



Büfett / Fingerfood / Catering

Stellen Sie sich Ihr Wunschbüfett / Catering selbst zusammen.

Aus unserem reichhaltigen Sortiment können Sie sich das passende Angebot auswählen und anhand der Personenzahl stimmen wir die Portionsgröße großzügig ab. Es besteht auch die Möglichkeit Geschirr, Gläser, Teller, Tischdecken etc. zu mieten und auch Lieferung und Aufbau außer Haus sind möglich. Bitte kontaktieren Sie uns um weitere Details incl. Preisvorstellung mit Ihnen abzusprechen.

Fingerfood-Spezialitäten werden ab einer Mindestzahl von 20 Teilen je Sorte produziert. Je nach Festlichkeit empfehlen wir beim Fingerfood verschiedene Stückzahlen pro Person:

- **Sektempfang**
für einen kleinen Snack oder zum Sektempfang
Empfehlung: 4-6 Teile pro Person
- **kleiner Snack**
für einen kleinen Imbiss oder Snack für Kunden oder Gäste
Empfehlung: 8-10 Teile pro Person
- **Fingerfood-Büfett**
für ein ausgedehntes Mittag- oder Abendessen, wo ausschließlich Fingerfood verzehrt wird
Empfehlung: 15 Teile pro Person

Fingerfood

Fingerfood-Gerichte

Ziegenkäse mit Walnuß / Granatapfel-Honig
Mascarpone / getrocknete Tomate / Feige
Fetakäse / Cantaloupe-Melone / Minze / Honig
gebratene Chorizo (pikant) mit Peperoni / Sauergurke
Sardinen frittiert / Tartarsauce
Gemüsescheiben / Datteln / Mango-Dip[?]
Thunfischpastete / Kapern / Frühlingszwiebeln
Wraps gefüllt mit Putenfleisch / Asiakräuter / Kokosmilch / Gemüse
Tofu / Fenchel / Orangen / Apfel[?]
Zucchini gefüllt mit Frischkäse / Kräutern
Minipaprika gefüllt mit Frischkäse / Kartoffeln
marinierter Lachs / Honig-Senf-Dillsauce
Roastbeef / Remouladensauce
pikante Tomaten-Mangosuppe
Gambas in Pankomehl paniert / Teriyaki-Sauce
Hähnchenspieße „Saté“ mit Soja-Sauce
Jalapenos mit Käse gefüllt
Champignons gefüllt mit Spinat
Reibekuchen belegt mit Lachs
Rinder-Hackbällchen in Pankomehl



Datteln-Speckmantel

mini Hähnchenschnitzel

Fingerfood-Dessert

Mousse au Chocolat

Vanillemousse

Panna Cotta mit Erdbeermark

Lemon Cheesecake Cream mit Biskuit

Obstsalat aus frischen Früchten

Obstspieße mit frischem, saisonalem Obst

Zitronengras Crème Brûlée

Tiramisu

Vorspeisen

Suppen

Lauch-Käse-Sahne-Suppe

Rote Linsensuppe

Zucchini-Sahne-Suppe

Rindersuppe

Tomatensuppe[?]

Kokos-Curry-Suppe

klare Gemüsesuppe

Pastinaken-Creme-Suppe

saisonale Suppen

Spargel-Creme-Suppe

Pfifferling-Creme-Suppe

Kürbis-Creme-Suppe

Wild-Sahne-Suppe

kalte Vorspeisen

Antipasti mit Parmesan

Rindercarpaccio

hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce

Melone mit Serrano-Schinken

Bruschetta

Fetakäse mit Wassermelone/Minze-Vinaigrette

Vitello tonnato

frischer Ziegenkäse mit Walnüssen und Granatapfel-Honig

Baby-Mozzarella mit Cherrytomaten, frischem Basilikum und Olivenöl



Gambas in Kokos-Currysauce

Gambas AOP

Nudelsalat mit Sonnenblumenkernen, Balsamico-Vinaigrette, getrockneten Tomaten, Fetakäse und Rucola

