



## Quiche-Torten und herzhaft Tarte vom Blech:

### Quiche-Torte / Tarte vom Blech

	ø 28 cm / Blech
- Lauch-Schinken-Bergkäse	á. 38,00 € / á. 65,00 €
- Rote Linsen, Lauchzwiebel und Kokos	á. 38,00 € / á. 65,00 €
- Kichererbsen mit Möhren, Lauchzwiebel und Sesam	á. 38,00 € / á. 65,00 €
- Kürbis mit Mandel und Curry (Saisonal)	á. 38,00 € / á. 65,00 €
- Kürbis mit Feta und Thymian (Saisonal)	á. 38,00 € / á. 65,00 €
- Rote Zwiebel, Schalotten und Schinkenspeck	á. 39,00 € / á. 66,00 €
- Kartoffeln, Lauchzwiebel und Käse	á. 39,00 € / á. 66,00 €
- Kartoffeln, Lauchzwiebel und Chorizo	á. 39,00 € / á. 66,00 €
- Aprikose/Mango-Mozzarella mit Basilikumpesto	á. 39,00 € / á. 66,00 €
- Mediteranes Gemüse mit Feta und Oregano	á. 39,00 € / á. 66,00 €
- Mediteranes Gemüse mit Rinderhackfleisch	á. 39,00 € / á. 66,00 €
- Ziegenkäse mit Blattspinat und Pinienkerne	á. 39,00 € / á. 66,00 €
- Birne-Gorgonzola mit Thymian und Walnüsse	á. 39,00 € / á. 66,00 €
- Grüner Spargel mit Tomaten, Ricotta, Bärlauchpesto (Saisonal)	á. 39,00 € / á. 66,00 €
- Weißer und grüner Spargel mit Schinken (Saisonal)	á. 39,00 € / á. 66,00 €
- Pfifferlinge mit Kohlrabi und Petersilie (Saisonal)	á. 39,00 € / á. 66,00 €
- Kräutersaitlinge mit Brokkoli und Parmesan	á. 39,00 € / á. 66,00 €
- Pilze, Lauchzwiebel und Schinkenspeck (Saisonal)	á. 39,00 € / á. 66,00 €
- Feige mit Ziegenkäse und Walnüsse (Saisonal)	á. 39,00 € / á. 66,00 €
- Weißer und grüner Spargel mit Lachs (Saisonal)	á. 40,00 € / á. 68,00 €
- Lachs-Wirsing mit getr. Tomaten und Pinienkerne	á. 40,00 € / á. 68,00 €
- Lachs-Fenchel oder Lachs-Brokkoli mit Ricotta	á. 40,00 € / á. 68,00 €
- Lammhackfleisch mit Aubergine und oriental. Gewürzen	á. 40,00 € / á. 68,00 €

Die Quiche Torte ø 28 cm kann in 12 oder 8 Stücke geschnitten werden und reicht für 6-8 Personen. Die Torten können in Porzellanform oder in einer Einweg-Backform aus Papier, warm oder kalt geliefert werden.

Die Tarte vom Blech kann in z.B. in 20 Stücke (ca. 7,5 x 8 cm) geschnitten werden.

Sie können warm oder kalt geliefert werden.

Preise zuzügl. 7% MwSt.





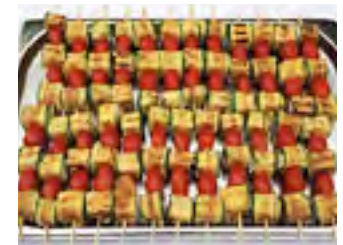
## Fingerfood warm und kalt:

