



CATERING

FRÜHSTÜCK IM GLAS

je 5,00 €

- Chia Pudding Classic, Acai Himbeerpüree
- Joghurt Granola Früchte Mix
- Obstbecher
- Birchermüsli

MEHRKORNBAGUETTE

je 3,50 €

- Ziegenkäse, Chutney, Garnitur
- Verschiedene Käse, Senf, Garnitur
- Antipasti, Pesto, Parmesan
- Kräuterfrischkäse, Pinienkerne
- Tomatenfrischkäse, Basilikum
- Entenbrust geräuchert, Feigensenf, Garnitur
- Roastbeef, Sauce Tatar, Garnitur
- Schinken, Ei, Garnitur

PUMPERNICKEL

je 3,00 €

- Pumpernickel, Kräuterdip, Gemüse
- Pumpernickel, Hummus, Forelle
- Pumpernickel, Feigencreme, geräucherte Entenbrust

WRAPS

je 3,00 € (Fingerfoodgröße-geschnitten)

- Lachs, Honig-Senf-Dillcreme, Tortilla
- Thunfisch, Eisberg, Gemüse, Mais
- Schinken-Käse, Kräutercreme, Tomate, Rucola
- Tomatenfrischkäse, Gemüse, Salat

SALATE IM GLAS

je 5,50 €

- Avocado - Mango - Chili - Hüttenkäse
- Couscous - Tomate - Gurke - Rosinen - Oriental Dressing
- Antipasti, Parmesanmousse, Chip
- Kartoffel-Pilzsalat
- Mozzarella, Tomate, Mango, Pesto
- Ceasar Salat, Hühnchenstreifen, Eisberg, Parmesancroutons
- Flusskrebssalat, Chorizo, Kartoffel, Erbsenpüree
- Gurkensalat, Sauerrahm, Dill, geräucherte Forelle
- Lachssalat, Erbsen, Wasabi, Kräuterfrischkäse
- Rindfleisch-Brezelnknödelsalat, frische Kräuter, Kürbiskernöl
- Rote Bete - Apfelsalat, Meerrettichmousse, Gartenkresse
- Taboulé mit Granatapfelkernen, Koriander, Petersilie
- Tatar vom gebeiztem Rinderfilet, Schalotten, Kapern, Creme Legere, Essiggurken



CATERING

WARME SPEISEN je 11,50 €

VEGETARISCH

- Griechische Reismudeln-Feta-Oliven-Tomaten
- Rote Bete Cannelloni-Ziegenkäse-Honig
- Grillkäse, Kartoffel-Gemüsepfanne, Salsa Verde
- Erdnusscurry-Tofu-Gemüse-Basmatireis
- Gnocci mit Pesto und Parmesan
- Grünes Curry, Wokgemüse, Thainudeln
- Gnocci mit Spinat, Birne, Gorgonzola, Walnuss
- Paprika gefüllt mit Couscous und Gemüse und Feta
- Couscous mit gegrilltem Gemüse
- Fenchel Tomaten Kartoffel Pfanne
- Paprika Bratlinge auf Paprika Gemüse
- Asiatische Kokosbolognese, Eiernudeln
- Falafel, Sesamspinat, Kirschtomaten, Korianderdip
- Getrüffeltes Risotto, Shiitake Pilze, Brokkoli, Kürbis
- Graupen Gemüsetaler, Tandoorigemüse, Sprossen

MIT FISCH

- Lachsnudeln Tomaten-Rieflingssauce, Kirschtomaten
- Ofenkartoffel mit Räucherlachs und Kräuterskyr
- Zander Filet mit Zucchini nudeln in Dillsauce

MIT FLEISCH

- Grünes Curry, Huhn, Wokgemüse, Thainudeln oder Basmatireis
- Gefüllte Paprika, Rinderhack, Kichererbsenpüree, Sesamspinat
- Asiatische Kokosbolognese (Rind)-Gemüse-Eiernudeln
- Chili con Carne- Reis-Skyr Dip
- Hühnerkeulen, Gemüse, Senfjoghurt Dip
- Malasacurry, Chicken, Gemüse, Duftreis

SUPPE je 5,50 €

- Karotte Ingwer
- Sellerie Trüffel
- Tomate

DESSERTS je 5,00 €

- Panna Cotta mit Mango Kiwisalat
- Blaubeerragout mit Joghurt und Amarettini
- Dunkles Mousse au Cocolate mit Waldbeeren
- Limetten Joghurt Creme mit Mandarinen und Minze
- Weißes Schokoladenmousse „Mohn&Honig“ mit Orangen-Birnensalat

SONSTIGES

- Mindestabnahme: 10 Portionen pro Suppe/Gericht
- Logistiker 32,50 € pro Stunde
- Servicekraft 32,50 € pro Stunde (Mindesteinsatz 4 h)
- Serviceleitung 40,00 € pro Stunde
- Lieferung/ Abholung ab 30,00
- Geschirr/ Gläser/ Besteckpauschale pro Person je nach Bedarf
- Chefs, Buffetzubehör bringen wir mit bei Bedarf

Alle Preise sind Nettopreise.



Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Sophie Hausser
0177 7120805