

FINGERFOOD (AUSZÜGE AUS UNSEREM PORTFOLIO)

FINGERFOOD INSPIRATIONEN

I. FINGERFOOD VEGETARISCH

- Cous Cous Salat*
Granatapfelkern I Dattel I Zimt I Cumin I Frühlingslauch I Paprika I Haselnuss
- Cesar Salad
Parmesan I geröstetes Ciabatta I Vegetarischer Worcestershire Sauce
- Porree-Pilz Wan-Tans*
Süß-scharfe Chilisaucе I Erdnuss Öl
- Tête de Moine
Mönchskopfkäse I Kräutercrostini I Birnen-Ingwer-Chutney I Schnittlauch
- Bulgurköfte mit grünem Erbsenhummus*
Möhre I, Minze I Tahini I Zitrone I Kreuzkümmel
- Quinoa-Süßkartoffel-Dippers
Ingwer-Cranberry-Chutney
- Karotten-Porree-Tofu-Quiche
Gratinierter Ziegenkäse I Thymian
- Panna Cotta im Glas
Apfel-Estragon-Kompott I Bourbon Vanille I Madagaskar Pfeffer

(* vegan)

Wir kalkulieren mit 5 oder 8 Teilen pro Person.

Der Preis beträgt: für 5 Teile € 15,40 und für 8 Teile € 22,10 netto pro Person

Mindestbestellwert: 20 Personen

Im Preis inbegriffen sind: Mini Recycling Serviette und bei Bedarf Palmblattbesteck

Das Fingerfood wird verzehrfertig geliefert

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich unsere Geschirr- und

Besteckpauschale (in Mehrweg- oder kompostierbaren Geschirr erhältlich),

Recycling Tischläufer und Unterstützung durch unser Serviceteam vor Ort. Irrtum

und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

II. FINGERFOOD VEGETARISCH

- Asia Rohkostsalat mit Teriyaki Bio Tofu*
Bio Rotkohl I Paprika I Lauchzwiebel I Sesam Öl
- Bio Dinkelsalat mit Cashew-Crunch
Rucola I Kapernapfel I Getrocknete Tomate I Parmesan I Pinienkern I Basilikumsamen
- Lollipop Ziegenfrischkäse Pralinen an Grissini
Gedünstete Schalotte I Bio Honig I Schnittlauch I Cranberry I Pekannuss
- Mini Portobello Burger*
Bio Seitan I Zuckermais I Gegrillte Paprika I Tomaten-Kräuter-Salsa I Rucola
- Mini Wrap
Gegrilltes Gemüse I Pesto I Pinienkern I Kräutersalat
- Tatar vom Gemüse im gebackenem Wan Tan Körbchen*
Quitt I, Limette I Ingwer I Schwarzer Sesam I Shisokresse
- Gefüllte Arancini mit Cashew-Joghurt-Dip
Büffelmozzarella I Schwarze Olive I Rotes Pesto
- Vanille Mango Crumble*
Crémiger Sojajoghurt I Limette I Vollkornkeks I Thai Basilikum

(* vegan)

Wir kalkulieren mit 5 oder 8 Teilen pro Person.

Der Preis beträgt: für 5 Teile € 15,40 und für 8 Teile € 22,10 netto pro Person

Mindestbestellwert: 20 Personen

Im Preis inbegriffen sind: Mini Recycling Serviette und bei Bedarf Palmblattbesteck

Das Fingerfood wird verzehrfertig geliefert

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich unsere Geschirr- und

Besteckpauschale (in Mehrweg- oder kompostierbaren Geschirr erhältlich),

Recycling Tischläufer und Unterstützung durch unser Serviceteam vor Ort. Irrtum

und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

III. FINGERFOOD KLASSISCH

Zum Empfang servieren wir Ihnen kleine feine Häppchen zur Einstimmung auf einen gemeinsamen Abend.

