

# MEETING & EVENT CATERING

## **Imbiss-Variationen**

**(ab 10 Personen)**

**pro Person**

### **Fitnesspause**

**15,90 €**

3 verschiedene Brotsorten

Gemüsesticks, Radieschen

Frische Trauben

Räucherlachsschmand

Kräuterfrischkäse

Pikanter Curryaufstrich mit Ananas

Italienisches Tomaten-Sugo mit Pesto

Spundekäse mit Zwiebeln und Ei

1 Vitamin-Drink

# MEETING & EVENT CATERING

## **Der Klassiker**

**pro Person**

**16,90 €**

Räucherlachsrosen auf Rösti mit Meerrettich

1 Paar Frankfurter mit Senf

½ hartgekochte Eier mit grüner Soße

Hackepeter auf Röllchen

Nürnberger Rostbratwürstchen mit Senf

Partyfrikadellen

Kartoffelsalat und Nudelsalat

Rettich und Radieschen

Apfelweincreme

Frischer Obstsalat

## **Frankfurter Vesper**

**15,90 €**

Mini-Laugenstangen gefüllt mit Schneegestöber

1 Paar Frankfurter mit Senf

½ hartgekochte Eier mit grüner Soße

Hackepeter auf Röllchen

Marinierter Handkäse mit Musik

Kartoffelsalat, Krautsalat

Rettich und Radieschen

Apfelweincreme

# MEETING & EVENT CATERING

## **Bayerisches Viertelstündchen**

**pro Person**

**15,90 €**

Mini- Leberkäsewürfel

1 Paar Weißwürste mit süßem Senf

½ Laugenbrezel mit Schnittlauchbutter

Spundekäse

Backpflaume im Speckmantel

Marinierter Bavaria blu

Bayrisch Creme im Windbeutel

## **Mediterraner Imbiss**

**15,90 €**

Focaccia mit gebeiztem Lachs oder Parmaschinken

Spieße von Tomate-Mozzarella mit Pesto

Mini Piccata vom Huhn auf geschmolzenen Tomaten

Mini - Pizza

Antipasti mit Rosmarin

Crissini und Ciabatta

Tiramisu mit Himbeermark

# MEETING & EVENT CATERING

## **East meets West**

**pro Person**

**17,50 €**

Salat von Mienudeln mit Gemüse-Sprossen  
und Koriander

Frühlingsrollchen mit süß-saurer Sauce

Yakitori-Spieße vom Huhn in rauchiger Honigsauce

Dim Sum von Meeresfischen an Chilirahm

Butterflygarnelen im Backteig

Süßer Reis mit kandierten Früchten

## **American- Fingerfood**

**pro Person**

**19,50 €**

Laugenknoten mit Räucherlachs oder Räucherschinken  
auf Kräuterfrischkäse

½ Sandwiches mit geräucherter Putenbrust auf Cheddar - Käse

Wrap mit rosa gebratenem Roastbeef, frischem Gemüse  
und Chili-Cocktaildressing

Chicken Wings mit Chili Marmelade

Chili con carne

Blaubeermuffins

Brownies mit frischem Schlagrahm

# MEETING & EVENT CATERING

## **Imbiss im Minigeschirr**

**pro Person**

**18,50 €**

Salat von Mienudeln mit Sprossen

Salat von Sellerie, Orangen und Walnüssen mit Kürbiskernöl

Roulade von Crêpes mit Kräuter-Frischkäse und  
Räucherlachs gefüllt

Gebackene Dörrpflaume im Schinkenmantel mit gehobelten  
Parmesanspänen

Türmchen von Aubergine, Honigziegenfrischkäse und Zucchini

Würfel vom Panninibrot mit Ruccola - Tomatenpesto

Mousse von weißer Schokolade

## **Spanische Tapas**

**17,50 €**

Weißer Bohnen mit Tomaten- Rosmarinsugo

Schwarze und grüne eingelegte Oliven

Zucchini und Auberginen in Olivenöl mit Knoblauch gebraten

Salat von Mini - Paella

Späne vom würzigen Manchego (spanischer Schafkäse)

Gebackene Würfel von der Kräuterpolenta mit  
Tomatenwürfeln und Pinienkernen

Crema Andaluz

# MEETING & EVENT CATERING

## **Leckereien von Down Under und der Karibik**

**pro Person**

**20,50 €**

Salat von Meeresfrüchten mit Papaya, Melonen, Bananen, Tomaten und Lemonengras

Spießchen vom Red Snapper mit frischem Kokos-Basilikum-Limonen Pesto

Roulade vom Maiscrêpes mit Avocadomousse und Baumtomaten

Kleine Medaillons vom Straußensteak mit Preiselbeer-Chilisahne

Hähnchenfilet mit Koriander und Mango zubereitet

Creme von Limonen und Johannisbeeren

**pro Person**

**19,50 €**

## **Pasta-Imbiss**

Frische Blattsalate der Saison mit italienischem Dressing

Mezze Penne, Gnocci und Tortellini mit fruchtiger ligurischer Tomatensauce, Sauce aus feinem Gorgonzola und einer pikanten Fleischsauce

Tiramisu mit Schokospänen