

Mindestabnahme pro Komponente: 30 Stück

## Fingerfood

### vom Land



Gebratener Rinderfiletwürfel  
mit geschmorter Kirschtomate und Rosmarin

Carpaccio-Röllchen vom Rinderfilet,  
gefüllt mit marinierten Paprika und Zucchini

„Quibe“ frittierte Rinderhack-Bällchen mit Hirse

Bresaola-Röllchen mit Melonenfüllung (saisonal Spargel)

Spieß vom Angus-Rind mit geschmorten Schalotten

Vitello tonnato-Röllchen mit Kapernapfel

Piccatawürfel vom Kalb à la Milanese  
mit Mini-Strauchtomate

Kalbsfilet-Röllchen mit Tomatencreme, Paprika, Olive und Rucola

Mille-Feuille vom Kalbsfilet  
mit Oliven-Kapern-Sardellen-Tapenade

Kalbfleischbällchen in Rucolapesto mit Paprikaraute

Entenhackbällchen in Orangen-Mango-Chutney mit Physalis

Hackfleischbällchen mit Olive in pikantem Tomaten-Sugo

Mini-Cevapcici in Ajvar-Dip

Honigmelonenwürfel mit Parmaschinken

Tortilla-Würfel mit Chorizo-Chip

Schweinefiletmedaillon  
mit gebratenem Egerling und Cocktailtomate

Dattel im Speckmantel

Tandoori-Spieß vom Huhn

Hähnchenspieß mit Erdnussmarinade und Kokos-Chili-Dip

Saté-Spieß mit Ananas und Chili-Dip oder Erdnuss-Dip

Spieß von der Poularde mariniert mit Honig-Cashew

Hähnchenbällchen mit getrockneten Tomaten in Basilikumpesto

Hühnchenbrisolette mit Wasserkastanien und Ingwer

Lammbällchen im Sesammantel

Rehmedaillon mit Preiselbeerconfit und Walnuss (saisonal)

Mindestabnahme pro Komponente: 30 Stück

## vegetarisch



Tramezzino-Turm  
mit Oliven- oder Tomatencreme, saisonal Spargelcreme

Toast-Spinat-Nest

Brasilianische Maniok-Petersilienbällchen

Gemüse-Quiche-Praline  
mit Crème fraîche-Haube und Gurken-Eck

Empanada  
mit Spinat-Schafskäse- oder Pilz-Gemüsefüllung, Kerbeldip

Gurkenschälchen mit Hüttenkäsehaube  
auf Pumpenickel

Linsen-Gemüse-Taler mit Minz-Honig-Marinade

Couscous-Röllchen in Orangen-Honig-Marinade

Gemüse-Reis-Bällchen in Sesam-Minz-Sauce

Polenta-Auberginen-Bällchen

Picandou (Ziegenweichkäse) im Blütenmantel

Feta-Knusperecken mit Zucchini

Tête de Moine-Käse  
mit Feigen-, Trauben- oder Erdbeerchutney

Frischkäsetrüffel mit sardischen Tomaten auf Brotchip

Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum und Balsamico

Pecorinokäse im Zucchinimantel

Ziegenkäse-Praline mit Weintraube

Risottoküchlein mit Hibiskus-Chili-Creme

Ricotta-Puffer mit gelber Paprikatapenade

## vegan

Antipasti-Spieß mit gegrillten Zucchini, Auberginen, Artischocken,  
Paprika, Balsamico-Zwiebeln, Oliven und marinierten Champignons