VLEISCH

- Tatar vom Bio veganen Rindfilet
Meerrettichcrème / Waffelhörnchen
- Rheinische Bio Vrikadelle am Spieß
Confierte Senfkartoffel / Röstzwiebel
- Veganes Saltimbocca am Spieß
Bio Like Meat Schnitzel / Salbei / Fenchel / Paprika-Polenta-Plätzchen
- Bio veganer Räucherschinken
Gewürzfeige / Rote Zweibel marmelade / Knuspriges Ciabatta

VISCH

- Bio Laxstatar mit schwarzem Sesam
Kräutercreme / Waffelhörnchen
- Spieße von Zucchini und Bio Veganele
Madracurry

VEGETARISCH

- Mini Falafel Bällchen am Spieß*
Zitronen Humus
- Kleiner Strudel mit Cous Cous und Feige
Pflaume / Aprikose / Pak Choi
- Lollipop von der Ziegenfrischkäse Pralinen an Grissini
Gedünstete Schalotte / Bio Honig / Schnittlauch / Cranberry / Pekannuss
- Süßkartoffel-Quinoa-Dippers*
Ingwer-Cranberry- Chutney

(* vegan)

Wir kalkulieren mit 5 Teilen pro Person.

Der Preis beträgt: € 18,20 netto pro Person

Mindestbestellwert: 30 Personen

Im Preis inbegriffen sind: Mini Recycling Serviette und bei Bedarf Palmblattbesteck

Das Fingerfood wird verzehrfertig geliefert

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich unsere Geschirr- und

Besteckpauschale (in Mehrweg- oder kompostierbaren Geschirr erhältlich),

Recycling Tischläufer und Unterstützung durch unser Serviceteam vor Ort. Irrtum

und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Bio Fleisch auf Anfrage als Beilage erhältlich.

IV. KÖLSCHES BUFFET

SALATE IM GLAS

- Decke Bunne Salat im Glas
Bio Vacon / Karotte / Lauch / Bohnenkraut / Petersiele
- Rheinischer Bio Kartoffelsalat
Zwiebel / Weißweinessig / Gemüsebrühe / Petersilie

SUPPE

- Kölsche Biersuppe
Steinpilzsalz / Rote Bete Chip

KÖLSCHES TAPAS

- Halve Hahn
Kleines Röttgelchen / Gouda / Senf / Zwiebel / Gewürzgurke
- Bio veganer Matjestatar auf Bauernbrot
Essiggurke / Tomaten-Concassée / Kapern / Cayennepfeffer / Kräutern
- Kleine Rievkooche
Geräucherter Bio Laxs / Schnittlauch-Crème-Fraîche
- Rheinische Bio-Vrikadelle am Spieß
Gegrillter Cherrytomate / Confierte Senfkartoffel
- Bio Smokey Veyonastrudel
Apfel-Kartoffelstampf / Röstzwiebel
- Bio Vabeljau in Senfsauce
Frühlingslauch / Kräuter / Butterreis-Plätzchen

DESSERT

- Schoko Armer Ritter
Preiselbeeren Kompott
- Muuzemandeln Crumble
Mascarpone / Frische Zwetschge / Amaretto

Wir kalkulieren mit einem Salat, drei kölschen Tapas, einer Portion Suppe und einem Dessert pro Person.

Der Preis beträgt: € 21,10 netto pro Person

Mindestbestellwert: 20 Personen

Im Preis inbegriffen sind: Mini Recycling Serviette und bei Bedarf Palmblattbesteck

Das Fingerfood wird verzehrfertig geliefert

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich unsere Geschirr- und

Besteckpauschale (in Mehrweg- oder kompostierbaren Geschirr erhältlich),

Recycling Tischläufer und Unterstützung durch unser Serviceteam vor Ort. Irrtum

und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

FINGERFOOD AUS DEM EINMACHGLAS

WARMES FINGERFOOD AUS DEM GLAS

- Vegetarische Bio Currywurst im Glas
Legendäre esskultour Sauce | Selbstgemachte Gemüsechips
- Rotes Panang Curry
Kokos / Zuckerschote / Champignon | Duft Reis
- Fried Rice mit mariniertem Bio Tofu in Sesamkruste*
Wildreis | Ananas | Milde Sojasauce | Erbse | Möhre | Cashewkern | Ingwer | Curry
- Mafaldine mit gebratenem Blumenkohl und Tomaten-Pesto
Pinienkern | Schwarze Olive | Petersilie | Milde Chili | Parmesanspäne
- Chili con Verduras
Kichererbse | Mango | Süßkartoffel
- Gegrillte Auberginen-Cannelloni
Fruchtige Basilikum-Tomatensauce
- Low Carb-Blütenreis
Feta | Pistazie

