

PREISLISTE

FINGERFOOD & CO.

NEU ! - FLAMMKUCHENOFEN <i>Ab 20 Personen</i>	Stückpreis										
<p>Ob als Empfangshäppchen oder Mitternachtssnack, oder, oder, oder,....</p> <p>Ich komme mit dem Ofen und allen weiteren Zutaten zu Ihnen und backe fleißig und frisch ;-)</p> <p>Alles was ich von Ihnen brauche ist ein Tisch und eine Steckdose!</p> <p>Pro Flammkuchen berechne ich 13 €, inklusive 19% MwSt., Anfahrs- und Servicekosten im Umkreis von 15 km.</p>	13,00 €										
FINGERFOOD AUSWAHL <i>Ab 12 Personen</i>	Preis p.P.										
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Geflügel-Ananas-Spieße</td> <td style="width: 50%;">Blätterteigschnecken</td> </tr> <tr> <td>kleine hausgemachte Frikadellen</td> <td>kleine Quiches</td> </tr> <tr> <td>Filet-Paprika</td> <td>Asia Snacks</td> </tr> <tr> <td>Tomate-Mozzarella-Spieß</td> <td>dazu 3 versch. Dips & Baguette</td> </tr> <tr> <td>Antipasti-Spieß</td> <td>(8 Teilchen pro Person)</td> </tr> </table>	Geflügel-Ananas-Spieße	Blätterteigschnecken	kleine hausgemachte Frikadellen	kleine Quiches	Filet-Paprika	Asia Snacks	Tomate-Mozzarella-Spieß	dazu 3 versch. Dips & Baguette	Antipasti-Spieß	(8 Teilchen pro Person)	16,80 €
Geflügel-Ananas-Spieße	Blätterteigschnecken										
kleine hausgemachte Frikadellen	kleine Quiches										
Filet-Paprika	Asia Snacks										
Tomate-Mozzarella-Spieß	dazu 3 versch. Dips & Baguette										
Antipasti-Spieß	(8 Teilchen pro Person)										
<p>ACHTUNG!</p> <p>Die Fingerfood-Auswahl ist für Empfänge und als Snack gedacht. Für Anlässe mit "hungrigen Gästen" wäre eine Ergänzung mit einer Suppe o.ä. ratsam!</p>											
EMPFANGSHÄPPCHEN <i>Ab 10 Personen</i>	Stückpreis										
<p>Schön garnierte Häppchen in verschiedenen Sorten z.B. Hackepeter, Kasseler, Mettwurst, Schinken, Ei, Gouda & Brie</p>	2,40 €										
<p>Häppchen mit Fisch z.B. Lachs, Forelle oder Stremel</p>	3,40 €										

PREISLISTE

KLEINE UND GROSSE LECKEREIEN ab 20 Personen

KALTE LECKEREIEN	Preis p.P.
Großer bunter Salatteller aus verschiedenen Blattsalaten, Rohkost, gebratenen Putenbruststreifen, Pinien- & Kürbiskernen, Eier, Käse, Dressing & Baguette	13,80 €
3 kleine kalte Schnitzel & 300g Kartoffelsalat	13,80 €
WARME LECKEREIEN	Preis p.P.
Lasagne	9,80 €
Lachs-Spinat-Lasagne	12,80 €
Hühnerfrikassee, Reis & Salat	15,80 €
Putenragout mit Paprika, Zwiebeln, Mais & Kidneybohnen, Reis & Salat	15,80 €
Rindergulasch m. Spätzle, Salzkartoffeln & Bohnensalat	18,80 €
Rinderrouladen mit Salzkartoffeln, Rotkohl, Gurken- oder Bohnensalat	19,80 €
Sauerbraten, Knödel, Rotkohl & Sauce	19,80 €
Tafelspitz, Salzkartoffeln, Meerrettich- oder grüne Sauce, Wirsing oder Bohnengemüse	19,80 €
Züricher Geschnetzeltes vom Kalb mit Reis & Salat	20,80 €
Involтинis vom Kalb, Rosmarinkartoffeln & Grillgemüse	21,80 €
Wildragout mit Pilzen, Spätzle, Rotkohl & Apfelkompott mit Preiselbeeren	23,80 €
Grünkohl, Salzkartoffeln, Kasseler, Rauchenden & Pinkelwurst	22,80 €
Hackbraten, Salzkartoffeln, gebundenes Erbsen-Wurzelgemüse, Bratensauce	15,80 €
Kasselernackern, Sauerkraut, Kartoffelpüree (hausgemacht, natürlich!) & Bratensauce	16,80 €