Mini-Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung, Sweet-Chili-Dip

Bayerisches Bruschetta mit Tomaten, Schwammerl, Bärschlauchöl  
und Kräuter

Gemüsequiche-Praline mit Avocadodip

Gebratener Tofu in Sesamkruste mit Essblüten

Halbe Mini-Eiertomate mit Petersilien-Tabouleh  
und Limettendressing

Mindestabnahme pro Komponente: 30 Stück

## aus dem Wasser



Thunfischwürfel im Sesam-Mantel mit Essblüten

Marinierter Artischockenboden  
mit Tatar vom Limettenlachs

Lachs-Mozzarella-Rolle im Noriblatt

Räucherforellenmousse auf Kartoffelpuffer mit Kaviar

Garnele im Knusper-Kartoffelmantel

Gebratene Riesengarnele auf Chili-Ananas-Würfeln

Marinierte Gamba in Olivenöl und Knoblauchkräutern

Zanderraute mit geschmorter Cocktailtomate,  
Rosmarin und Champignons

„Smaragdbällchen“  
Fisch-Huhnklößchen mit Spinat

Garnelenspieß mit Erbsenschote

Gebratene Jakobsmuschel auf Sprossen-Papaya-Salat

Sushi mit Wasabi, eingelegtem Ingwer und Soja-Sauce

Gebratener Red Snapper in Kokos-Curry-Marinade

Geräuchertes- Lachs-Tatar auf Pumpernickel  
mit Limetten-Meerrettich

## SÜß & fruchtig

Früchtespieß mit zweierlei Schokostreifen

Schoko-Erdbeere

Kuchenecke (Kirsch, Brownie oder Aprikosen-Joghurt)

Schokoladentarte-Praline

Mini-Gebäck (Windbeutel, Krapfen, Muffins)

Mini-Gugelhupf (Schoko, Vanille)

Petit four, Macaron

Mini-Zitronen-Cupcake mit Lemon Curd-Topping

Mini-Schoko-Cupcake mit Nougat-Topping

Mini-Croissant oder -Plunder





Mindestabnahme pro Komponente: 30 Stück

## Wraps



Latino-Wrap-Röllchen  
mit scharf gewürzten Streifen von der Angushütte und Guacamole

Asia-Wrap-Röllchen  
mit Ente, Lauchzwiebel und Hoisin-Sauce

Tandoori-Wrap-Röllchen  
mit Hähnchenbruststreifen und Paprikacreme

Tortilla-Röllchen  
mit marinierter Putenbrust und Papaya

Wrap-Röllchen mit Putenschinken und Käse

Wrap-Röllchen mit Thunfisch

Wrap-Röllchen mit Lachs

Wrap-Röllchen mit Antipasti und Rucola

Wrap-Röllchen mit Kräuterfrischkäse

Wrap-Röllchen mit veganer Creme, Gutke und Tomate



## Crêpes

Crêpe-Röllchen mit marinierter Hähnchenbrust

Crêpe-Röllchen mit Lachs

Kräuterpfannkuchen-Röllchen mit Saibling

Crêpe-Röllchen mit Kräuterricotta

Rote Bete-Crêperöllchen mit Frischkäsefüllung



## Tartelettes ø ca. 5 cm

Quiche Lorraine mit Speckwürfel

Quiche Lorraine mit Lachsstreifen

Lauch, Karotte, Zucchini

Karotte-Ingwer mit Rucola

Spinat mit Pinienkernen

Waldpilz und Schalotten mit Rosmarin

Brokkoliröschen und Gorgonzola



## Bruschetta

Bruschetta mit Tomaten, feinem Olivenöl und Basilikum

Verschiedene Antipasti auf geröstetem Ciabatta  
(z.B. Zucchini, Auberginen, Paprika)

Zucchini-Röllchen mit Zitronen-Minzmarinade  
auf Knoblauch-Crostino

Thunfischtapenade auf Tomatencrostino

Bayerisches Bruschetta  
mit Tomaten, Schwammerl, Bärschlauchöl und Kräuter

Blaukraut-Bruschetta mit Bergkäs

Tatar vom Weideochsen mit Aprikosen-Paprika-Chutney  
auf geröstetem Brottaler



## Mini-Buttercroissants pikant

mit Tomaten-, Frischkäse- oder Schinken-Käse-Füllung

Mindestabnahme pro Komponente: 30 Stück

## Belegtes

### Klassische Canapés

z.B. marinierte Putenbrust mit Mango-Chutney,  
Mailänder Salami mit Oliven,  
Serranoschinken mit Melone,  
Schwarzwälder Schinken mit Cornichons,  
Camembert mit pochierter Birne,  
Tomate-Mozzarella mit Balsamicoglace und Basilikumgarnitur

z.B. geräucherte Entenbrust mit Preiselbeerchutney,  
Parmaschinken mit Orange und Honigmelone,  
Roastbeef (medium) mit Kräutercreme,  
gebeizter Lachs mit Wachteleiern,  
Geräuchertes Renkenfilet mit Sahnemeerrettich und Zitrone,  
Büffelmozzarella mit Hibiskus-Balsamico-Glace und Basilikum,  
Räucherwildlachs mit Honig-Senf-Dip

