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 Brûlee

❑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 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