**Fingerfood** (Abnahme mind. 15 pro Sorte)

- Käseplätzchen mit Walnuß	á. 0,90 €
- Käseplätzchen mit Basilikumpesto und Tomate	á. 1,50 €
- Rotweinzwiebelstangen oder Käsestange mit Sesam (oder 2 halbe)	á. 1,90 €
- Gefüllte Minitörtchen mit Humus und Olive	á. 1,50 €
- Gefüllte Minitörtchen mit Dattel-Feigencreme	á. 1,50 €
- Gefüllte Minitörtchen mit Rote-Beetecreme und Forellenmousse	á. 1,70 €
- Gefüllte Minitörtchen mit Lachsrillette und Dill	á. 1,70 €
- Gefüllte Chamgignon mit Ziegenfrischkäse und Rotem Pfeffer	á. 2,50 €
- Brezelplätzchen mit Ziegenkäse, Dattel o. Feige und Walnuß	á. 2,50 €
- Brezelplätzchen mit Leberkäse o. Weisswurst, Gurke und Senfcreme	á. 2,50 €
- Lauch-Schinken-Schnecken oder Pesto-Käse-Schnecken	á. 2,50 €
- Schwarzbrottaler mit Meerrettichcreme und Lachs	á. 2,50 €
- Mango oder Tomatenpießchen mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto	á. 2,50 €
- Auberginenröllchen mit Frischkäse und Tomatenpesto	á. 2,50 €
- Zucciniröllchen mit Frischkäse und Paprikapesto	á. 2,50 €
- Gurke-Feta-Spießchen und Olive, mariniert mit Fenchelsamen	á. 2,50 €
- Melonenspießchen mit Serranoschinken	á. 2,50 €
- Käsepralinen mit Preiselbeeren	á. 2,50 €
- Roastbeefröllchen mit Spargel	á. 3,50 €
- Spinatpfannkuchenröllchen mit Lachsfüllung	á. 2,50 / 3,50 €
- Rouladenspießchen mit Putenfleisch, Mozzarella und Salbei	á. 2,90 / 3,90 €
- Gemüsespießchen mit Halloumi, gegrillt	á. 2,90 / 3,90 €
- Marinierte Schweinefiletspießchen mit Früchten oder Gemüse	á. 2,90 / 3,90 €
- Marinierte Bio-Hühnchenspießchen	á. 2,90 / 3,90 €
- Marinierte Rindfleischspießchen mit geröstetem Paprika	á. 3,50 / 4,90 €
- Marinierte Garnelenspießchen	á. 3,50 / 4,50 €

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Preise zuzügl. 7% MwSt.



## Herzhaft gefüllt für Ihr Buffet:

### **Gefüllte Dinkel-Schiffchen** (Abnahme mind. 15 pro Sorte)

- Tomate-Mozzarella auf hausgem. Basilikumpesto á. 3,50 €
- Paprika, Zucchini, getr. Tomaten und Feta mit Rosmarien á. 3,50 €
- Rindfleischbällchen mit Zucchini auf hausg. Paprikapesto á. 3,60 €
- Forelle, Tomate auf Meerrettichcreme á. 3,60 €
- Bio-Hühnchen, Erbsen, Möhren mit Zuckerschoten o. Brokkoli á. 3,60 €
- Garnele, Spitzkohl-Möhren, Cili und Ingwer á. 3,90 €

### **Gefüllte Teigtaschen** (Abnahme mind. 15 pro Sorte)

- Champignon, Spinat und Pinienkerne á. 3,60 €
- Rinderhackfleisch und Tomate á. 3,60 €
- Bio-Hühnchen und Erbsen, Möhren, Zuckerschoten á. 3,90 €
- Lachs mit Wirsing oder Spinat und Pinienkerne á. 3,90 €

### **Mini-Hamburger** (Abnahme mind. 15 pro Sorte)

- Rinderhackfleisch mit Käse auf Krautsalat á. 3,90 €
- Vegetarisch auf Salat á. 3,90 €

### **Gefüllte Mini-Törtchen** (Abnahme mind. 15 pro Sorte)

- Champignon im Tiroler-Speckmantel á. 3,50 €
- Räucherlachs mit Brokkoli, Apfelscheibe und Meerrettichcreme á. 3,50 €
- Schweinefilet (ca. 50 gr.) im Tiroler-Speckmantel á. 4,50 €
- Rinderfilet (ca. 50 gr.) mit Kräuterkruste á. 6,90 €

Die herzhaft gefüllten Schiffchen, Törtchen, Teigtaschen und Hamburger werden in einer Warmhaltebox auf Servierplatten geliefert. Diese können für das Buffet in Chafing-Dishes mit Brennpasten warmgehalten werden.





## Herzhaft belegt für Ihr Buffet:

### Canapés: Baguettzscheiben / halbe belegte Brötchen (mind. Abnahme 10 Stck. pro Sorte)

- |  |           |
|--|-----------|
| - Humus mit Tomate und Roten Zwiebeln                          | á. 2,50 € |
| - mittelaltem Gouda, Biogurke und Paprika                      | á. 2,50 € |
| - hausgemachtem Feigen-Dattelfrischkäseaufstrich               | á. 2,50 € |
| - hausgemachter Eiaufstrich mit Frischkäse, Gürkchen, Kräutern | á. 2,50 € |
| - Camembert und Feigensenf auf Ruccola                         | á. 2,60 € |
| - Büffelmozzarella, Tomate auf Ruccola und Basilikumpesto      | á. 2,60 € |
| - gekochtem Schinken mit Gurke und Tomate                      | á. 2,60 € |
| - Serranoschinken oder Salami mit Gürkchen                     | á. 2,60 € |
| - Putenbrust und Ei  | á. 2,60 € |
| - hausgemachtes Lachsrislette mit Dill und Frischkäse          | á. 2,60 € |
| - Räucherlachs mit Sahnemeerrettich                            | á. 2,90 € |
| - Mini-Rindfleisch-Frikadelle auf Salat                        | á. 3,20 € |
| - Mini-Schnitzel (Pute oder Schwein) auf Salat                 | á. 3,60 € |

