



*Wir bringen Mexikos
kulinarisches Feuerwerk
direkt zu Ihnen!*

CASITA OAXACA





*Frisch, lecker, gesund und vielseitig:
begeistern Sie Ihre Gäste mit unserem Essen!*





*Genießen Sie die farbenfrohe Atmosphäre
des Casita Oaxaca Trucks!*



*Individuelle Abläufe mit unserem
professionellen Team besprechen um
Ihre Party zum Erfolg zu machen!*



GATHERING MENU



GUACAMOLE

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

SALSA MIT TORTILLA CHIPS

Unsere Salsas zur Auswahl, dazu 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.



Unsere Tacos werden auf 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 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.

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.



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.

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.

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.



BURRITOS

Unsere Burritos werden in eingerollten, 30 cm großen Tortillas serviert, gefertigt aus authentischem Masa Harina Mehl. Verschiedene Beläge stehen Ihnen zur Auswahl und werden für Ihr Event frisch zubereitet.

Dazu gibt es grünen mexikanischen Reis und schwarze Bohnen.

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.

CAMARONES

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

CHAMPIGNONS UND AUSTERNPILZE

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 Mexikos kulinarischen Hochburg.

CHIPOTLE CHICKEN

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

STEAK

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

BAJA CALIFORNIA

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

BURRITO CON CHORIZO

Gebratene Chorizowurst, mit Kartoffelstückchen, Fetakäse und Salsa Verde.



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.



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.





Holen Sie sich Ihr Angebot!

Jetzt Catering anfragen,
info@casitaoaxaca.com

oder rufen Sie uns an:
0177 - 6 89 84 16

CASITAOAXACA.COM