dreierleit Dips

kalter Roastbeef mit Remouladensauce

Hauptgänge

Fleisch

Kalbsmedaillons in Basilikum-Weißweinsauce

Putenmedaillons in Tomaten-Kokos-Currysauce

Schweinemedaillons in Pfeffersauce

Saltimbocca „alla Romana“ belegt mit Parmaschinken mit Salbei in Weißweinsauce

Putenrouladen gefüllt mit Ricotta und Spinat in Sahne-Mascarpone-Sauce

Roastbeef am Stück

Putenbrust in Spinat-Sahne-Sauce und Frischkäse

Rinderrouladen

Putengeschnetzeltes „Asia Art“ mit Gemüse und Kokosmilch

Rindergulasch „Mediterraner Art“ mit Datteln, Rosinen, Feigen

Kalbsragout mit frischen Champignons

Fischgerichte

Zanderfilet mit

Limetten-Sahne-Sauce

Dijon-Senf-Sauce

Provinzial-Sauce

Hummersauce

Lachsfilet mit

Limetten-Sahne-Sauce

Dijon-Senf-Sauce

Provinzial-Sauce

Hummersauce

Riesengarnelen mit

Limetten-Sahne-Sauce

Dijon-Senf-Sauce

Provinzial-Sauce

Hummersauce

Rotbarschfilet mit

Limetten-Sahne-Sauce

Dijon-Senf-Sauce

Provinzial-Sauce

Hummersauce



Kabeljaufilet mit
Limetten-Sahne-Sauce
Dijon-Senf-Sauce
Provinzial-Sauce
Hummersauce

Wolfsbarschfilet mit
Limetten-Sahne-Sauce
Dijon-Senf-Sauce
Provinzial-Sauce
Hummersauce

ganzer Lachs (4 – 5 kg) mit
Limetten-Sahne-Sauce
Dijon-Senf-Sauce
Provinzial-Sauce
Hummersauce

Pasta

Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat in Parmesan-Sahne-Sauce
Penne tomatisiert mit Gemüse?
Penne in Sahne-Sauce mit frischen Champignons, Putenbrustfilet und Parmesan
Penne „al Salmone“ mit Lachswürfeln in Sahne-Basilikum-Sauce und Rucola
Penne mit Rumpsteakstreifen in Rahm mit frischen Champignons und Parmesan
Penne „quattro formaggi“ mit Babyspinat und Hobelparmesan
Gemüselasagne
Penne frischen Pfifferlingen/Steinpilzen
Penne mit frischen Spargel in Sahne-Sauce

Beilagen

Kartoffelgratin
Thymiandrillinge
Berner Rösti
Kartoffelkroketten
gebackene Ofenkartoffel
Gemüsereis
Butterspätzle
Penne tomatisiert
Salat der Saison
frische Champignons
frische Pfifferlinge in Rahm
frische Steinpilze in Rahm
frischer Spargel



Kindergerichte

Kinderschnitzel
Chicken Nuggets
Penne in Tomatensauce

vegane Gerichte[?]

Penne tomatisiert mit Pfannengemüse und veganem Käse[?]
Gemüsetaler Quinoa[?]
Hafer-Linsen-Schnitzel[?]
Zucchini gefüllt mit Champignons und überbacken mit veganem Käse[?]
Gemüselasagne[?]
geräucherter Tofu mit tomatisiertem Pfannengemüse[?]

Dessert

Panna cotta
Kaffee-Panna cotta mit Karamellsauce
Kokos cotta[?]
Tiramisu
Früchtetiramisu
Beeren-Crème brûlée
Mousse au Chocolat
rote Grütze mit Vanillesauce
Ricotta-Amarettini-Stracciatella-Creme
Mascarpone-Waldbeeren-Creme
Käseplatte

Kuchen/Torten

Apfelblechkuchen
Stachelbeerboden
gemischter Obstboden
gebackener Kirschstreusel
Rhabarber-Streusel
Erdbeerboden
Käsesahnetorte
Schokosahnetorte
Himbeer-Joghurt-Torte

Mitternachtsnacks

Currywurst mit Baguette
Käseplattenauswahl mit Baguette

Chili „senza carne“ mit Baguette