### Halbe Kaiser- und Vollkornsemmeln

z.B. Schinken, Salami, Schwarzgeräuchertes, Leberkäse, Frischwurst  
Brie, Hartkäse, Tomate-Mozzarella, Obazda oder Kräuterfrischkäse,  
vegane Brotaufstriche

z.B. Räucherlachs, gebeizter Lachs  
Parmaschinken, Mailänder Salami, Roastbeef  
Bavaria blu, Büffelmozzarella-Tomate, Frischkäse-Spinat-Nockerl

### Laugengebäck

Butterbreze (auch mit Frischkäse/Schnittlauch möglich)  
Bavaria-Burger (Mini-Laugengebäck mit Fleischpflanzerl)  
Mini-Laugengebäck mit Frischkäse, Obazda oder Butter  
Mini-Pizza-Breze / Käsebreze  
Breze  
Mini-Breze

### Tramezzini

Tramezzini-Eck  
z.B. Thunfisch, Tomaten- oder Olivencreme, Schinken-Käse, Tomate-  
Mozzarella, Roastbeef Remoulade, Hähnchen-Curry

### Baguettesandwich

Baguettesandwich  
z.B. Schinken-Käse, Roastbeef, marinierte Putenbrust, Salami,  
Tomate-Mozzarella

Mini-Baguettesemmel mit Schnitzel

### Brot

Bauernbrot  
mit Kräuterfrischkäse, Obazda oder Griebenschmalz

Vollkornbrotscheiben  
mit Kräuterfrischkäse, Obazda oder Griebenschmalz

Kartoffelbrot  
mit Tomate, Knoblauch und Kräutern mit Manchego und Serrano



Mindestabnahme pro Komponente: 30 Stück

## zum Löffeln aus dem Glas/Schälchen



Spanische Gazpacho mit gerösteter Weißbrotscheibe

Gurkenkaltschale mit Räucherlachsrollchen oder Eismeergarnele

Vitello tonnato mit Kapern

Roastbeef vom Weidekalb mit getrüffeltem Sellerie-Carpaccio und Rapunzelsalat

Fruchtiger Korsischer Hähnchensalat

Caesar Salad mit Parmesan und krossem Baconstreifen

Baby-Leaf-Salat mit Garnelen-Spieß

Marinierter Hummer auf Avocado-Chili-Salat

Meeresfrüchte-Cassoulet mit saisonalem Gemüse Und Kräuterbaguette

Spargel-Rhabarbersalat mit geräuchertem Heilbutt und Frisée (saisonal)

Süß-sauer marinierte Rotbarbe auf Salatjulienne und Linsensalat

Geräucherte Forelle auf Belugalinsen-Gemüse-Salat

Griechischer Bauernsalat mit Feta, Oliven (und Zwiebelringen)

Risoni-Salat mit mediterranem Gemüse

Antipasti mit gegrillten Zucchini, Auberginen, Artischocken, Paprika und marinierten Champignons

Zucchini-Carpaccio mit Parmesanhobel und Olivenöl-Zitronendressing

Grüner Spargelsalat mit Erdbeeren und rosa Pfeffer

Tomate-Mozzarella-Bällchen mit Basilikum und Balsamico

Quinoa-Salat mit frittierten Thai-Bällchen und Zitronen-Kokos-Sauce

Ziegenkäse auf mariniertem Blattspinat mit Feigen

Sellerie-Apfelsalat mit Walnüssen mit marinierter Maispouardenbrust

Roter Linsen-Gemüse-Salat mit Falafel (aus Lamm und Kichererbsen)

Asiatischer Glasnudelsalat mit Mini-Frühlingsrollchen

Rucolasalat in Kürbiskern-Vinaigrette mit Roastbeef-Scheiben

Feldsalat mit Himbeerdressing mit honigglassierter Entenbrust

