

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 Granatapfel-
stückchen. Serviert mit frisch frittier-
ten Tortilla Chips.*

SALSA MIT TORTILLA CHIPS

*Unsere Salsas zur Auswahl, dazu
frisch frittierte Tortilla Chips:*

SALSA VERDE

*Eine lebhaft 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*



CHEVICHES

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.



QUESADILLAS

Unsere Quesadillas werden wie unsere Tacos auf Tortillas aus Masa Harina Maismehl serviert. Diese Tortillas sind 20 cm gross und werden mit geschmolzenem Käse und hausgemachtem schwarzen Bohnenmousse gefüllt, dann knusprig gegrillt. Eine etwas größere Portion als ein Taco.

QUESADILLA STEAK

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

QUESADILLA CHIPOTLE CHICKEN

Gegrilltes Huhn in hausgemachter würzig-rauchiger Sauce (scharf), mit »pickled« Jalapenos.

QUESADILLA BAJA CALIFORNIA

Mit frittiertem Kabeljau, Rotkohlstreifen und Chipotle Mayonnaise.

QUESADILLA CON CHORIZO

Gebratene Chorizowurst, mit Kartoffelstückchen anstelle von Bohnenmousse, Feta und Salsa Verde.

QUESADILLA CON CAMARONES

Riesengarnelen, Süßkartoffelpüree, mit Mojo de Ajo, einem aromatischen Knoblauchöl.

QUESADILLA MOLE NEGRO DE OAXACA

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

QUESADILLA COCHINITA PIBIL

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

QUESADILLA CALABACINES Y BERENJENAS

Gebratene Zucchini und Auberginen auf Süßkartoffelpüree mit Fetakäse.

QUESADILLA PLATANOS

Gebratene, süsse Platanosstücke (Kochbananen) mit Chipotle Mayonnaise.

QUESADILLA CON CHAMPIGNONES

Gebratene Mischung von Pilzen, mit Fetakäse und Salsa Verde.

QUESADILLA AL PASTOR CON SALSA DE PIÑA

Pulled Pork in Mexiko Citys beliebtester Marinade, mit Ananasstückchen.

QUESADILLA CON CORDERO

Lammkeule, zart geschmort in einer exotischen Sauce, mit einer Jalapeno-Minze Salsita und Fetakäse, hier nicht mit Bohnenmoussekäse.



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.GA.COM

