

Party-und Fingerfood

<u>Salate</u> (ab 15 Portionen)	Preis/Port.
o Gemischte grüne Salate mit frischen Gemüsekeimlingen	2,70
o Taboulé (Cous-Cous-Petersilien/Tomaten Salat)	2,70
o Hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat	2,70
o Karotten-Apfel-Salat	2,50
o Nudelsalat mit italienisch mariniertem Gemüse	2,70
o Orangen-Fenchel-Salat mit rotem Pfeffer	2,70
o Ligurischer Brotsalat mit Salami und frischen Kräutern	2,90
o Feldsalat mit Walnüssen und Parmesan	2,90
o Mediterraner Artischocken-Kartoffel-Salat	3,20
o Mango-Mozzarella mit Minze und Limetten-Vinaigrette	3,20
<u>Supen und Eintöpfe</u> 250ml, (ab 10 Personen) auf Wunsch auch vegan	
Kräftige Rindsbouillon mit Gemüsejulienne	2,50
Bio-Hühnerbrühe mit kleinen Nudeln	2,50
Bio-Hühnerbrühe mit Fleisch und Gemüse	2,90
Pfannkuchensuppe	2,50
Tomaten-Creme-Suppe	3,20
Kürbis-Kokos-Creme-Suppe	3,20
Topinambur-Birne-Creme	3,20
Rote Bete Suppe mit Meerrettich	3,20
Steinpilz-Rahm- Suppe	3,20
Erbsencremesuppe (mit Bio-Wienerle + 1,60€)	3,20
Karotten-Orangen-Creme-Suppe	3,20
Feine Kartoffelsuppe	3,20
Pichelsteiner Eintopf	3,90
Minestrone (ital. Gemüsesuppe)	3,90
Chilli con carne	4,50
Chilli sin carne (vegetarisch)	4,50
Gulaschsuppe	4,50
uvm.....	
<u>Auswahl feiner Crostini :</u> (ab 10 Portionen)	
o Kräuterfrischkäse garniert	1,20
o Tomatenwürfel (Bruschetta)	1,20
o Schwarzes Olivenpurée mit Mandelsplittern	1,20
o Thunfisch-Kapern-Creme	1,50
o Bio-Brotaufstriche (Tomate-Kräuter, Mango-Chili)	1,20
<u>Auswahl feiner vegetarischer Antipasti</u> ab 15 Portionen	
o Ital. marinierte Aubergine, Zucchini, Champignons, Paprika	3,50
o Cherrytomate, Basilikum und Mozzarella am Stick	2,50
<u>Canapees (ab 10 Portionen)</u>	
o Räucherlachs-canapee mit Sahnemeerrettich	1,90
o Parmaschinkencanapee mit Rucola	1,90
o Tortenbriecanapee mit Trauben auf Ciabatta	1,60
o Roastbeef	2,80
o Schnittkäse mit Tomate und Gurke	1,60
o Frischkäse mit Kräutern	1,60
o Tartarcanapee, mit Zwiebeln und Kapern	3,50
o Kalter Braten-Canapee mit Remoulade und Tomate	2,20
o Mailänder-Salamicanapee mit Paprika	2,20

o Mozzarella, mit Tomate und Basilikum 2,00

Halbe belegte Bio-Kartoffel-Brötchen

Salami mit Gewürzgurken-Scheiben, Salat 2,20
 Gouda mit Tomate, Salat 2,00
 Frischkäse und Kresse 2,00
 Räucherlachs mit Sahnemeerrettich 2,90
 Itl. Landschinken mit Melone 2,50
 Mozzarella mit Tomate, Basilikum 2,50
 Französischer Tortenbrie mit Traube 2,20

Diverses Pikantes ab 10 Portionen

o Scheiben von der glacierten, rosa gebratene Entenbrust 3,00
 o Pfannkuchenröllchen am Spieß (Kräuter-oder Tomatenfüllung) 2,50
 o Garnierte Fleischpflanzerl 2,50
 o Pikante Blätterteigschnecken (Spinat/Feta o. Lachs/Paprika) 2,00
 o Räucherfisch Mousse auf Vollkorntaler 1,80
 o Chicoréeblätter mit Roquefortcreme 2,20
 o Tortilla Wrap 1,50
 o Grissini und Parmaschinken 2,50
 o Halbe gefüllte Party-Eier (der Klassiker) 1,80
 o Parmaschinken auf Honigmelonenschiffchen 2,80
 o Gebeizter Lachs mit Senfsauce und frischem Dill 3,00
 o Tramezzini (2 lag. Mit Thunfisch oder Kräuterfrischkäse) 1,90

Warme Snacks ab 10 Portionen

o Yakitori Spießchen, Bio-Hähnchenspieß in pikanter Sauce 4,50
 o Saté Spieß vom Bio-Huhn mit Erdnussauce 4,50
 o Panierte gebackene Fetaecken (25tk.) 2,00
 o Datteln/Pflaumen/Ananas im Speckmantel 1,60
 o Party-Schnitzel 3,90
 o Schaschlik-Spieße mit Paprika und Zwiebel 3,20
 o Chili con carne (auch vegetarisch) 5,90
 o Hausgemachte Party-Fleischpflanzerl 1,90
 o Shrimps vom Grill (5 Stck.) in Kräuter-Knoblauchöl 4,90

Kalte Snacks ab 15 Portionen

o Vitello tonnato 3,90
 o Kalter Schweinebraten dünn aufgeschnitten 2,90
 o Marinierte Hähnchenunterkeulen (2 Stk.) 3,50
 o Gemischte Platte Käse, Schinken, Salami 3,50

Desserts ab 15 Portionen

Mousse au chocolat (dunkle oder helle Schokolade) im Glas 2,90
 Himbeercremé im Glas (Zitronen-, Kaffee- oder Rumcremé) 2,90
 Mango-Chili-Creme 2,90
 Obstsalat mit Maraschino und Mandelsplittern 3,50
 Panna Cotta mit Erdbeermark im Glas 2,90
 Hausgemachtes Eiskaramel mit Orangen-Topping 3,50
 Orangenmousse mit Fruchtfilets 3,50
 Bayrische Cremé mit Himbeermark 2,90
 Fruchtkuchen-Ecken (Mandarine-Joghurt, Schoko-Kirsch) 1,50
 Schokoladentarte-Schnitte 2,40

Falls Sie noch einen ergänzenden Wunsch haben, sprechen Sie uns an!

Erfahrungsgemäß rechnen wir mit 7 - 10 Portionen pro Person bei einem Vollbuffet bzw. 3 - 4 Portionen für ein Vorspeisenbuffet.

Die Preise sind Netto-Preise (ohne MwSt.)

Für ein Catering bieten wir eine Pauschale für Anlieferung, Aufbau, Abbau und Abholung inkl. Teller, Besteck und Servietten von 3,90 € brutto pro Person an.

Wir hoffen, dass Ihnen dieses Angebot zusagt.

Tel 089-3074 9640 oder Sabine Pour: Tel. 0177/2909035