PREISLISTE

SUPPEN

KLASSISCHE SUPPEN	Preis p.P. (500ml)
Hochzeitssuppe, klassisch mit Nudeln, Blumenkohl, Spargel, Mettbällen & Eierstich	6,00 €
Hühnersuppe extra dick, mit Möhren, Spargel, Hühnerfleisch, Mettbälle, Eierstich, Lauch ...	7,00 €
Bihunsuppe, asiatisch scharf, mit etwas Knobi	5,00 €
Gulaschsuppe mit Zwiebeln, Paprika & Pilzen	6,00 €
Chili con carne mit Rindermett & Bohnen	6,00 €
Gyrossuppe mit Zwiebeln, Paprika & etwas Knobi	6,00 €
Roter Kartoffel-Würstchen Eintopf mit Paprika	6,00 €
Altdeutscher Erbseneintopf	4,80 €
Cabanossi-Käse Suppe mit Kartoffeln, Lauch & Möhren	5,80 €
Dschungelsuppe mit Hack, Paprika & Bananen	5,50 €
Broccoli-Hack-Suppe mit frischen Champignons	5,50 €
Steckrübeneintopf	4,80 €
Porreecremesuppe mit Mett	5,50 €
Spargelcremesuppe	5,50 €
Spargelcremesuppe mit Mettbällen	6,00 €
Kürbiscreme Suppe mit gerösteten Kürbiskernen	5,00 €
Schwedische Lachssuppe mit Lauch & Kartoffeln	6,00 €

PREISLISTE

SUPPEN

VEGETARISCHE SUPPEN	Preis p.P. (500ml)
Tomatencremesuppe	4,00 €
Kartoffelcremesuppe	4,80 €
Champignoncremesuppe	4,80 €
Spargelcremesuppe	5,50 €
Rote Beete-Kokos-Suppe	5,00 €
Karotten-Ingwer-Suppe	5,00 €
Kürbiscreme Suppe mit gerösteten Kürbiskernen	5,00 €
Maisrahmsuppe mit Pfifferlingen oder Champignons	5,80 €
VEGANE SUPPEN	
Chili sin Carne	5,00 €
Toskanische weiße Bohnensuppe	5,00 €
Kichererbsen-Eintopf mit Agavendicksaft, Tomaten & Rosmarin	5,00 €
Schwedischer gelber Erbseneintopf	4,80 €
Steckrübeneintopf	4,80 €
HINWEIS: Auf Wunsch können auch fast alle vegetarischen Suppen vegan gekocht werden.	

PREISLISTE

SALATE & DIPS

VEGETARISCHE SALATE <i>Ab 20 Personen</i>	Preis p.P.
Nudelsalat 250g p.P.	
Italienischer Nudelsalat - ohne Mayonnaise, mit Knoblauch	3,00 €
Griechischer Kritharaki Salat – hot & sweet	3,00 €
klassischer Nudelsalat mit Mayonnaise	3,00 €
Spaghetti-Pesto Salat mit Cherrytomaten & Mozzarella	3,00 €
Kartoffelsalat 250g p.P.	
klassischer Kartoffelsalat mit Gurke, Ei & Mayonnaise	3,00 €
Batata Scharkje: Syrischer Kartoffelsalat mit Tomaten, Lauchzwiebeln & Minze	3,00 €
Kartoffelsalat Essig/Öl mit Schnittlauch	3,00 €
Mediterraner Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten & Ruccola	3,00 €
Rohkostsalat 200g p.P.	
Gurkensalat sahnig oder Essig/Öl	2,30 €
Verschiedene Blattsalate mit Cherrytomaten, gerösteten Pinienkernen & Himbeerkuss	3,50 €
Tomaten-Petersilien-Salat mit Eibly Weizen & Minze	3,00 €
Bohnensalat von gelben Wachsbruchbohnen	2,30 €
Griechischer Bauernsalat mit Feta & Oliven	3,50 €
Möhrensalat mit Apfel & Zitrone	2,30 €
Krautsalat	2,00 €
Tomate/Mozzarella mit frischem Basilikum	3,00 €
Feldsalat mit scharfen Pfannkuchenröllchen	3,50 €
Eisbergsalat mit Mandarinsahne	2,30 €
Zwiebel-Ananas-Salat mit Miracel Whip	2,50 €

