

DAS AUGE ISST MIT...

Schön dekorierte Cannapés und Häppchen dürfen auf keinem Event fehlen.

Wir bereiten jedes einzelne Stück in Handarbeit und mit Liebe zu.



PREISE

Für ein Preisangebot oder eine erste ungefähre Einschätzung, können Sie uns gerne Ihre gewünschte Auswahl über das Catering-Kontaktformular zukommen lassen.

Durch die Auswahl, Saison, Personenanzahl und den Lieferort können die Preise variieren.



CANNAPÉS & HÄPPCHEN

ANZAHL

Mit rohem oder gekochten Schinken, garniert mit Melone und Cocktail Dip

Mit Edelsalami und Ruccola-Garnitur

Mit verschiedenen Aufschnitten je nach Wunsch garniert mit Ei und Essiggurke

Mit Obazta garniert mit Zwiebelringen, Schnittlauch und Radieschen

Mit geräucherter Entenbrust, garniert mit Preiselbeeren und Nüssen

Mit Chorrito und Oliven

Mit Serrano Schinken garniert mit Melone und Basilikum

Mit Tomate - Mozzarella & Basilikum



FISCH & MEER

ANZAHL

Mit Ratatouille-Salat oder Guacamole und gebratener Kräutergarnele

Mit geräuchertem Lachs, garniert mit Honig-Dill-Senf Dip oder Sahnemeerrettich

Mit geräucherten Odenwälder Forellenfilets und Sahnemeerrettich

VEGAN

ANZAHL

Mit Guacamole oder marinierten Avocadoscheiben

Mit hausgemachtem Erdnuss-Koriander-Karottendip

Mit hausgemachtem Süßkartoffeldip

Mit hausgemachtem Ratatouilleaufstrich

Mit Zucchini-Zitronen-Thymianaufstrich

Mit veganem Frischkäse & gebratenen Pilzen



VEGETARISCH

ANZAHL

Mit cremigem Kräuter-Frischkäse und Cherrytomate

Mit Tomate-Mozzarella und hausgemachtem Basilikumpesto

Mit Momarter Bio-Ziegencamembert vom Bauer Hans, glasiert mit Honig und Thymian

Mit Käse und garniert mit Früchten und Nüssen

Mit Obazta, garniert mit Zwiebelringen, Schnittlauch und Radieschen

BRUSCETTA-VARIATIONEN

ANZAHL

Verschiedene Bruschetta belegt mit:

Gebratenen Waldpilzen & Frischkäse (auch vegan)

Tomate & Basilikum

Garnele & Avocado

... und mit viel Liebe dekoriert