

HESPELT

Genuss pur

PARTY
CATERING



Fingerfood und
kalte Köstlichkeiten

Sehr geehrte Kunden,

alles was wir bei *Hespelt's* tun, tun wir mit Liebe zum Detail –
dieser Leitspruch gilt ganz besonders für unsere Häppchenmanufaktur!
Ganz gleich ob private Familienfeier, kleiner Businesslunch oder
großes Firmenevent
jede Veranstaltung spiegelt das Bild seines Gastgebers wieder und ist
deshalb sowohl für Sie, als auch für uns stets mit großer Verantwortung verbunden.

Lassen Sie nicht den Zufall Regie führen, sondern einen verlässlichen Partner:
Hespelt's blicken auf jahrzehntelange Erfahrung im Cateringbereich mit mehreren
hundert Aufträgen im Jahr zurück und JEDE „Ihrer“ Veranstaltungen ist stets auch
„unsere“ Veranstaltung!

Wir hoffen, Sie mit unserer vielfältigen Auswahl köstlicher Kleinigkeiten inspirieren
zu können und freuen uns darauf Sie und Ihre Gäste in
„die Welt des Genießens von der Hand in den Mund“
verführen zu dürfen!
Wir wollen nicht nur das Beste, wir geben es auch!

Ihre Fingerfood - Profis von *Hespelt's*

Mit allen Sinnen genießen

Fingerfood - Kalte Häppchen

Sehr geehrte Kunden,

bevor Sie in die genüssliche Vielfalt unserer Fingerfoods eintauchen, möchten wir Ihnen noch ein paar
Tipps geben:

Die unten aufgeführten Köstlichkeiten sind reines Fingerfood und können daher problemlos aus der Hand verzehrt
werden!

Die Häppchenanzahl pro Gast richtet sich ganz nach der Tageszeit und der Länge der Veranstaltung -
pro Person sollten Sie von mind. 3 bis ca. 8 Teilchen ausgehen.

Bitte beachten Sie, die Mindestbestellmenge pro Sorte.

Aus den Listen können Sie ganz nach Ihrem persönlichen Gusto auswählen,
wobei wir Ihnen natürlich auch jederzeit gerne behilflich sind!

Bekanntes & Bewährtes - Brötchen, Schnittchen & Co.

Art.-Nr.	Bezeichnung	Preis EUR x Anzahl
9101	halbe belegte Vollkorn - Brötchen mit Wurst- und Käseleckereien unseres Hauses herzhaft garniert	2,05 x _____
9102	ganze belegte Partybrötchen mit div. Wurst- und Käsespezialitäten	1,85 x _____
9103	halbe belegte Partybrötchen mit div. Wurst- und Käsespezialitäten	1,85 x _____
9104	halbe belegte Brötchen mit hausgebeiztem Lachs garniert	2,50 x _____
9105	halbe belegte Vollkorn-Baguette mit Wurst- und Käseleckereien unseres Hauses herzhaft garniert	2,45 x _____
9106	belegte Baguette „exclusiv“ mit rohen und gekochten Schinkenvariationen, feinen Salamisorten und internationalen Käseleckereien fein garniert	2,20 x _____

... die Klassiker der Häppchenkunst: Canapés

Mindestbestell-Menge: je 10 Stück

9150	klassische Canapés mit feinsten Wurst- und Käsewaren exklusiv garniert	1,95 x _____
9151	saftiges Canapé mit Tomate, Mozzarella und frischem Basilikum	1,95 x _____
9152	Canapé mit hausgebeiztem Lachs köstlich garniert	2,65 x _____
9153	Canapé „Vitello Tonnato“ vom zarten Schweinerücken mit leckerer Thunfischsahne	2,20 x _____
9154	Canapé mit luftgetrocknetem Schinken, gehobeltem Parmesan & Rucola	2,25 x _____
9155	rosé gegrilltes Roastbeef auf Canapé mit Meerrettich-Garnitur	2,65 x _____
9156	Canapé mit mildem Ziegenkäse & exquisitem Feigensenf	2,55 x _____

