



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 / Asiakrauter / 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

Schweinemedallions 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 mi 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