

FINEST CATERING

MADE WITH LOVE

BY

BOO!

THE GHOSTKITCHEN



Die Entstehungsgeschichte von Boo! The Ghostkitchen

Es begann mit einer Herausforderung. Unser Restaurant „Die Kurve“ wurde mit einer Flut von Catering- und Take-Away-Anfragen konfrontiert, die unsere Küche an ihre Grenzen brachte. Um diese wachsende Nachfrage zu bewältigen und die Qualität unserer Gerichte beizubehalten, haben wir nach innovativen Lösungen gesucht .

Auf unserer kulinarischen Reise entdeckten wir die aufregende Welt der Ghostkitchen. Wir waren fasziniert von der Möglichkeit, in einer speziell dafür entworfenen Küche außerhalb unseres Hauptrestaurants Gerichte zuzubereiten. Die Idee von Geisterköchen, die hinter den Kulissen wirken, um köstliche Mahlzeiten zu kreieren, nahm Gestalt an.

Mit einem starken Fokus auf Kreativität, Qualität und Frische entschieden wir uns dafür, unsere eigene Ghostkitchen zu gründen - Boo! The Ghostkitchen wurde ins Leben gerufen. Wir versprachen unseren Kunden, und uns weiterhin außergewöhnliche Speisen anzubieten, jedoch mit noch mehr Flexibilität und Effizienz.


Unsere Küche besteht aus einem engagierten und talentierten Team von leidenschaftlichen Köchen. Jedes Mitglied trägt mit seinen einzigartigen Fähigkeiten und Ideen zur Kreation außergewöhnlicher Gerichte bei. Gemeinsam arbeiten wir daran, unseren Gästen unvergessliche Geschmackserlebnisse zu bieten.

**Erlebe die kulinarische Welt von Boo!
The Ghostkitchen und lass dich begeistern.**

Dein BOO! The Ghostkitchen Team

FINGERFOOD

IN NACHHALTIGEN EINWEG SCHALEN,
ODER IN PORZELLAN UND GLÄSCHEN
MINDESTBESTELLUNG JE 10 STÜCK


Hummus Classic, Tahini, Pita 

Hummus Grün, Karotte, Minze, Pita 

Aubergine Süß/Sauen, Paprika, Sellenie, Petersilie 

Avocado Salat, Frischen Zitronensaft, Meensalz 

Hawaj Kichererbsen Salat, Zwiebel , Paprika, Koriander 

Labaneh, Antischocke, Zaatan, Harissa Öl 

Rote Bete 

Linsensalat 

Möhren, Chili, Koriander 

Fenchel mit Pistazie 

Scharfer Hühnersalat 

Prosciutto Parma DOP, Focaccia

Parmesan DOP 30 Monate 


Maninierte Oliven , Zitrone, Kräuter 

Kinschtomate, Fior de Latte, Basilikum, Balsamico Creme 

Ofen Lachs, Fenchel, Orange

Saftiges Hähnchen mit Tahini

Tabuleh mit Matbucha 

Falafel mit Tahini 

Knoblauchbrot, Piccante Calbnese Salami

Mini Pita mit Hummus Tahini und isr. Salat :

Sabich, Aubergine, Ei, Chili 

Falafel, Salzgunke 

Mini Subs

Sesam, Mehrkorn oder Oregano Cheese:

The Italian: Montadella, Prosciutto, Parma, Salami und Mozzarella


Tuna Melt: Thunfischsalat, Cheddar, Tomate und Romanasalat


Levante: Grüner Hummus, Auberginen, Paprika, Tomaten und Kichererbsen 


Hähnchen Showarma | Salzgunken, Aioli, Rotkohl

Terriyaki Chicken | Weißkohl, Frühlingslauch, Paprika, Gurke, Kewpie Mayo

Mini Bowls

Hirse Bowl | Romana, Paprika, Oliven, Tomate, Kichererbsen, grüner Hummus, Kern und Saat Granola mit Kurkuma und Möhren 

Quinoa Bowl | Romana, Karotte, Broccolini, Tomatenconfit, Spinat, Paprika, Avokado, Goji Beeren, Chia Samen und Chiogga Beete 

Salat Mix Bowl | Karotte-Ingwer Dressing, Tofu, Sojasprossen, Edamame, Gurke, Radieschen und Rote Bete Sprossen 

Dessert

Malabi, Rosenwasser, Maulbeersirup, Haselnuss und Pistazie
Schokoladen Pot au Creme, Schwarzkirschen und Sahne
Banana Bread mit Walnuss
Baklava mit Pistazie
Arabische Kaffeemousse
Tiramisu Sicily Style
Obstsalat

3,90€ pro Stück / Fingerfood

WORKING LUNCH SUBS & BOWLS MINDESTBESTELLUNG 15 PERSONEN

Unser handgemachtes frisches Sandwichbrot, kombiniert mit besten und hausgemachten Zutaten, wie zum Beispiel Terriyaki Sauce, Kern & Saat Granola oder Grüne Hummus.

