

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 Formular 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 Lammschinken und Knoblauchcreme

Mit Obazta garniert mit Zwiebelringen, Schnittlauch und Radieschen

Mit geräucherter Entenbrust, garniert mit Preiselbeeren und Nüssen

Mit Odenwälder Wildschweinschinken, garniert mit Trauben und Steinpilzcreme

Mit Hähnchen-Brokkoli Roulade fein garniert

Mit Chorrito und Oliven

Mit Parmaschinken oder Serrano Schinken garniert mit Melone und Basilikum

Mit Tatar vom Odenwälder Weiderind mariniert mit einer feinen Schnittlauch-Marinade

Mit asiatischem Hähnchen unter der schwarzem Sesamkruste, süß-sauer mariniert und knackigen Sprossen

FISCH & MEER**ANZAHL**

Mit Krabbencocktail mariniert, mit Dill und cremiger Cocktailsauce

Mit Ratatouille-Salat oder Guacamole und gebratener Kräutergarnele

Mit Lachs-Frischkäseroulade und fruchtigem Basilikum

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

Mit geräucherten Odenwälder Forellenfilets und Sahnemeerrettich

Mit aufgeschlagenem Dill – Creme Fraiche und Forellenkaviar

Mit gebeizter Odenwälder Lachsforelle vom Forellenhof Lenz und Meerrettichcreme

Mit gebratener Jakobsmuschel auf Selleriesalat

VEGAN**ANZAHL**

Mit Guacamole oder marinierten Avocadoscheiben

Mit hausgemachtem Erdnuss-Koriander-Karottendip

Mit hausgemachtem Süßkartoffeldip

Mit Cashewaufstrich

Mit hausgemachtem Ratatouilleaufstrich

Mit Zucchini-Zitronen-Thymianaufstrich

Mit hausgemachter Rosmarin-Paprikacreme



VEGETARISCH

ANZAHL

Mit cremigem Kräuter-Frischkäse und Cherrytomate

Mit Tomate-Mozzarella und hausgemachtem Basilikumpesto

Mit Burrata, gerösteten Pinienkernen und Cherry Tomaten

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 aus hausgebackenem Foccacio, belegt mit:

Caprese

Parmaschinken

Mozzarella

Burratta

Hausgebeiztem Lachs

Altem Parmesan

Oliven

je nach Saison mit Spargel

je nach Saison mit Pfifferlingen

... und mit viel Liebe dekoriert