

# für Freunde

Kochatelier. Mietküche. Eventlocation.

## Catering Angebot

AB 10 PERSONEN

### Fingerfood Basic Paket

WÄHLEN SIE AUS UNSEREM ANGEBOT AUF DEN FOLGESEITEN JE

---

3 Teile Vorspeise (kalt)

1 Teil Hauptgang

2 Teile Dessert

---

6 Teile pro Person

---

### Fingerfood Premium Paket

WÄHLEN SIE AUS UNSEREM ANGEBOT AUF DEN FOLGESEITEN JE

---

3 Teile Vorspeise (kalt) oder

2 Teile Vorspeise & 1 Teil Zwischengang Live Cooking Station

2 Hauptgänge Live Cooking Station

3 Teile Dessert

---

8 Teile pro Person

---

## **Fingerfood Basic**

### **VORSPEISEN**

Wassermelone / Feta/ Oliven / Basilikum / Maispoularde  
*Salat von Wassermelone, Feta, Oliven, Basilikum und Maispoularde*

Kichererbsen / Falafel/ Paprika  
*Hummus mit knusprigem Falafel, geschmorter Paprika (Vegan)*

Räucherlachs / grüner Spargel/ Tramezzini  
*Räucherlachssandwich mit grünem Spargel und Spinat*

Rote Bete / Sesam / Kalb  
*Roh marinierte Rote Bete mit Sesam und rosa gebratenem Kalbstafelspitz*

Quinoa / Granatapfel / Sojajoghurt  
*Bunter Quinoasalat mit Granatapfel und Sojajoghurt (Vegan)*

Rotgarnele / Erbse/ Erdnuss  
*Argentinische Rotgarnele mit Erbsencreme und crunchy Erdnüssen*

### **HAUPTGANG COOKING STATION**

Ochsenbacke / Kartoffel / Sellerie / Ofengemüse  
*Ragout von Ochsenbäckchen mit Kartoffel-Sellerie-Püree und Ofengemüse*

Rinderschulter / Kartoffel / Schnittlauch / Marktgemüse  
*Geschmorte Rinderschulter mit Kartoffel-Schnittlauchpüree und Marktgemüse*

Süßkartoffel / Spinat / Mais / Curry  
*Süßkartoffelragout mit Babyspinat, Mais und Curry-Kokoschaum*

Gnocchi / Tomate / Zucchini / Parmesan  
*Kartoffelgnocchi mit Tomatenragout, Zucchini, Ruccola und Parmesan*

### **DESSERT**

Kakao / Banane / Mango / Joghurt  
*Bananen-Schokoladen-Creme mit Mangoragout*

Quark / Paprika / Brezel  
*Süsse Spundekäs' Schnitte mit Äppler Chili Gelee*

Kirsche / Kakao / Mascarpone  
*Tiramisu von Sauerkirschen*

Vanille / Sahne / Cookies  
*Crème Brûlée von der Tahiti Vanille mit Cookie Crumbles*