### Wraps

- |   |           |
|---|-----------|
| - Wraps mit Camembert, Kürbischutney und Salat                      | á. 3,90 € |
| - Wraps mit Gouda, Baby-Blattspinat, Paprikafrischkäsepesto         | á. 3,90 € |
| - Wraps mit Paprika, Tomate, Feta, Salat und Tomatenfrischkäsepesto | á. 3,90 € |
| - Wraps mit Grillgemüse und Humus                                   | á. 3,90 € |
| - Wraps mit Putenbrustfleisch, Salat und Ananasfrischkäsecreme      | á. 4,20 € |
| - Wraps mit Lachs, Salat und Avocadocreame                          | á. 4,20 € |



## Salate im Gläschen

**Salate im Gläschen**, 160/180 ml. (Abnahme mind. 10 pro Sorte)

- |  |                    |
|--|--------------------|
| - Bulgur mit Beeren der Saison und Minze   | á. 3,90 €          |
| - Kartoffel-Gurke mit Schnittlauch, Dill / zuzügl. Käse                                    | á. 3,90 € / 4,20 € |
| - Rote Linsen, Lauchzwiebeln mit Mango und Kokos   | á. 3,90 €          |
| - Staudensellerie mit Apfel, Sesam, Koriander / zuzügl. Käsewürfel                         | á. 3,90 € / 4,20 € |
| - Spitzkohl, Möhren, und Apfel   | á. 3,90 €          |
| - Gazpacho Kaltschale aus gerösteten Tomaten und Paprika                                   | á. 3,90 €          |
| - Melonen-Gurkenkaltschale mit Estragon  | á. 3,90 €          |
| - Couscoussalat mit Gurke, Paprika, Mandel und Feigen                                      | á. 3,90 €          |
| - Griechischer Schichtsalat mit Feta und getr. Tomaten                                     | á. 3,90 €          |
| - Kirschtomaten mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto                                    | á. 3,90 €          |
| - Thailändischer Glasnudelsalat mit Erdnüssen und Bio-Hühnchen                             | á. 4,50 €          |
| - Rote-Beete mit Forelle und Dill  | á. 4,50 €          |
| - Selleriesalat mit Bio-Hühnchen, Apfel und Nüssen   | á. 4,50 €          |
| - Rote-Beete mit Tafelspitz und Meerrettichcreme   | á. 4,50 €          |
| - Spitzkohl, Möhren, Ingwer, Chili und Garnele   | á. 4,50 €          |
|  |                    |
| - Grüner gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing als Beilage zur Quiche<br>pro Portion | á. 3,50 €          |



## Dessert im Gläschen

**Dessert im Gläschen**, 140/160 ml. (Abnahme mind. 10 pro Sorte)

- |   |           |
|---|-----------|
| - Rote Grütze mit Vanillesoße                         | á. 3,90 € |
| - Vanillecreme mit Früchten                           | á. 3,90 € |
| - Rhabarberkompott mit Crumble (oder Obst der Saison) | á. 3,90 € |
| - Bratapfel mit Nüssen und Crumble                    | á. 4,20 € |
| - Mango-Mousse oder Orangen-Mousse mit Mascarpone     | á. 4,20 € |
| - Espresso-Mousse mit Mascarpone                      | á. 4,20 € |
| - Avocado-Limettencreme                               | á. 4,20 € |
| - Mousse au Chocolat                                  | á. 4,20 € |

## Suppen und Eintöpfe/Bowls

Hausgemachte Suppen/Eintöpfe aus regionalen frischen Zutaten, ohne chemische Zusatzstoffe! Geliefert werden die Suppen heiß im Suppentopf oder kalt im Becher togo, zum Erwärmen in der Mikrowelle.

### Suppen/Eintöpfe/Bowls

(Abnahme mind. 15 Portionen 350 ml. 10 Portionen 500 ml.)