KLATES FINGERFOOD AUS DEM GLAS

- Kaltes Suppen Trio
Gazpacho | Kräutersuppe mit vegetarischer Bio Garnele | Gurkensuppe mit Crostini
- Lauwarmer Gemüsesalat
Mediterranes Grillgemüse | Orangen-Kräuter Dip | Polentagrissini
- Pulled Bio Jackfrucht Salat*
Ingwer-Koriander-Coleslaw
- Cous Cous Salat
Granatapfel | Paprika | Dattel | Frühlingslauch | Walnuss | Minze | Koriander
- Mascarpone-Joghurt-Creme
Ananas | Zitronengras Öl | Chili | Ingwer-Cookie-Crunch
- Mohn Panna Cotta
Holunderblüte | Sauerkirschen Kompott

(* vegan)

Wir kalkulieren mit 3 Teilen (kalt und/oder warm) pro Person. Der Glasinhalt beträgt 140 ml.

Der Preis beträgt: € 10,50 netto pro Person

Mindestbestellwert: 80 Personen

Im Preis inbegriffen sind: Mini Recycling Serviette und Palmblattbesteck.

Das Fingerfood auf dem Bügelglas wird als Flying Fingerfood serviert.

Die warmen Speisen werden vor Ort im Live Cooking Format zubereitet.

Zuzüglich zu dem genannten Preis entstehen weitere Personalkosten für unsere Köche vor Ort.

Das kalte Fingerfood wird verzehrfertig geliefert

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich unsere Geschirr- und Besteckpauschale (in Mehrweg- oder kompostierbaren Geschirr erhältlich),

Recycling Tischläufer und Unterstützung durch unser Serviceteam vor Ort.

Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

FLYING BAUCLADEN FINGERFOOD

I. FINGERFOOD KLASSISCH GEMISCHT

VLEISCH

- Tatar vom Bio veganen Rindfilet
Meerrettichcrème / Waffelhörnchen
- Rheinische Bio Vrikadelle am Spieß
Confierte Senfkartoffel / Röstzwiebel
- Veganes Saltimbocca am Spieß
Bio Like Meat Schnitzel / Salbei / Fenchel / Paprika-Polenta-Plätzchen
- Bio veganer Räucherschinken
Gewürzfeige / Rote Zweibelmarmelade / Knuspriges Ciabatta

VISCH

- Bio Laxstatar mit schwarzem Sesam
Kräutercrème / Waffelhörnchen
- Spieße von Zucchini und Bio Veganele
Madracurry

VEGETARISCH

- Mini Falafel Bällchen am Spieß*
Zitronen Humus
- Kleiner Strudel mit Cous Cous und Feige
Pflaume / Aprikose / Pak Choi
- Lollipop von der Ziegenfrischkäse Pralinen mit Sesamgrissini
Gedünstete Schalotte / Bio Honig / Schnittlauch / Cranberry und Pekannüssen

(* vegan)

Wir kalkulieren mit 5 oder 8 Teilen pro Person.

Der Preis beträgt: für 5 Teile € 18,30 und für 8 Teile € 25,30 netto pro Person

Mindestbestellwert: 40 Personen

Im Preis inbegriffen sind: Mini Recycling Serviette und bei Bedarf Palmblattbesteck

Das Fingerfood wird verzehrfertig geliefert.

Für den Flying Service aus unserem Bauchladen fallen pro Mitarbeiter € 29,75 netto an.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich unsere Geschirr- und Besteckpauschale (in Mehrweg- oder kompostierbaren Geschirr erhältlich), Recycling Tischläufer und Unterstützung durch unser Serviceteam vor Ort. Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Bio Fleisch auf Anfrage als Beilage erhältlich.

