

GATHERING

MENU



CHILI KNOBLAUCH ERDNÜSSE

Erdnüsse, gebraten in Knoblauch-Chili Öl.

GUACAMOLE

Der perfekte Party Snack, frisches Avocadopüree mit Tomaten und roten Zwiebeln, garniert mit Granatapfelstückchen. Serviert mit frisch frittierten Tortilla Chips.

SALSA MIT TORTILLA CHIPS

Unsere Salsas zur Auswahl, dazu frisch frittierte Tortilla Chips:

SALSA VERDE

Eine lebhafte grüne Salsa mit Limette, Tomatillo und Koriander.

TOMATEN CHIPOTLE SALSA

Geröstete Tomaten mit rauchiger leicht scharfer Chipotlechilli.

AVOCADO SALSA

Avocados und Tomatillos in einer cremigen Salsa.

HABANERO SALSA

Eine gelbe Salsa mit dem Kick der Habaneros und einem fruchtigem Geschmack.



CEVICHE

Ceviches sind spritzig, lecker und voller Frische. Eine perfekte Vorspeise für Ihr Event und den Gaumen Ihrer Gäste.

AGUACHILE CON CAMARONES

»Feuerwasser«, ein grünes lebhaftes Gemisch aus Limettensaft, frischen Gurken, Jalapeno Chilis, mit Garnelen.

CEVICHE PESCADO CON GUACAMOLE

Klassischer Ceviche aus Mexiko, mit in Limettensaft eingelegtem Kabeljau. Serviert mit Tortillachips, auf Guacamole mit Pico de Gallo.

CEVICHE MANGO CON ATUN

Thunfischstückchen, eingelegt in Mangopürre, mit Pico de Gallo serviert.



Unsere Tacos werden auf 15 cm großen Tortillas serviert, aus authentischem Masa Harina Mehl gefertigt. Die verschiedenen Beläge stehen Ihnen zur Auswahl und werden für Ihr Event frisch zubereitet.

TACO DE COCHINITA PIBIL

Ein Klassiker: geschmortes Schweinefleisch in fruchtig-würziger Marinade, mit roten Zwiebeln, eingelegt in Orangen- und Limettensaft, mit gelber Salsa.

CALABACINES Y BERENJENAS TACO

Gebratene Zucchini und Auberginen auf Süßkartoffelpüree, mit Fetakäse.

TACO DE PLÁTANOS

Gebratene, süsse Platanosstücke (Kochbananen), auf schwarzem Bohnenpüree, mit Chipotle Mayonnaise.

TACO DE CAMARONES

Riesengarnelen auf einem Bett von Süßkartoffelpüree, mit Mojo de Ajo, einem aromatischen Knoblauchöl.

TACO CON CHAMPIGNONES

Gebratene Mischung von Pilzen, mit Fetakäse und Salsa Verde.

TACO MOLE NEGRO DE OAXACA

Gegrilltes Huhn in Oaxaca's berühmter Mole Negro, eine würzig-nussige komplexe Sauce, aus Mexikos kulinarischen Hochburg.

CHIPOTLE CHICKEN TACO

Der Verkaufsschlager am Truck: gegrilltes Huhn in hausgemachter würzig-rauchiger Sauce (scharf), mit »pickled« Jalapenos.

TACOS AL PASTOR CON SALSA DE PIÑA

Pulled Pork in Mexiko City's beliebtester Marinade, mit Ananasstückchen.

STEAK TACO

Gegrillte Steakwürfel, Guacamole mit Pico de Gallo serviert und milder oder scharfer Salsa nach Wahl.

BAJA CALIFORNIA TACO

Taco mit frittiertem Kabeljau, Rotkohlstreifen, überzogen mit Chipotle Mayonnaise.

TACO CON CHORIZO

Gebratene Chorizowurst, mit Kartoffelstückchen, Fetakäse und Salsa Verde.

TACO CON CORDERO

Lammkeule, in einer exotischen Sauce zart geschmort, mit einer süß-sauren Jalapeno Salsita und Fetakäse.