	350 ml. / 500 ml.
- Broccoli-Mandelcremesuppe mit Parmesan	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Zuccinisuppe mit Zitrone und Käsecroutons	á. 5,50 € / á. 7,70 €
- Staudenselleriesuppe mit Birnen-Walnußtopping	á. 5,50 € / á. 7,70 €
- Möhrensuppe mit Orange und Ingwer	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Pastinakencresuppe mit karamelierten Zwiebeln, Apfelpesto	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Rote Linseneintopf mit Lauchzwiebeln und Kokos	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Süßkartoffel-Curry mit Gemüse und Kokos	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Geröstete Tomatensuppe mit Baslikumpesto (Saison)	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Lauch-Kartoffelsuppe mit Käse	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Champignoncremesuppe mit Lauchzwiebeln und Petersilie	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Risottoeintopf mit verschiedenen Pilzen und Parmesan	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Thai Kokossuppe mit Borlotti Bohnen und Zuckerschoten	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Kichererbseneintopf mit Kürbis, Paprika und Salsiccia	á. 5,90 € / á. 7,90 €
- Lauch-Kartoffeleintopf mit Rinderhackfleisch	á. 5,90 € / á. 7,90 €
- Linseneintopf mit Möhren, Tomaten und Wursteinlage	á. 5,90 € / á. 7,90 €
- Schwedische Kartoffelsuppe mit Erbsen und Stremellachs	á. 6,50 € / á. 8,50 €
- Fenchelsuppe mit Räucherlachs	á. 6,50 € / á. 8,50 €
- Zitronen-Hühnchensuppe mit Gemüse	á. 6,50 € / á. 8,50 €
- Minestrone mit Hühnchen oder geschmortem Rindfleisch	á. 6,50 € / á. 8,50 €
- Grünkohl-Kartoffeleintopf mit Kassler u. Mettwurst (Saison)	á. 6,50 € / á. 8,50 €
- Couscous mit Aubergine, Paprika und Lammfleisch	á. 6,50 € / á. 8,50 €
- Gulaschsuppe (Rindfleisch) mit Paprika	á. 6,50 € / á. 8,50 €

### Kaltschale

- Kartoffel-Gurkenkaltschale mit Buttermilch und Dill	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Melonen-Gazpacho mit Estragon (saisonal)	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Gazpacho Kaltschale mit Paprika und Gurkenwürfel	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Gazpacho Kaltschale mit Serranoschinken	á. 5,90 € / á. 7,90 €

Preise zuzügl. 7% MwSt.



### Bowls (mit unterschiedlichen Zutaten nach Angebot)

- vegetarische Bowl	á. 9,90 €
- mit Käse	á. 11,50 €
- mit Fisch oder Fleisch	á. 13,50 €

### Brotkorb

- Baguettscheiben und Bauernbrot, pro Person 1,90 €



## Blechkuchen, Tartelets und Kleingebäck:

### **Blechkuchen** (20-24 Stck.)

- |   |            |
|---|------------|
| - Hefe-/Rührkuchen mit Obst der Saison      | á. 64,00 € |
| - Kirsch-Schokokuchen mit Streusel          | á. 64,00 € |
| - Käsekuchen mit Aprikose oder Mandarinen   | á. 64,00 € |
| - Kokoskuchen mit Erdnüssen                 | á. 64,00 € |
| - Französischer Apfelkuchen mit Mandelhaube | á. 69,00 € |
| - Nusskuchen mit Schokolade (Brownies)      | á. 69,00 € |

### **Tartlet und Kleingebäck** (mind. Abnahme 10 Stck.)

- |  |           |
|--|-----------|
| - Obst-Tartlet mit Streusel                | á. 3,50 € |
| - Obst-Tartlet mit Vanillecreme            | á. 3,50 € |
| - Beeren-Schmand-Tartlet                   | á. 3,50 € |
| - Espresso-Tartlet                         | á. 3,90 € |
| - Nuss-Tartlet mit Caramelcreme            | á. 3,90 € |
| - Mousse au Chocolat-Tartlet               | á. 3,90 € |
| - Muffins, Schoko, Vanille oder mit Beeren | á. 2,90 € |
| - Cupcake mit Topping                      | á. 3,90 € |
| - Mini-Strudel mit Birne und Cranberry     | á. 3,20 € |

### **Sahne-/Creme-Törtchen** (mind. Abnahme 10 Stck.)

- |                                    |           |
|------------------------------------|-----------|
| - Obsttörtchen mit Vanillecreme    | á. 3,80 € |
| - Limonentörtchen mit Limonencreme | á. 4,20 € |
| - Schwarzwälder-Kirschtörtchen     | á. 4,50 € |

Unsere Kuchen backen wir mit Dinkelmehl.

Gerne machen wir Ihnen ein individuelles Angebot mit saisonalem Obst oder Früchten.

Preise zuzügl. 7% MwSt.





