

# CATERINGKARTE

## Spieße

Mini-Fleischpflanzerl-Spieße  
Tomate-Mozzarella-Spieße  
Käse-Weintrauben-Spieße  
Käse-Oliven-Spieße  
Hähnchen-Satee-Spieße  
Melone-Serrano-Schinken-Spieße  
Fruchtspieße

## Salate im Glas

gemischte Blattsalate der Saison  
Griechischer Hirtensalat  
Italienischer Nudelsalat, vegetarisch  
Klassischer Nudelsalat  
Geflügel-Curry-Salat  
Asia-Gurkensalat in Kokosmilch mit Chili  
Wurstsalat, Münchner & Schweizer Art  
Antipasti  
Eiersalat

## Fingerfood kalt + warm

Minischnitzel, hausgemacht  
Minifleischpflanzerl, hausgemacht  
Mini-Pizza, hausgemacht  
Pizzaschnecken, hausgemacht  
Mini-Quiche Variationen, hausgemacht  
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili Dip  
Gemüsesticks mit Kräuter-Sauerrahm Dip  
Paprikaschiffchen mit Frischkäse überbacken  
Wraps, herzhaft gefüllt



# CATERINGKARTE

## Brötchen & Canape

Baguette-Scheiben / halbe Kaiser-, Laugen-, Vollkorn- und Sonnenblumenbrötchen

Putenwurst mit Paprikastreifen  
Bierschinken mit Spreewaldgürkchen  
Leberkäs mit Gurkensenf-Relish und Kren  
Rauchfleisch mit frischem Kren  
Gouda mit Cocktail-Tomate  
Kräuter-Frischkäse

## Brötchen & Canape – Luxus-Variation

Baguette-Scheiben / halbe Kaiser-, Laugen-, Vollkorn- und Sonnenblumenbrötchen

Serrano-Schinken mit Oliven-Pesto  
Räucher-Echtlachs mit Meerrettich und Zitrone  
Forellenfilet mit Meerrettich und Zitrone  
Hähnchenbrust mit Sweet Chili-Sauce  
Mailänder Salami mit Maiskölbchen  
Thunfischmousse, hausgemacht  
Franz. Brie mit Wildpreiselbeeren  
Emmentaler mit Erdbeere und Mohn

## Tramezzini

Serrano-Schinken  
Hähnchenbrust  
Tomate-Mozzarella  
Räucher-Echtlachs  
Thunfischmousse, hausgemacht



# CATERINGKARTE

## Gebäck

verschiedenes Plundergebäck  
Miniplunder, gemischt  
Blechkuchen  
Apfel-, Käse, Obst- und Creme-Kuchen

## Desserts im Gläschen

Erdbeer-, Himbeer, Mango- und Zitronenquark  
Birchermüsli  
Schokomousse mit Banane  
Obstsalat mit Honig und Zitrone  
Griechischer Joghurt mit Apfelmus  
Käsesahne-Pfirsich-Törtchen  
Chia Kokos-Pudding mit Joghurt und Früchten  
Bayrisch Creme mit Fruchtspiegel

## Getränke

Adelholzener Mineralwasser, gemischt, 0,5l Flasche  
Adelholzener Saftschorlen, gemischt, 0,5l Flasche  
Orangensaft, 1,0l Flasche  
Apfelsaft, 1,0l Flasche  
Rotwein, 0,7l Flasche  
Weißwein, 0,7l Flasche  
Prosecco Valdo, 0,75l Flasche  
Bier, verschiedene Sorten

## Bestens gepflegt bei Ihren Anlässen

Lassen Sie sich vor Ihrer nächsten Veranstaltung kostenfrei und unverbindlich von uns beraten.  
Wir nehmen uns gerne Zeit, Ihnen für Ihren Anlass passende Speisen und Getränke vorzuschlagen.

Rufen Sie uns an und planen Sie Ihr Catering mit uns:  
089/360 90 16 50 (Montag – Freitag, 9.00 – 14.00 Uhr)