... auch das könnte Ihnen so schmecken

Mindestbestell-Menge: je 10 Stück

9201	Mini-Butterbrezeln	1,05 x _____
9202	hausgemachtes Apfel-Griebenschmalz auf zünftigem Rustico-Baguette mit Röstzwiebeln	1,30 x _____
9203	Kressetaler hausgemachter Frischkäse auf Vollkornbrot mit gartenfrischer Kresse	1,50 x _____
9204	Rohkostschnitten Frischkäse auf Vollkornbrot mit knackiger Rohkost	1,50 x _____
9205	kleine Laugenstangen mit mildem Camembert und frischer Paprika garniert	1,50 x _____
9206	Mini - Laugenknoten mit italienischem – Frischkäse	1,65 x _____
9207	Mini - Croissants mit zartem Lachsschinken und Melone garniert	1,55 x _____
9208	Mini - Croissants mit Camembert und Preiselbeeren garniert	1,55 x _____
9209	Mini - Hamburger mit Salatgarnitur, Tomate und Gurke	1,60 x _____
9210	kleine Ciabatta mit original italienischer Felino-Salami	1,90 x _____
9211	gefüllte Mini - Ciabatta mit hauchdünnen Flocken vom mageren Putenschinken, Radieschen, würzigem Dip & Zupfsalaten	1,90 x _____
9212	Vollkorn – Käse - Sandwich mit mildem Butterkäse, knackigen Radieschen & Blattsalat	1,90 x _____
9213	krosse Ciabatta-Schnitten“ mit Frischkäse „Milano (mit Rucola, getrockneten Tomaten und Oliven)	1,95 x _____
9215	Mini-Schnitzel-Sandwich nach Art des Hauses mit köstlicher Krautsalat-Garnitur	2,05 x _____
9216	New York Club Sandwich mit gebratener Hähnchenbrust, Tomate, feinem Dip & Salatgarnitur	2,05 x _____

... Löffelchen mit Hespelt`s Frischkäseköstlichkeiten

Mindestbestell-Menge: je 10 Stück

9251	mit Radieschen & Schnittlauch	1,40 x _____
9252	mit Rucola & gerösteten Pinienkernen	1,45 x _____
9253	mit Tomate, Thunfisch & Frühlingszwiebeln	1,45 x _____
9254	mit Chili & Erdnuss	1,45 x _____
9255	mit Räucherlachs & frischem Dill	2,05 x _____

... lecker aufgespießt

Mindestbestell-Menge: je 20 Stück

9301	Caprese-Pesto-Spießchen von Kirschtomaten und Mozzarella in feinwürzigem Pesto	1,65 x _____
9302	Datteln im Speckmantel am Bambusspieß	1,65 x _____
9303	Antipasti Spieß mit getrockneten Tomaten Mozzarella und 2erlei Oliven	1,80 x _____
9304	zarte Geflügel-Sticks in Mandel-Panade mit Ananas-Ecken aufgespießt	1,95 x _____
9305	pikante Salami-Brotspieße saftige Roggenbrotwürfel mit unserer Haussalami & knackiger Rohkost lecker aufgespießt	2,25 x _____
9306	pikante Käse-Brot-Spieße mit mildem Butterkäse & knackiger Rohkost	2,25 x _____
9307	Meatballsticks mit Senfgurke & Minitomate aufgespießt	1,55 x _____

... pikant würzige Saté-Spießchen vom

Mindestbestell-Menge: je 20 Stück

9311	Hähnchenbrüstchen in Sesam gewendet	1,85 x _____
9312	Putenbrustfilet in süß – saurer Chili- Salsa	1,85 x _____
9313	Schweinerücken mit Basilikum - Pesto	1,85 x _____
9314	Saté von der Barberie-Ente, mit feinwürzigem Erdnuss-Dip	2,55 x _____