PREISLISTE

Porreesalat mit Äpfeln, Ananas & Miracel Whip	3,00 €
---	--------

SALATE & DIPS

Couscous-Salat mit Knobli	3,00 €
Melonensalat mit Feta & Pinienkernen	3,00 €
Waldorf Salat vom frischen Sellerie, Äpfeln & Walnüssen	3,00 €
NICHT VEGETARISCHE SALATE <i>Ab 20 Personen</i>	Preis p.P.
Spätzlesalat mit Pfifferlingen und Speck	3,50 €
Römersalat mit frischen Ananasstückchen und Kochschinken	3,50 €
Speck-Kartoffel-Salat	3,50 €
Glasnudelsalat mit Möhren, Paprika & Putenfleisch	3,50 €
Taco Salat mit Rinderhack, Eisberg, Schmand & Käse	3,50 €
DIPS & CO.	Preis auf Anfrage
Tsatsiki	
Aioli	
Guacamole	
Feta-Dip	

PREISLISTE



DESSERTS

FRUCHTIGES	Preis p.P.
Sahnequark mit Früchten der Saison	4,50 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	4,00 €
Schmandcreme auf Himbeeren mit Baiser	4,50 €
Obstsalat mit Früchten der Saison, Vanille-Sauce	4,50 €
CREMIGES	
Tiramisu mit Amaretto	5,00 €
Kürbis Tiramisu mit Rum	5,00 €
Cantuccini Tiramisu mit Pfirsichen	4,50 €
Weißweincreme	3,50 €
Zitronencreme	3,50 €
Cappuccino-Creme	3,50 €
Ahornsirup-Creme mit Amarettinis	4,50 €
Holunderblütencreme mit Heidelbeergrütze	5,00 €
Welfenspeise mit Weißwein	4,00 €
Marzipanmousse mit Erdbeersauce	4,50 €
Panna Cotta mit Himbeerspiegel	4,50 €
Lebkuchenmousse für die Weihnachtszeit	4,50 €
Mousse au Chocolat, nicht das Original aber trotzdem fein!	4,00 €
Dickmilch Pudding Himbeer-Zitrone	4,00 €
VEGANES	
Kokosmilchreis mit Obst	4,00 €
Avocado Schokomousse	5,00 €

PREISLISTE

Kokos Panna Cotta mit Fruchtspiegel	5,00 €
Chia Berry Fool mit Mango und Heidelbeeren	5,00 €
Rote Grütze oder Obstsalat mit Mandel-Vanille Sauce	4,00 €

KUCHEN

Kuchen vom Blech 50x30cm groß: ergibt 32 Stücke Kuchen à 6 x 7,5 cm	Blechpreis
Butterkuchen	30 €
Buttermilch-Kokos Kuchen	30 €
Versunkener Apfelkuchen	30 €
Zitronenkuchen	30 €
Bienenstich	50 €
Spiegeleikuchen mit Aprikosen und Schmandcreme	50 €
Orangen-Möhrenkuchen mit Schokoguss	50 €
gebackener Schmandkuchen mit Mandarinen	50 €
Donauwelle	65 €
Obstkuchen auf gebackener Schmandschicht (Obstsorte nach Saison)	65 €