The Italian

Mortadella, Prociutto Cotto, Parma DOP, Salami, Mozzarella, Tomate, Balsamico Crème

Terriyaki Chicken

Weisskohl, Frühlingzwiebel, Salat, Paprika, Gurke, Kewpie Mayo

Levante Sub

Grüner Hummus, Aubergine, Paprika, Tomate, Salat, Kichererbsen

vegan


Tuna Melt

Thunfisch Salat, Cheddar, Tomate, Romana


Bowl - Quinoa Mix

Romana, Karotte, Broccolini, Tomate Confit, Spinat, Paprika, Avocado, Goji Beeren, Chia Samen, Chiogga Beete 

Bowl - Hirse

Romana, Paprika, Oliven, Tomate, Kichererbsen, Grüner Hummus
Kern & Saat Granola mit Kunkuma, Karotte 

Bowl - Salat Mix

Karotten-Ingwer Dressing, Tofu, Sojasprossen, Edamame, Gurke, Radieschen, Rote Beete Sprossen 

Ofenfrische Oatmeal-Raisin Cookies & Chocolate-Hazelnut Cookies

vegetarian

23€ / Person



SLICY SICILIAN PIZZA PARTY MINDESTBESTELLUNG 15 PERSONEN

Unsere Sicilian Style Pizza, komplettes Angebot gemischt.
Gerne auch mit Peroni Bier und San Pellegrino Softgetränken

Tomate, Mozzarella, Pecorino, Basilikum
Tomate, Mozzarella, Pecorino, Salami Milano
Tomate, Mozzarella, Pecorino, Calabrese Pepperoni
Tomate, Mozzarella, Hausgemachte Salsiccia, Broccolini, Ricotta
Tomate, Mozzarella, Pecorino, Italienischer Kochschinken
Tomate, Mozzarella, Pecorino, Aubergine, Paprika, Artischocke
Tomate, Mozzarella, Pecorino, Thunfisch, Karamellisierte Zwiebel

Pizza Pazzo des Tages

Knoblauchöl & Chili Flakes & wilder Oregano

15€ / Person

Eignet sich nur zum sofortigen Verzehr



SWEET BREAK MINDESTBESTELLUNG 30 PERSONEN

Unsere **Süße Pause**, für den Nachmittag im Büro oder vielleicht um sich den Morgen zu versüßen. Alles ist hausgemacht und die Cookies werden erst kurz vor Lieferung gebacken.

Oatmeal-Raisin Cookies	15 Stück
Chocolate-Hazelnut Cookies	15 Stück
Banana Bread mit Walnuss	10 Stück

Malabi, Rosenwasser, Mulbeersauce, Haselnuss, Pistazie
12 Stück

Schokoladen Pot au Creme mit Mahleb, Schwarz Kirschen, Sahne
12 Stück

Tiramisu Sicily Style mit Mansala in der Auflaufform
2 Stück

12€ / Person

BÜFFET | MINDESTBESTELLUNG 20 PERSONEN Selezione Sicily

Sicily Salat, Romana, Balsamico Dressing, Artischocke, Tomate 

Salumi, Prosciutto, Provolone, Mozzarella, Marinierete Kirschtomaten, Oliven

Lachs gezupft, Fenchel, Sicily Orange, Sellerie, Paprika

Buratta mit Tomaten und Vincotto

Hausgemachte Focaccia 

Penne Rigate, Pesto Trapanese, Pecorino

Rigatoni Salsiccia, Brokkolini, Provolone, Tomate

Hausgemachte Beef-Meatballs mit knemiger Polenta

Tiramisu Classico

39€ / Person

DIE KURVE HOME

Miznahi Aubergine Süss/Sauer, Paprika, Sellerie, Petersilie
Avocado Salat, frischen Zitronensaft, Meensalz
Hawaj Kichererbsen Salat, Zwiebel, Paprika, Koriander
Labaneh, hausgemachte Joghurtcreme, Zaaan, Harissa Öl
Hummus, Tahini, Olivenöl
Pita Brot

Kebab Spiess 100% Rind & Pargit Hähnchen Spiess
vom Lavastein Grill
Frische Falafel, Orientalischer Reis, Tajine Gemüse, Israeli Salat
Matbucha, Chili, Amba Sauce

Malabi, Rosenwasser, Mulbeersauce, Haselnuss, Pistazie

38€ / Person

SIGNATURE BOO

Buratta, Tomate, Basilikum, Olivenöl, Meensalz, Oliven, Vincotto
Hummus Sabih, Tahini, Aubergine Süss/Sauer, Ei, Chili,
Kirschtomate Confit, Petersilie vegetarisch

Salatauswahl, Karotten-Ingwer Dressing, Tofu, Sojasprossen,
Edamame, Gunke, Radieschen
Knoblauchbrot vegan

Hähnchen Shawarma & Falafel, Tahini, Petersilie, Rotkohlsalat,
Pita, Chili

Rigatoni a la Norma, Aubergine, Ricotta Salata, Tomate, Basilikum
vegetarisch

Schokoladen Pot au Creme mit Mahleb, Schwarzkirschen, Sahne

38€ / Person



BOO!
THE GHOSTKITCHEN