... Tapas; Rolls & Co.
...Feines im Tapaschälchen ganz nach Ihrem Gusto

Mindestbestell-Menge: je 10 Stück

9400	Schwaben-Tapa ... paniertes Schnitzelstück auf schwäbischem Kartoffelsalat im Mini - Porzellan - Schälchen & Schnittlauchröllchen köstlich angerichtet	2,30 x _____
9401	Alpen -Tapa kleine Fleischküchle nach <i>Hespelt's</i> Hausrezept auf Tiroler Kartoffel-Radieser 'l - Salat lecker präsentiert!	2,30 x _____
9402	Tapa mit rosé gegrilltem Schweinerücken auf italienischem Frischkäse & roten Paprikaspaghetti	2,40 x _____
9403	Ente gut = alles gut! Rosé gebr. Entenbrüstchen auf Pinien-Rucola-Creme im Tapaschälchen	2,75 x _____
9404	Ochsen - Tapa ... rosé gebr. Roastbeefröllchen Meerrettichsahne	2,75 x _____
9405	Ei, Ei - wie lecker! köstlich gefüllte halbe Eier mit einer Riesengarnele und marktfrischer Kresse im Tapaschälchen	2,75 x _____
9406	Salat v. Barberie-Entenbrüstchen mit grünen Spargelspitzen in feinwürzigem Thai-Dressing und Macadami-Nüsschen im Tapaschälchen köstlich angerichtet	2,80 x _____

... Weizentortilla - Wraps gefüllt mit ...

Mindestbestell-Menge: je 20 Stück

9410	mit hausgemachtem Frischkäse & bunter Rohkost	1,95 x _____
9411	mit Rucola & Frischkäse mit Pinienkernen	1,95 x _____
9412	mit Tomate, Thunfisch & Frühlingszwiebeln	1,95 x _____
9413	mit hausgem. Frischkäse "Mediterran", getrockneten Tomaten & Olive	1,95 x _____
9414	mit Saisonsalat, Schafskäse & Streifen vom Putenschinken köstlich gefüllt	2,05 x _____
9415	mit orig. ital. Parmaschinken, frischem Rucola & gerösteten Pinienkernen - mmmhhh	2,55 x _____
9416	mit hausgebeiztem Lachs und pikanter Meerrettich-Creme	2,75 x _____

... leckere Süsschen im Kaffeetässchen serviert

Mindestbestell-Menge: 20 Portionen

9790	Thailändisches Currysüsschen mit Paprikagemüse	3,10 x _____
9791	feines Tomatencremesüsschen mit frischem Basilikum & Sahnehäubchen	3,10 x _____
9792	köstliches Karotten - Ingwer - Süsschen mit Toastcroutons marktfrischen Früchten der Saison	3,10 x _____

... Mini - Sweetys zum süßen Abschluss

Mindestbestell-Menge: 20 Portionen

9601	Mini – Nusshörnchen	1,20 x _____
9602	Mini – Apfeltaschen	1,20 x _____
9603	Mini – Quarktaschen	1,20 x _____
9604	Mini – Kirschnudeln	1,20 x _____
9605	Mini – Mohnschnecken	1,20 x _____
9610	Mini – Berliner (nur von Nov. bis Ende Fasching!)	1,20 x _____
9612	Mini - Apfelstreuselkuchen	1,20 x _____
9613	Mini - Schokobanane	1,30 x _____
9614	gefüllte Mini - Windbeutelchen	1,40 x _____
9615	Mini - Donauwellenschnittchen	1,40 x _____
9617	Mini - Erdbeertörtchen (Saisonartikel!)	1,60 x _____
9619	Mini - Früchtespieß von	1,95 x _____

... und für Naschkatzen die süße Versuchung im Gläschen

Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge von 20 Teilchen pro Sorte.

