

Fingerfood-Auswahl

Außergewöhnliche Häppchen, die problemlos ohne Teller und Besteck gegessen werden können. Angerichtet im gebogenen Zakouski-Edelstahlöffel, im Weck-Glas oder mit Holzspießchen ...



WEINGALERIE
CATERING

Feinkost · Weine · Equipment
www.weingalerie-catering.de

Suppig

(1 Liter ab 12 Euro)

Kürbis-Ingwer-Süppchen
Karotten-Orangen-Süppchen
Kartoffel-Majoran-Süppchen
Kartoffel-Sauerkraut-Süppchen
Zucchini-Kartoffelsüppchen
Linsen-Kabanossi-Süppchen
Chili-Tomatensüppchen
Apfel-Erbesen-Süppchen

Mindestabnahme je Suppe : 3 Liter

Vegetarisch

(Stückpreis ab 2,00 Euro)

Mediterraner Nudelsalat
mit Kräutern, Oliven, Kirschtomaten
Gegrilltes Gemüse mit Schafskäse
Rucola, Oliven und Kräutern
Rucola-Kartoffelsalat
mit Parmesan und Pinienkernen
Kleine Blätterteig-Minipizzen
mit Tomaten und Oregano
Mini-Mozzarella-Spießchen
mit Kirschtomate & Basilikum
Asiatische Frühlingröllchen
mit süßlich-scharfer Sauce
Gefüllte rote Peperoni
mit Schafskäsepaste
Dreierlei Bruschetta
Tomate, Lachs, Tapenade
Pumpnickeltaler
mit Ziegenfrischkäse
Pumpnickeltaler
mit Obazda

Mindestabnahme je Sorte
ab 15 Stück

Fleischig

(Stückpreis ab 2,00 Euro)

Verschiedene Grissinisorten
mit Fenchelsalami und Trüffelsalami
Gefüllte Roastbeefröllchen
mit Rucola & Remoulade
Rosmarin-Fleischbällchen
aus 100% Rinderhack
Gegrillte Balkansticks
aus 100% Rinderhack
Geräucherte Entenbrust
auf buntem Linsensalat
Teriyaki-Hähnchensaté
mit Soja-Marinade
Mariniertes Schweinefilet
auf Ratatouillegemüse
Kleine Lammfleischbällchen
mit Schafskäse gefüllt
Geräucherte Gänsebrust
auf Apfel-Rotkohlsalat
Gebratene Datteln
im Speckmantel

Mindestabnahme je Sorte
ab 15 Stück

Fischig

(Stückpreis ab 3,00 Euro)

Gegrillte Riesengarnele am Spieß

mit Olive und Kirschtomate

Garnelen-Gemüse-Tasche

mit Zitronengras und Panade

Gebackene Garnele im Knusperteig

mit Glasnudeln, Sprossen und Pilzen

Chili-Garnelen-Tasche

mit Knoblauch-Frischkäse

Pangasiusfilet am Bambus-Spieß

mit Zitronen-Kräutermarinade

Pangasiusfilet am Bambus-Spieß

mit pikant-scharfer Chili-Marinade

Räucherlachs im Kräutercrepe

mit Wasabi-Crème-fraîche

Lachstatar mit Crème-fraîche

auf Pumpernickeltaler

Mousse von der Räucherforelle

auf Pumpernickeltaler

Gegrillte Jakobsmuschel

auf Blattspinat

Gegrillter Wildlachs

auf Mangoldgemüse

Mindestabnahme je Sorte

ab 15 Stück

Fertig und Gebacken

(Stückpreis ab 1,00 Euro)

Jalapeno Chili-Schoten mit Cheddar-Käse

Jalapeno Chili-Schoten mit Frischkäse

Gebackene Brokkoli-Cheese-Nuggets

Chickn Nuggets mit Süßsauer-Sauce

Gebackene Chili-Cheese-Nuggets

Gebackene Mozzarellasticks

Gebackene Zwiebelringe

Mindestabnahme je Sorte

ab 15 Stück

Süß im Weck-Glas

(Stückpreis ab 3,50 Euro)

Bayerische Crème

mit Aprikosensauce

Vanille-Panna-Cotta

mit Himbeersauce

Vollmilch-Schokoladenmousse

mit Vanillesauce

Marmorierte Schokoladenmousse

aus zweierlei Schokolade

Früchte-Joghurtcrème

mit Cornflakes

Mindestabnahme je Sorte

ab 15 Stück

Käsig zum Schluss

(Stückpreis ab 2,50 Euro)

Tête de Moine mit Feigensenf

auf Pumpernickeltaler

Brie de meaux mit Feigensenf

auf Pumpernickeltaler

Röggelchen mit Gouda

saurer Gurke und Senf

Mindestabnahme je Sorte

ab 15 Stück

Alle genannten Preise verstehen sich netto
 zuzüglich gesetzlicher MwSt von derzeit 19%.