II. FINGERFOOD VEGETARISCH

- Röstgemüsesalat mit Schneebällchen
Pastinake | Petersilienwurzel | Bunte Möhre | Kreuzkümmel | Sesamsaat | Büffelmozzarella
- Mandarinen- Ziegenkäsesalat*
Römersalatherz | Petersilie | Bio Honig-Senf-Dressing
- Cous Cous Pralinen
Mandel | Karamellierter Apfel | Chiliflocke
- Crostini mit Gewürzfeige
Rucola | Gratinierter Ziegenkäse | Rote Zwiebelmarmelade
- Wurzelgemüse im Filoteig mit Meerrettich-Joghurt
Spinat | Rosenkohl | Marone | Salbei | Feta | Kürbiskern
- Kartoffelküchlein mit Tomatensalsa
Zucchini | Getrocknete Tomate | Parmesan | Schwarze Olive | Zitrone | Mediterranen Kräutern
- Gemüse Muffin
Zucchini | Getrocknete Tomate | Paprika | Feta | Lauchzwiebeln | Buttermilch | Muskat
- Weiße Schokoladen Nuss Mousse
Birnen-Mandel-Cobbler

(* vegan)

Wir kalkulieren mit 5 oder 8 Teilen pro Person.

Der Preis beträgt: für 5 Teile € 15,40 und für 8 Teile € 22,10 netto pro Person

Mindestbestellwert: 40 Personen

Im Preis inbegriffen sind: Mini Recycling Serviette und bei Bedarf

Palmbrettbesteck

Das Fingerfood wird verzehrfertig geliefert.

Für den Flying Service aus unserem Bauchladen fallen pro Mitarbeiter € 31,55 netto an.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich unsere Geschirr- und Besteckpauschale

(in Mehrweg- oder kompostierbaren Geschirr erhältlich), Recycling Tischläufer und

Unterstützung durch unser Serviceteam vor Ort.

Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

III. KALTES & WARMES FINGERFOOD IM GLAS

- Vegetarische Bio Currywurst im Glas
Legendäre esskultour Sauce | Selbstgemachte Gemüsechips
- Rotes Panang Curry*
Kokos | Zuckerschote | Champignon | Duft Reis
- Fried Rice mit mariniertem Bio Tofu in Sesamkruste*
Wildreis | Ananas | Milde Sojasauce | Erbse | Möhre | Cashewkern | Ingwer | Curry
- Mafaldine mit gebratenem Blumenkohl und Tomaten-Pesto *
Pinienkern | Schwarze Olive | Petersilie | Milde Chili | Parmesanspäne
- Kaltes Suppen Trio
Gazpacho | Kräutersuppe mit vegetarischer Garnele | Gurkensuppe mit Crostini
- Lauwarmer Gemüsesalat
Mediterranes Grillgemüse | Orangen-Kräuter Dip | Polentagrissini
- Pulled Bio Jackfrucht Salat
Ingwer-Koriander-Coleslaw
- Cous Cous Salat*
Granatapfelkern | Paprika | Dattel | Frühlingslauch | Walnuss | Minze | Koriander
- Mascarpone-Joghurt-Creme
Ananas | Zitronengras Öl | Chili | Ingwer-Cookie-Crunch
- Mohn Panna Cotta
Holunderblüte | Sauerkirschen Kompott

(* vegan)

Wir kalkulieren mit 4 Teilen pro Person. Der Glaseinhalt beträgt 140 ml.

Der Preis beträgt: € 15,40 netto pro Person

Mindestbestellwert: 40 Personen

Im Preis inbegriffen sind: Mini Recycling Serviette und Palmbrettbesteck.

Das Fingerfood auf dem Bügelglas wird als Flying Fingerfood serviert.

Die warmen Speisen werden vor Ort im Live Cooking Format zubereitet.

Zuzüglich zu dem genannten Preis entstehen weitere Personalkosten für unsere Köche vor Ort.