## Festliche Kuchen, Torten und Tartes:



### Torten nach Wunsch, 14/16 Stck. (ø 28 cm)

- Torte mit Früchten der Saison á. 54,00 €
- Torte mit Mascapone und Früchten der Saison á. 60,00 €
- Schwarzwälder Kirschtorte á. 64,00 €
- Festliche Schicht-Sahne oder Cremetorte Preis auf Anfrage

### Kuchen nach Wunsch, 14/16 Stck. (ø 28 cm)

- Obstkuchen á. 45,00 €
- Mohn-Schneckenkuchen á. 45,00 €
- Obstkuchen mit Mandeln und Streusel á. 49,00 €
- Käsekuchen mit Aprikose oder Mandarinen á. 49,00 €
- Rhabarber oder Stachelbeere mit Baiser á. 49,00 €
- Nusskuchen mit Schokolade á. 52,00 €

### Tarte nach Wunsch (ø 28 cm, 12/14 Stck.)

- Obsttarte (Obst nach Saison) á. 45,00 €
- Beeren-Schmandtarte á. 45,00 €
- Linzertarte mit Beerenkompott und Gewürzen á. 45,00 €
- Weintarte mit Früchten á. 49,00 €
- Espressotarte á. 49,00 €
- Schoko-Nusstarte á. 49,00 €
- Mousse au Chocolat á. 49,00 €

### Hochzeitstorte /Geburtstagstorte

- 2-stöckig für ca. 40-50 Personen auf Anfrage ca. 200-290 €
- 3-stöckig für ca. 60-80 Personen auf Anfrage ca. 350-450 €

Für Ihre Festivität backen wir Ihnen Torten und Kuchen und Kleingebäck nach Wunsch. Gerne machen wir Ihnen dazu Vorschläge und erstellen ein individuelles Angebot.

Preise zuzügl. 7% MwSt.





## Festliches Gebäck und Plätzchen:

### Petit Four

- verschieden auf Anfrage

á. 2,50 € - 3,90 €

### Plätzchen (100 gr.)

- verschieden auf Anfrage

á. 2,50 € - 3,90 €

### Stollen (100 gr.)

- Stollenkonfekt

á. 2,90 €

- Dresdner Stollen mit Rosinen, Mandeln, Orangeat, Zitronat

á. 2,50 €

- Butterstollen mit Rosinen und Gewürzen

á. 2,50 €

- Früchtestollen mit Nüssen und kandierten Früchten

á. 3,20 €





## Getränke

Gerne liefern wir Ihnen alkoholische und alkoholfreie Getränke für Ihr Fest oder Event.

### Alkoholfreie Getränke

- Kaffee, Kanne 1,0 l mit Milch und Zucker	á. 10,50 €
- Tee, Kanne 1,0 l mit verschied. Teesorten	á. 4,90 €
- Viva con Aqua laut oder leise 0,33 l	á. 2,20 €
- Wasser mit und ohne Kohlensäure 0,7 l	á. 3,90 €
- Fritz Fruchtschorle 0,33 l	á. 2,40 €
- Fritz Cola, Limo 0,33 l	á. 2,40 €
- Orangensaft, Karaffe 1,0 l	á. 6,00 €

### Alkoholische Getränke

- Weißwein, 0,75 l	á. 16,00 €
- Rosé 0,75	á. 18,00 €
- Rotwein 0,75	á. 16,00 €
- Sekt 0,7 l	á. 16,00 €
- Prosecco 0,7 l	á. 15,00 €

## Geschirr/Equipment

Für kleinere Gesellschaften liefern wir auch das Geschirr sowie Stehtische mit Hussen.  
Warm gehalten werden unsere Speisen für ihr Buffet in Chafing-Dishes mit Brennpasten.

- Kaffee- / Kuchengedeck mit Besteck	á. 1,50 €
- Teller, mittel	á. 0,40 €
- Teller, groß	á. 0,50 €
- Besteck	á. 0,40 €
- Gläser (Wasser-, Wein- oder Sektkgläser)	á. 0,40 €
- Chafing-Dishes mit Brennpasten	á. 5,00 €
- Stehtisch, ø 80 cm	á. 20,00 €
- Stehtisch mit Husse	á. 25,00 €
- Buffettisch	á. 15,00 €
- Buffettisch mit Tischdecke	á. 25,00 €



## Service/Transport

Anlieferung bis 10 km	19,00 €
Abholung bis 10 km	19,00 €

Kosten Anlieferung und Abholung Geschirr / Equipment nach Angebot!

Kosten Aufbau Buffet nach Angebot!

Service-/Eventbetreuung pro Std. auf Anfrage!

Preise zuzügl. 7/19 % MwSt.