



Fingerfood Einzelpreise

Halbe belegte Weizenbrötchen mit Garnitur

Mindestabnahme je 5 Stk, Körnerbrötchen Aufpreis EUR 0,25

Diverse Schnittkäsespezialitäten	2,00
Wurstaufschnitt / Salami	2,20
Brie / Camembert, Tomate/Mozzarella	2,30
Schinken gekocht / luftgetrocknet	2,30
Geräucherte Putenbrust / Hähnchenbrust-Medaillons	2,30
Luftgetrockneter Wildschinken / Büffelmozzarella	3,50
Forellenfilet / Rauchlachs / Parmaschinken	3,80

Canapés

Mindestabnahme je 10 Stk., wahlweise auf Weiss- oder Schwarzbrot, Frenchbrot

Brie / Schnittkäse mit Gewürzblüten / Tomate und Büffelmozzarella	2,90
Putenbrust	3,30
Luftgetrockneter Schinken nach Parma Art / Bündner Fleisch	3,30
Mild geräuchertes Forellenfilet / Zarter Rauchlachs	3,50
Schweinefilet / Roastbeef	3,80
Früchtebrot mit Parmaschinken, Ricotta und geröstete Haselnüssen	4,20

Gläserminis

Mindestabnahme je 15 Stück

Fetawürfel und Oliven mit halbdgetrockneter Tomate und Tomaten-Coulis	3,90
Milde Käsecreme mit mageren Schinkenwürfelchen und frischer Salatgurke	3,90
Mini-Spieße im Glas – Mozzarella mit mariniertem rohem Schinken und halbdgetrockneten Tomaten	3,90
Kichererbsen-Oliven-Salat mit Granatapfelkernen und frischer Gurke	4,10
Pastasalat mit roten Zwiebeln u. Radicchio, Ziegenkäse und schwarzen Oliven	4,10
Makkaronisalat mit Rapunzel, Roquefort, Balsamico und gedünsteter Birne	4,10
Avocado- und Tomatenwürfel mit Olivenöl, einem Schuß Zitronensaft und Orange	4,10
Zucchinikaviar mit Parmesancreme und roten Sprossen	4,50
Grüner Couscous mit Babymais, Rauke, Kräutern, Frühlingslauch und geschmolzenen Zwiebeln	4,50





Fortsetzung Gläsermini

Quinoa-Salat mit Avocado, dicken Bohnen, Radieschen und roten Sprossen	4,50
Bulgursalat mit Hähnchenbrustfilet, getrockneten Aprikosen, Feigen, Pinienkernen, verfeinert mit Kreuzkümmel und Ras el hanout	4,50
Garnelen mit Frischkäsecreme, Curry und frischer Mango	4,80

Schälchen – Bowl Food

Mindestabnahme je 15 Stück

Duo von Aprikose und Pflaume im Speckmantel	3,90
Marinierte und gebratene Mittelmeergemüse m frischem Oregano und etwas Knoblauch	3,90
Tofusalat mit Zuckerschoten, Rotkohl, Karotte und süsser Chilisauc	3,90
Duo von Rauchlachs und –forelle mit einem Dill-Dip	3,90
Huhn mit Ingwermarinade auf Sprossensalat	4,50
Schwarze Linsen mit getrockneten Tomaten, Gorgonzola und roten Zwiebeln mit Balsamico-Essenz	4,50
Paniertes Minischnitzelchen vom Schwein auf Kartoffel-Salat mit Petersilienpesto	4,80
Frisches Ratatouille mit einem hausgemachten Hackbällchen	4,80

Mini-Quiches – Mindestabnahme je 15 Stk. weitere Variationen gerne auf Anfrage

Erbsen, frische Minze und Crème Double	3,60
Mascarpone, Gorgonzola und Confit von roten Zwiebeln	3,60
Provencalischer Tomaten-Zwiebel-Kuchen mit Oliven	3,60
Ratatouille Walnuss-Tarte	3,60
Lorraine mit magerem Schinkenspeck und Greyerzer	3,60
Weisskraut-Apfel-Quiche mit Röstspeck und Bergkäse	3,60
Eismeer-Krabben und Blattspinat mit gedünsteten Zwiebelchen	3,60
Curry-Hackfleisch-Quiche mit Gemüsewürfelchen	3,60