## **Fingerfood Premium**

### **VORSPEISEN**

Glasnudeln / Ente / Erdnüsse

*Glasnudelsalat mit Ente und salzigen Erdnüssen*

Kichererbsen / Quinoa / Flageolettes / Avocado

*Kichererbsen-Quinoa-Salat mit Flageolettes und Avocadocreme*

Roastbeef / Kräuter / Ei / Croutons

*Roastbeef mit grüner Sosse, Ei und Brotcroutons*

Bunte Bete / Apfel / Ziegenkäse

*Bunte Bete mit Apfel und Ziegenkäse*

Quinoa / Granatapfel / Sojajoghurt

*Bunter Quinoasalat mit Granatapfel und Sojajoghurt (Vegan)*

Brokkoli / Blumenkohl / Seidentofu / Curry

*Gebratener Brokkoli und Blumenkohl mit Seidentofu-Curry-Creme (Vegan)*

Lachs / Gurke / Wasabi

*Tatar vom Räucherlachs mit Gurke und Wasabi*

### **ZWISCHENGANG COOKING STATION**

Pulled Pork / Cole Slaw / Süßkartoffel

*Pulled Pork Burger mit Cole Slaw und Süßkartoffelcreme*

Carnaroli / Pilze / Pinienkerne

*Cremiges Risotto mit sautierten Pilzen, Spinat und Pinienkernen*

### HAUPTGÄNGE COOKING STATION

Orichiette / Parmesan / Oliven / Ruccola

*Orichiette mit Parmesan, getrockneten Tomaten, Oliven und Ruccola*

Roastbeef / Bohnen / Hollandaise / Kartoffeln

*Roastbeef tranchiert mit bunten Bohnen, Hollandaise Espuma,  
Rosmarinkartoffeln*

Rinderschulter / Kartoffeln / Schnittlauch / Marktgemüse

*Geschmorte Rinderschulter mit Kartoffel-Schnittlauchpüree  
und Marktgemüse*

Süßkartoffel / Spinat / Mais / Curry / Kokos

*Süßkartoffelragout mit Babyspinat, Mais und Curry-Kokossschaum*

Seeteufel / Bramata / Zucchini

*Gebratener Seeteufel mit cremiger Nussbramata und Zucchini Gemüse*

### DESSERT

Schokolade / Kakao / Mango

*Zweierlei Schokoladencreme mit Mangoragout*

Quark / Paprika / Brezel

*Süße Spundekäs' Schnitte mit Äpfel-Chili-Gelee*

für Freunde's Früchte

*Marinierte Früchte und Beeren*

Spinat / Vanille / Brownie

*Spinat-Vanille-Mousse mit Schoko-Brownie-Crumbles*

Blaubeeren / Kokos / Cashew Kerne

*Blaubeer-Kokoscake mit Cashew Crunch*

## **Fingerfood Meenzer Art**

### **VORSPEISEN**

Fleischwurst / Laugenbrötchen / Weißkraut  
*Meenzer Fleischwurstburger mit Weißkrautsalat*

Handkäs' / Kümmel / Röstzwiebel  
*Handkäs' Cheesecake mit crunchy Musik*

Kartoffel / Leberwurst/ Senf  
*Quellmänner mit Leberworscht und hausmacher Senf*

### **HAUPTGANG COOKING STATION**

Saumagen / Rieslingkraut / Kartoffel  
*Gebratener Saumagen mit Rieslingkraut und Kartoffelstampf*

Blutwurst / Leberwurst / Röstzwiebeln / Kartoffel / Spitzkohl  
*Variation von "Gekochtem" mit Kartoffel-Röstzwiebel-Püree und Spitzkohl*

### **DESSERT**

Zwetsche / Crumble / Vanille  
*Zwetschekuche mal anders*

Paprika / Weiße Schokolade / Äpfel  
*Spundekäs'-Schnitte mit Äpfelgelee*

## **Fingerfood Healthy**

### **VORSPEISEN**

Eismeer-Shrimps / Avocado / Spinat / Passionsfrucht  
*Eismeer-Shrimps mit Avocadocreme, Spinat und Passionsfrucht*

Bulgur/ Kichererbse / Paprika  
*Bulgursalat mit Hummus und Paprikarelish*

Süßkartoffel / Kokos / Chicken  
*Süßkartoffel-Kokos-Salat mit Chicken-Lolli und Amaranth*

### **HAUPTGANG COOKING STATION**

Maispoularde / Erbsen / Rote Linsen  
*Tranchierte Maispoularde mit Erbsenschaum und rotem Linsengemüse*

Quinoa / Süßkartoffeln / Zuckerschoten / Curry  
*Bunte Quinoapfanne mit Süßkartoffeln, Zuckerschoten und Curry*

### **DESSERT**

Spinat / Vanille / Brownie  
*Spinat-Vanille-Mousse mit Schoko-Brownie-Crumbles*

Blaubeeren / Kokos / Cashewkerne  
*Blaubeer-Kokoscake mit Cashew-Crunch*