

## UNSERE BUNTE VIELFALT...

Alles serviert im Fingerfood-Format:

in Bambus Schalen, Gläsern, auf Spießen, Gourmet Löffeln oder kleinen Tellern.

Da wir alles selber in Handarbeit produzieren, ist es für uns auch kein Problem auf Allergene oder Unverträglichkeiten zu reagieren.

Wir können bei allen unseren Gerichten Milch und Sahne durch laktosefreie Produkte ersetzen.

Des Weiteren ist es kein Problem, auf Wunsch Sojasahne, Hafermilch oder Reismilch zu benutzen.

So können wir garantieren, dass wir jedes Produkt auch vegan produzieren können.



## PREISE

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

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

## VEGETARISCHES FINGERFOOD

## ANZAHL

---

Minigemüse „Sous Vide“ gegart mit verschiedenen Dips & Linsensalat

---

Hausgemachte Falaffel mit viel Petersilie und Koriander

---

Gefüllte Feigen (saisonabhängig) mit einer Frischkäsecreme

---

Crêpe-Roulade gefüllt mit Avocado-Gurken, getrockneten Tomaten & Ruccola

---

Tomaten-Mozzarellaspieße mit fruchtigem Basilikumpesto

---

Gebackene Mozzarellasticks mit Tomaten-Basilikumsalsa

---

Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Ruccola und feinem Basilikumpesto

---

Grüne Ruccolawraps mit Frischkäse, Parmesan, Basilikum und Räucherlachs gefüllt

---

Bruscettavariationen mit Tomate-Basilikum, Frischkäse-Pilze, Avocado-Garnele

---

Orientalischer Würzmöhrensalat

---

Diverse Antipasti mit eingelegten Oliven, Zucchini, Auberginen, eingelegten Champignons und geschmorten Paprika

---



## VEGETARISCHES FINGERFOOD

**ANZAHL**

Hausgemachte Mini-Frühlingsrollen mit Mango-Koriander Salsa

---

Gefüllte Pimentos mit einer Ziegenkäse-Honig-Thymiancreme

---

Miniflammkuchen vegetarisch

---

Gefüllte Mini-Fladenbrote mit Ruccola, Tomate, Mozzarella & Pesto

---

## FINGERFOOD MIT FLEISCH

**ANZAHL**

Roastbeefröllchen gefüllt mit einer Charlotten-Senf vinaigrette

---

Mini-Burger mit saftig gegrilltem odenwälder Rinderpatty

---

Gefüllte Mini-Fladenbrote mit Pulled Pork, Zwiebel & Coleslaw

---

Caesar Salat mit gebratenem Hühnchen

---

Bergkäse im Speckmantel gebraten

---

Linsen-Gemüsesalat mit geräucherter Entenbrust und fruchtig-scharfem  
Mango Chutney

---

Gefüllte Mini-Fladenbrote mit Serranoschinken, Pesto, Ruccola & Parmesan

---



**FINGERFOOD MIT FLEISCH**

**ANZAHL**

---

Paniertes Hähnchen auf Kartoffel-Gurkensalat „Wiener Backhendl“

---

Couscoussalat mit knackig-roten Granatapfelkernen und Hähnchen im schwarzen Sesammantel, dazu eine gelbe Currymayonaise

---

Datteln im Speckmantel

---

Vittello Tonnato im Glas

---

Spargel-Schinkenröllchen (aber nur, wenn die Saison es zulässt)

---

Mini-Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln

---



### FINGERFOOD MIT FISCH

### ANZAHL

Grüne Ruccolawraps mit Frischkäse, Parmesan, Basilikum und Räucherlachs gefüllt

---

Avocado-Tomatensalsa mit gebratener Kräuter-Limetten-Garnele

---

Für die heißen Tage: Eisgekühlte Gazpacho mit gebratener Garnele und mediterranen Kräutern

---

Gebratene Lachsspieße unter der Sesamkruste

---

Avocado-Rauchforellencocktail

---



**FINGERFOOD MIT FISCH**

**ANZAHL**

Glasnudelsalat mit Garnele und Erdnüssen

---

Odenwälder Rauchforellenfilet auf Kartoffel-Gurkensalat

---



### LOLLIES

### ANZAHL

Verschiedene Lollis (auf langen Holzspießen serviert) –  
der ideale Begleiter zum Empfang oder Aperitif als Flying-Bufferet.

---

Mit Käse & Trauben

---

Mit Pute im schwarzen Sesammantel

---

Mit Tomaten-Mozarella

---

Mit pikanten Hackbällchen

---

Mit Frühlingsröllchen

---