Spiesschen

Mindestabnahme je 20 Stück

Mozzarella-Kirschtomate mariniert	2,70
Melone, Schinken und Mini-Mozzarella mit Basilikum-Honig-Pesto	3,40
Spanische Kartoffeltortilla am Spieß, wahlweise vegetarisch oder mit Schinken, mit Mascarpone-Tuff	3,40
Saltimbocca vom Hähnchenbrustfilet mit luftgetrocknetem Schinken, Salbei und Kirschtomate	3,95
Huhn-Dattel-Spieß mit Nussmarinade	3,95
Gebackener Sesam-Fetawürfel mit cajun spiced Auberginen- und Zucchiniestreifen	4,20
Gegrillte Riesengarnele mit Vanille, rosa Pfeffer und Zuckerschote	4,20
Gebackene Sesam-Riesengarnele mit Mango-Chutney	4,20

Röllchen

Mindestabnahme je 20 Stück

Paprika-Ziegenkäse-Crêpe mit frischer Minze	3,80
Ricotta-Creme mit gekräuterten Olivenscheibchen	3,80
Crème von roten Bohnen und Koriander, texanisch	3,80
Räucherschinken oder Rauchlachs mit einer Estragon-Senf-Creme	4,40
Zucchinirollchen mit Frischkäse-Kräuter-Füllung im Schnittlauchwickel	4,40

Küchlein

Mindestabnahme je 20 Stück

Falafel aus Bohnen mit Petersilie, Koriander und Sesam	3,50
Bratling von Süßkartoffeln, Mais und Frühlingslauch mit Guacamole	3,80
Polentaplätzchen mit Tomatenpesto, Auberginen und gerösteten Pinienkernen	3,80
Mini-Burger – Hackfleisch, Hummus und gegrillte Auberginen	4,80
Mini-Burger mit Süßkartoffel-Rösti, Tomaten-Relish, Eisberg und Sour Cream	4,80





Hausgemachtes Dessert im Miniglas

Mindestabnahme je 20 Stück, weitere Variationen sehr gerne auf Anfrage

Fruchtmousse nach Wahl auf Fruchtgelee	4,30
Tirami Su klassisch, fruchtig oder winterlich	4,30
Panna cotta klassisch oder gewürzt mit Fruchtkompott	4,30
Mousse von der Valrhona-Schokolade mit Flor de Sel und Nusscrumble	4,30

Extras, hausgemacht und hausgebacken!

Teigtäschchen mit Camembert-Preiselbeer-Füllung, Einheit à 20 Stück	54,00
Teigtäschchen mit Hackfleisch-Zitronen-Füllung Einheit à 20 Stück	56,00
Mini Cake mit Taggiasca-Oliven und Feta, 8x4x5 cm Einheit à 8 Stück	30,40
Blauschimmel-Cupcake mit Walnuss-Topping, Einheit à 12 Stück	39,00
Tomaten-Cupcake mit Basilikum-Topping, Einheit à 12 Stück	39,00
Wurzelbrot natur / ohne Füllung, ca. 390 Gramm per Stück Einheit à 2 Stück	8,30
Wurzelbrot mit Oliven, ca. 400 Gramm per Stück Einheit à 2 Stück	9,50
Wurzelbrot mit Tomaten, ca. 400 Gramm per Stück, Einheit à 2 Stück	9,50
Wurzelbrot mit gerösteten Walnüssen, ca. 400 Gramm per Stück Einheit à 2 Stück	9,50

Auch noch lecker...

Frischkäsecreme „mediterran“, 500 Gramm im Weckglas	16,50
Frischkäsecreme Zwiebel-Kräuter, 500 Gramm im Weckglas	16,50
Kräuterbutter rosa Pfeffer, Olive, 500 Gramm	16,50
Käseauswahl 6-8 Sorten vom Affineur, 1000 Gramm	35,00
Hartkäse 4 Sorten vom Affineur, 800 Gramm	37,50

Alle Preise in EUR incl. gesetzl. MwSt.

Wir richten die Speisen appetitlich in Gläsern, Porzellan- oder Bambus-Schälchen auf weißen Platten an, die ganz einfach einer hygienischen Thermobox entnommen werden kann.

Die oben genannten Preise gelten bei Abholung. Fahrtkosten und Kosten für weitere Serviceleistungen nennen wir Ihnen sehr gerne auf Anfrage.