MEXICAN BOWLS

Unsere Mexican Bowls sind frische, farbenfrohe Kreationen. Ein Bett von grünem Reis mit schwarzen Bohnen, Gurkenstückchen und Rotkohlstreifen, dazu die jeweilige von Ihnen gewählte Variante aus dem folgenden Menü. Ein schönes Tellergericht von dem Ihre Gäste noch schwärmen werden.

COCHINITA PIBIL

Ein Klassiker: geschmortes Schweinefleisch in fruchtig-würziger Marinade, mit roten Zwiebeln eingelegt in Orangen – und Limettensaft, mit gelber Salsa.

CALABACINES Y BERENJENAS

Gebratene Zucchini und Auberginen auf Süßkartoffelpüree, mit Fetakäse.

PLATANOS

Gebratene, süße Platanosstücke (Kochbananen), auf schwarzem Bohnenpüree, mit Chipotle Mayonnaise.

CAMARONES

Riesengarnelen auf einem Bett von Süßkartoffelpüree, mit Mojo de Ajo, einem aromatischen Knoblauchöl.

CHAMPIGNONES

Gebratene Mischung von Pilzen, mit Fetakäse und Salsa Verde.

MOLE NEGRO DE OAXACA

Gegrilltes Huhn in Oaxaca's berühmter Mole Negro, eine würzig-nussige komplexe Sauce, aus der kulinarischen Hochburg Mexikos.

CHIPOTLE CHICKEN

Der Verkaufsschlager am Truck: gegrilltes Huhn in hausgemachter würzig-rauchiger Sauce (scharf), mit ‚pickled‘ Jalapenos.

AL PASTOR

Pulled Pork in Mexiko City's beliebtester Marinade, mit Ananasstückchen.

STEAK

Gegrillte Steakwürfel, serviert auf Guacamole mit Pico de Gallo und milder oder scharfer Salsa nach Wahl.

BAJA CALIFORNIA

Taco mit frittiertem Kabeljau, Rotkohlstreifen, überzogen mit Chipotle Mayonnaise.

CHORIZO

Gebratene Chorizowurst, mit Kartoffelstückchen, Fetakäse und Salsa Verde.

CORDERO

Lammkeule, zart geschmort in einer exotischen Sauce, mit einer süß-sauren Jalapeno Salsita und Fetakäse.



DESSERT

SCHOKOLADENMOUSSE

Eine dunkle Schokomousse mit einem Hauch Tequila.

LIMETTEN RICOTTA KUCHEN

Ein angenehm leichter Kuchen mit Limette, Ricotta und Vanille.

GERÖSTETE ANANAS MIT VANILLEEIS

Geröstete Ananas mit einem aromatischen Sirup aus Honig und Anis, dazu Vanilleeis.



AQUA FRESCAS

Aqua frescas sind eine Art Limonade, lebhaftere Drinks aus leckeren Zutaten.

Limette, Gurke, Minze und ein Hauch Jalapeno.

Flor de Jamaica, erfrischendes Getränk aus Hibiskusblüten.

Aqua Fresca aus Tamarinde.

BIERE & COCKTAILS

CORONA oder SOL

Mexikos Biere für die Welt.

OAXACA MULE

High Ball Long Drink mit Tequila, Limettensaft, Ginger Ale und Vanille Sirup.

CLASSIC MAGARITA

Der klassische Cocktail aus Mexiko: Limette, Tequila und Cointreau.

WEIN

Rotwein, Weißwein ... wir sprechen die passende Auswahl von Weinen passend zu Ihrem Menü mit Ihnen ab.

MEZCAL & TEQUILA

Wir bieten ausgewählte Mezcal und Tequilas an, die einen hohen Anspruch haben in Geschmack und Herstellung. Zu beidem werden passende Beilagen serviert, zum Tequila Limettenscheiben, zum Mezcal Orangenscheiben.



CASITA OAXACA.COM

