

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 gerne Ihre gewünschte Auswahl über das Catering Formular zukommen lassen.

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

VEGETARISCHES FINGERFOOD**ANZAHL**

Pikant gefüllte Windbeutel mit Frischkäse-Ruccolacreme oder Paprikacreme oder Gorgonzolacreme

Bunte hausgemachte knusprige Kartoffelchips mit dreierlei Dips

Minigemüse „Sous Vide“ gegart mit verschiedenen Dips

Hausgemachte Falaffel mit viel Petersilie aus dem eigenen Garten und Koriander

Fruchtige Cherry Tomaten gefüllt mit Basilikum-Mozzarellacreme

Gefüllte Feigen (saisonabhängig) mit einer Frischkäsecreme

Crêpe-Roulade gefüllt mit Avocado-Gurkencreme

Erlesene Wildkräutersalate im Brotring

Tomaten-Mozzarellaspieße

„Pilz Bon Bon“ – Pilztatar mit Spinat im Strudelteig gebacken

Gebackene Mozzarellasticks mit Tomaten-Basilikumsalsa

Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Ruccola und feinem Basilikumpesto

Grüne Ruccolawraps mit Frischkäse, Parmesan, Basilikum und Räucherlachs gefüllt

Bruscettavariationen

Diverse Antipasti mit eingelegten Oliven, Zucchini, Auberginen, Feta Röllchen, eingelegten Champignons und geschmorten Paprika (mit vielen duftigen Kräutern aus dem Zeller Garten)

Orientalischer Würzmöhrensalat



VEGETARISCHES FINGERFOOD

ANZAHL

Gebackene Mozzarellasticks

Mit Ratatouille-Salat oder Guacamole und gebratener Kräutergarnele

Hausgemachte Mini-Frühlingsrollen

Gefüllte Pimentos mit einer Ziegenkäse-Honig-Thymiancreme

Gemüse in Tempurateig gebacken mit orientalischen Gewürzen und verschiedenen Dips

Miniflammkuchen vegetarisch

FINGERFOOD MIT FLEISCH

ANZAHL

Tramezzini Sandwich in diversen Varianten mit Kalbstatarcarpaccio

Roastbeefröllchen gefüllt mit einer Estragon-Charlotten-Senf vinaigrette

Schinkenröllchen mit Gorgonzolafüllung oder grünem Spargel

Mini-Burger mit saftig gegrilltem Rinderhack

Gefüllte Teigtaschen mit Pulled Pork

Caesar Salat mit gebratenem Hühnchen

Bergkäse im Speckmantel gebraten

Chip vom Odenwälder Bauernbrot mit Tatar vom Weidenrind und Schnittlauchmarinade

Linsen-Gemüsesalat mit geräucherter Entenbrust und fruchtig-scharfem

Mango Chutney

FINGERFOOD MIT FLEISCH

ANZAHL

Paniertes Hähnchen auf Kartoffel-Gurkensalat „Wiener Backhendl“

Tafelspitzsülze auf Odenwälder Bauernröstbrot und Senfkörner Vinaigrette

Grissinis mit Parmaschinken und Basilikum umwickelt

Praline vom Kalbstatar mit Senfcreme und Kräutermantel

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

Mit Obazta, garniert mit Zwiebelringen, Schnittlauch und Radieschen

Datteln im Speckmantel

Rindercarpaccio

Vittello Tonnato

Grissinis mit Parmaschinken und Basilikum umwickelt

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

Mini-Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln

FINGERFOOD MIT FISCH**ANZAHL**

Ceviche vom Wolfsbarsch mit Kokos-Thai-Vinaigrette, Granatapfelkernen, Süßkartoffel und Mango

Ceviche vom Wolfsbarsch mit Sesam, Sojasauce, grünem Apfel und Koriander

Grüne Ruccolawraps mit Frischkäse, Parmesan, Basilikum und Räucherlachs gefüllt

Avocado-Tomatensalsa mit gebratener Kräuter-Limetten-Garnele

Krabben-Melonencocktail mit Fenchel-Dillsalat

Ratatouillesalat mit gebeiztem Lachs

Kräuter Panna Cotta mit Lachsforellenblume und Senf-Dillcreme

Avocado-Rauchforellencocktail

Lachs-Frischkäseroulade

Tramezzini Sandwich in diversen Varianten, Forellenkaviar-Creme, Grüne Sauce Creme, Vitello Tonnato von der Odenwald Forelle

Gebratene Lachsspieße unter der Sesamkruste

Salat vom grünen Spargel und hausgebeizter Lachs mit einer fruchtigen Thai-Basilikumvinaigrette

Chicoreeschiffchen gefüllt mit Krabbencocktail oder Apfel-Gurkensalat mit Thunfisch oder Avocado-Zitrusfrüchtesalat, dazu ein cremiger Cocktail Dip

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

Wasabi-Gurken-Panna Cotta mit Thunfischröllchen und knackigen Sprossen

FINGERFOOD MIT FISCH

ANZAHL

Odenwälder Forellenröllchen auf Fenchel-Gurken Salat

Tabouleh Salat mit gebeizter Odenwald Forelle im Tartlette

Ceviche von der Jakobsmuschel mit Petersilienpüree

Grissinis mit Parmaschinken und Basilikum umwickelt

Meeresfrüchtesalt mit Thymian und Zitronengras-Öl, dazu Cherry Tomaten und Kalamata Oliven

Sylter Muschelcocktail

Röllchen von der Odenwälder Lachsforelle und grünem Spargel

Matjesröllchen mit Dill und Hausfrauendip

Mini-Thunfischtatar auf gebackenen Krabbenbrot mit Wasabi-Mayonnaise und gepickeltem Ingwer

Reissalat mit Ananas, gepickeltem Ingwer Granatapfelkernen, Koriander und Bernsteinmakrele

Glasnudelsalat mit Tempuragarnele und Erdnüssen

Sandwich von der gebeizten Odenwälder Lachsforelle mit Frischkäse und Forellenkaviar

Hausgemachtes Sushi

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

Mit Rinderhackbällchen

Mit Pute im schwarzen Sesammantel

Mit Tomaten-Mozarella

Praline vom Bodenwälder Ziegenkäse

Mit Tempuragarnele - dazu verschiedene Dips

Mit Roastbeef mit Kräuter-Senfkruste

Mit Ziegenfrischkäse mit Zitronen-Thymian und Honig

Mit pikanten Hackbällchen

Mit hausgemachtem Sushi