9650	Rote Grütze auf Vanille-Sahne-Quark	2,30 x _____
9651	Cappuccino von schwarz – weißer Mousse au Chocolat	2,40 x _____
9653	Salat von frischen Früchten	2,45 x _____
9652	Pana cotta auf Beerenfrüchten	2,50 x _____
9654	leichte Maracuja-Pfirsich-Joghurtcreme	2,60 x _____
9655	weiße Prosecco - Mousse mit Limettengarnitur im Gläschen köstlich angerichtet	2,60 x _____

_ bunt gemischte Aufschnittplatte

Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge für 6 Personen.

mit hausgemachten Frischwurst- und Salami-
Spezialitäten sowie rohem und gekochtem Schinken
gemischte Käseauswahl
pro Person € 5,65

festliche kalte Platten

Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge für 10 Personen

Pastetenplatte
mit ausgewählten Leberpasteten,
Sauce Cumberland & Waldorfsalat
pro Person € 9,65

Schinkenplatte
besondere Auswahl an rohen & gekochten Schinkenspezialitäten
fein dekoriert
pro Person € 8,95

Geflügelplatte
gefüllte Hähnchenbrust, Putenbrust & Entenbrüstchen
delikat garniert mit Dip
pro Person € 9,95

feine Fischplatte
hausgebeizter Lachs in 4erlei Variationen
geräucherte Forellenfilets, Shrimpscocktail & Sahnemeerrettich
pro Person € 11,55

rustikales Hohenloher Vesperbrett
Hausgemachte Spezialitäten mit rustikaler Garnierung
pro Person € 5,65

internationales Käsebrett
Käseauswahl mit ausgesuchten Hart- & Weichkäsesorten
Stilvoll Garniert
pro Person € 8,95

unsere beliebten Schlemmerplatten

Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge für 10 Personen.

Nr. 1000 mit einem erlesenen Allerlei unserer exklusiven Spezialitäten wie z. B.: feinsten Schinken -, und Bratenköstlichkeiten aus eigener Herstellung; original italienische Gourmetspezialitäten; gefüllte Schinken - Spargel -Röllchen; garnierte Medaillons vom zarten Schweinefilet; u.v.m. - lassen Sie sich überraschen!
Käse - Spezialitäten fein garniert
2erlei Salate & Brot- Brötchenauswahl
pro Person € 13,50
mit Dessert
pro Person € 15,50

dto. aber zusätzlich mit einer exklusiven Fischplatte und hausgemachtem Apfel-Sahne-Meerrettich
pro Person € 17,50

Nr. 1001

- _ herzhaftes Vesperleckereien unseres Hauses
- _ kleine panierte Partyschnitzelchen einzeln garniert
- _ leckere Hackfleischbällchen mit würzigem Zigeuner-Dip
- _ würziges Schweinemett mit Zwiebeln und Schnittlauch angerichtet
- _ knuspriger schwäbischer Schweinebraten mit hausgemachter Sauce Remoulade
- _ regionale Käseauswahl dekorativ angerichtet
- _ hausgemachter Frischkäseauswahl
- _ bayerischer O´batzter (angemachter Camembert mit Butter und Zwiebeln)
- _ *Hespelt's* bester Kartoffelsalat
- _ schwäbischer Nudelsalat nach Hausfrauen Art
- _ bunt gemischte Partybrötchen und saftiges genetztes Brot

pro Person € 16,50

Nr. 1002

- _ geräuchertes Forellenfilet mit hausgemachtem Apfel-Sahne-Meerrettich
- _ zarte Hähnchensticks in Mandelpanade mit Ananasecken aufgespießt
- _ rohe und gekochte Schinkenspezialitäten unseres Hauses hübsch dekoriert
- _ schmackhafte halbe gefüllte Eier
- _ Melonenschiffchen mit rohem Schinken
- _ gefüllte Bratenröllchen mit leckerem Frischkäse
- _ regionale Käseleckereien fein garniert
- _ sowie unser hausgemachter Frischkäse mit Frühlingszwiebeln
- _ feiner Lauchsalat mit Apfel und Ei
- _ knackig bunter Fitness-Salat von marktfrischer Rohkost in leichtem Joghurtdressing
- _ Käsesalat „herzhaft“ in klarer Vinaigrette mit Paprika und Zwiebeln
- _ ofenfrisches Pariser Weißbrot und bunt gemischte Partybrötchen