Das kalte Fingerfood wird verzehrfertig geliefert

Für den Flying Service aus unserem Bauchladen fallen pro Mitarbeiter € 31,55 netto an.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich unsere Geschirr- und Besteckpauschale (in Mehrweg- oder kompostierbaren Geschirr erhältlich), Recycling Tischläufer und Unterstützung durch unser Serviceteam vor Ort. Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

IV. FINGERFOOD AM SPIESS

- Lollipop von Ziegenfrischkäse Pralinen an Grissini
Gedünstete Schalotte | Bio Honig | Schnittlauch | Cranberry | Pekannuss
- Spieße von den Zucchini und Bio Vaganele
Madracurry
- Vegetarische Bio Vrikadelle*
Confierte Senfkartoffel | Ofen Cherry Tomate
- Mini Falafel Bällchen*
Zitronen-Hummus
- Gefüllte Röllchen vom rosa gebratenen veganem Roastbeef
Mediterranes Grillgemüse | Pesto | Rucola
- In Sesamkruste panierte Bio Jackfrucht*
- Kleine mit Peperoni Mousse gefüllte Zucchini
- Vegane Filoteigecken alla Bolognese*
Bio Veggie Hack | Tomate | Bio Rotwein |, Oregano | Basilikum
- Knusprige Kichererbsen Nuggets*
Mango Senf
- Cantaloupe Melonenwürfelspieße im Mantel von gebeiztem Bio Lachs
Mediterrane Kräuter | Rosa Pfeffer Beere | Chili | Gin
- Discokugel Cake-Pops
Glitzernde Candy Melts

(* vegan)

Wir kalkulieren mit 5 oder 8 Teilen pro Person.

Der Preis beträgt: für 5 Teile € 16,90 und für 8 Teile € 23,80 netto pro Person

Mindestbestellwert: 40 Personen

Im Preis inbegriffen sind: Mini Recycling Serviette und bei Bedarf

Palmbblattbesteck

Das Fingerfood wird verzehrfertig geliefert

Für den Flying Service aus unserem Bauchladen fallen pro Mitarbeiter € 31,55 netto an.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich unsere Geschirr- und Besteckpauschale (in Mehrweg- oder kompostierbaren Geschirr erhältlich), Recycling Tischläufer und Unterstützung durch unser Serviceteam vor Ort. Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Bio Fleisch auf Anfrage als Beilage erhältlich.

FINGERFOOD AM SPIESS

- Lollipop von Ziegenfrischkäse Pralinen an Grissini
Gedünstete Schalotte | Bio Honig | Schnittlauch | Cranberry | Pekannuss
- Spieße von den Zucchini und Bio Garnele
Madracurry
- Vegetarische Bio Vrikadelle*
Confierte Senfkartoffel | Ofen Cherrytomate
- Mini Falafel Bällchen*
Zitronen-Hummus
- Gefüllte Röllchen vom rosa gebratenen Bio veganem Roastbeef
Mediterranes Grillgemüse | Pesto | Rucola
- In Sesamkruste panierte Bio Jackfrucht*
- Kleine mit Peperoni Mousse gefüllte Zucchini
- Vegane Filoteigecken alla Bolognese*
Bio Veggie Hack | Tomate | Bio Rotwein | Oregano | Basilikum
- Gebratener Thaispargel in Samosatasche
Gurke | Wasabi
- Dinkeltortellini mit Kräuter Pesto
Confierte Balsamico Tomate | Büffelmozzarella | Basilikum
- Knusprige Kichererbsen Nuggets*
Mangosenf
- Cantaloupe Melonenwürfelspieße im Mantel von gebeiztem Bio Lachs
Mediterrane Kräuter | Rosa Pfeffer Beere | Chili | Gin
- Discokugel Cake-Pops
Glitzernde Candy Melts

(* vegan)

Wir kalkulieren mit 5 Teilen pro Person.

Der Preis beträgt: € 17,80 netto pro Person

Mindestbestellwert: 40 Personen

Im Preis inbegriffen sind: Mini Recycling Serviette und bei Bedarf Palmbblattbesteck

Das Fingerfood wird verzehrfertig geliefert

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich unsere Geschirr- und Besteckpauschale (in Mehrweg- oder kompostierbaren Geschirr erhältlich), Recycling Tischläufer und Unterstützung durch unser Serviceteam vor Ort.

Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.