfood-Genuss: Kleine Happen, großer Geschmack

Unsere Auswahl an Fingerfood bietet kleine Köstlichkeiten für jeden Geschmack – von herzhaften Happen bis zu raffinierten Snacks. Perfekt zum Teilen, Genießen und Verwöhnen

Curry Mango Linsensalat

Schwäbischer Taco Salat

Mariniertes Anti Pasty Gemüse mit gebackenen Tomaten
Mozzarella Spieß

Safran Chili Quinoa Salat

Mango Couscous Salat

Marinierter Wakame-Salat an Garnelen-Spießchen

Mariniertes Asia Gemüse an Hähnchen in der Pankokruste

DESSERT-GENUSS: SÜSSE VERFÜHRUNGEN FÜR JEDEN GESCHMACK

Süße Versuchung pur: Unsere Dessert-Auswahl verführt mit kreativen, himmlischen Köstlichkeiten – perfekt für alle, die sich nach etwas Besonderem sehnen!

Ruby Schokoladen Tiramisu nach Soul Kitchen Art

Popcorn Panna Cotta

Armer Ritter mit Vanille Soße

Sticky Rice

Zitronen Macha Joghurt Creme

Zweierlei Mousse au Chocolate

Bayrisch Creme



IHRE IDEEN SIND DER ANFANG EINES KULINARISCHEN ABENTEUERS

Betrachten Sie bitte den Flyer mit seiner Auswahl an Produkten eher als Gesprächsgrundlage, um gemeinsam die für Sie passenden Speisen zu finden.

Wir haben eine Auswahl zusammengestellt, die nur die Spitze des Eisbergs darstellt – wie zum Beispiel lassen sich Spätzle in unzähligen Varianten zubereiten, von Spinat- bis hin zu Haselnuss-Spätzle. Wir lassen uns gerne von Ihren Ideen inspirieren, um gemeinsam ein neues kulinarisches Abenteuer zu erleben.

Es grüßt Sie herzlich

Thomas Riethmüller



TOMYS SOUL KITCHEN

Thomas Riethmüller
Färbertörlesweg 19
73728 Esslingen

Tel.
0176/ 32 55 47 36
0711/ 12 17 21 54

<https://soulfood4you.de/>

info@tomys-soul-kitchen.de

<https://www.instagram.com/tomys.soul.kitchen/>

<https://www.youtube.com/user/TomysSoulKitchen>