pro Person € 17,70

- _ unsere beliebten Schlemmerplatten mit erlesenen Leckereien unseres Hauses
- _ rosé gegrillte Barberie – Entenbrüstchen auf Ruccula mit gerösteten Pinienkernen bestreut
- _ Mandelmedaillons aus der zarten Schweinelende reich verziert
- _ feine hausgemachte Lachsvariationen exklusiv garniert mit hausgemachtem Apfel Sahnemeerrettich
- _ geräucherte Forellenfilets mit leckerer Meerrettich – Frischkäse – Füllung auf Blattsalaten
- _ internationale Käseleckereien auf weißem Porzellan garniert
- _ Geflügelcocktail, feines vom Geflügel mit Spargelspitzen, Broccoliröschen und Ananas
- _ Spaghettisalat mit frischen Tomaten und Gurken in leichtem Joghurtdressing
- _ knackig bunter Partysalat von gemischter Rohkost
- _ mit bunt gemischten Partybrötchen und Pariser Brot

pro Person € 21,80

kaltes Büffet „nach Art des Hauses“ Kaltes Feinschmeckerbüffet (ab 20 Personen)

- _ Carpaccio vom rohen Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan in Balsamico
 - _ Vitello tonnato (gek. Kalbfleisch in leckerer Thunfischsahne)
 - _ original italienische Salamispezialitäten hauchdünn aufgeschnitten
 - _ verschiedene eingelegte Antipasti-Gemüse
 - _ original ital. Parma- und San Daniele – Schinken „Premium-Qualität“ mit Melone
 - _ gefüllte Weizentortilla – Röllchen mit hausgemachtem Frischkäse „Mediterran“, getrockneten Tomaten und Oliven
 - _ Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum in Balsamico-Vinaigrette
 - _ italienischer Rigatoni-Salat mit Kirschtomaten und frischem Basilikum
 - _ würziger Zucchini-Salat mit gerösteten Pinienkernen in leichtem Knoblauchdressing
 - _ dazu reichen wir ofenfrisches Ciabatta und Stangenweißbrot
- pro Person € 23,00**

Alle Preise verstehen sich als Abholpreise
zuzüglich 7% bzw. 19% MwSt. ohne Zusatzleistungen.

Aus Qualitätsgründen behalten wir uns vor,
saisonbedingt Produkte auszutauschen und gegen ähnliche oder gleichwertige zu ersetzen.

Preise gültig ab Mai 2015.
Vorherige Preislisten und Kataloge verlieren Ihre Gültigkeit.
Irrtümer und Rechenfehler vorbehalten.
Bei Zustandekommen des Auftrags gelten unsere Lieferungs- und Zahlungsbedingungen.

Man feiert nicht jeden Tag und jeder Anlass ist anders.

Mit diesem Prospekt zeigen wir Ihnen nur eine Auswahl unserer Speisen. Und deswegen beraten wir Sie auch am liebsten individuell, um Ihre Vorstellung in Bezug auf Preis, Speisenauswahl und Abläufe abzustimmen.

Hierfür stehen wir Ihnen unter folgenden
Kontakt Daten sehr gerne zur Verfügung:

Für detaillierte Preisangaben und weitere Büffetvorschläge beraten wir Sie gerne individuell und erstellen Ihnen ein persönliches Angebot.

Einkornstraße 50
74523 Schwäbisch Hall
☎ 0791 9302214
Fax 0791 9302220
e-Mail: info@hespeltgenuss.de

Sonja und Siegfried Hespelt

Leihgeschirr... und mehr übernimmt gerne unser Servicepartner:

Dreher
Veranstaltungs- Verleih- & Personalservice
Herr Michael Dreher Geschäftsleitung
Tel.: 0791 9561507-1
Mobil:01741764012
Mail: [**info@dreher-service.de**](mailto:info@dreher-service.de)
Web: www.dreher-service.de