

PREISLISTE

FINGERFOOD & CO.

NEU ! - FLAMMKUCHENOFEN	Stückpreis										
<p>Ab 20 Personen Ob als Empfangshäppchen oder Mitternachtssnack, oder, oder, oder,....</p> <p>Ich komme mit dem Ofen und allen weiteren Zutaten zu Ihnen und backe fleißig und frisch ;-)</p> <p>Alles was ich von Ihnen brauche ist ein Tisch und eine Steckdose!</p> <p>Pro Flammkuchen berechne ich 11 €, inklusive 19% MwSt., Anfahrts- und Servicekosten im Umkreis von 15 km.</p>	<p>11,00 €</p>										
FINGERFOOD AUSWAHL	Preis p.P.										
<p>Ab 12 Personen</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Geflügel-Ananas-Spieße</td> <td style="width: 50%;">Blätterteigschnecken</td> </tr> <tr> <td>kleine hausgemachte Frikadellen</td> <td>kleine Quiches</td> </tr> <tr> <td>Gyrosspiesse</td> <td>Asia Snacks</td> </tr> <tr> <td>Tomate-Mozzarella-Spieß</td> <td>dazu 3 versch. Dips & Baguette</td> </tr> <tr> <td>Antipasti-Spieß</td> <td>(8 Teilchen pro Person)</td> </tr> </table>	Geflügel-Ananas-Spieße	Blätterteigschnecken	kleine hausgemachte Frikadellen	kleine Quiches	Gyrosspiesse	Asia Snacks	Tomate-Mozzarella-Spieß	dazu 3 versch. Dips & Baguette	Antipasti-Spieß	(8 Teilchen pro Person)	<p>13,80 €</p>
Geflügel-Ananas-Spieße	Blätterteigschnecken										
kleine hausgemachte Frikadellen	kleine Quiches										
Gyrosspiesse	Asia Snacks										
Tomate-Mozzarella-Spieß	dazu 3 versch. Dips & Baguette										
Antipasti-Spieß	(8 Teilchen pro Person)										
<p>ACHTUNG! Die Fingerfood-Auswahl ist für Empfänge und als Snack gedacht. Für Anlässe mit "hungrigen Gästen" wäre eine Ergänzung mit einer Suppe o.ä. ratsam!</p>											
EMPFANGSHÄPPCHEN	Stückpreis										
<p>Ab 10 Personen</p> <p>Schön garnierte Häppchen in verschiedenen Sorten z.B. Hackepeter, Kasseler, Mettwurst, Schinken, Ei, Kochmett, Gouda & Brie</p>	<p>2,10 €</p>										
<p>Häppchen mit Fisch z.B. Lachs, Forelle oder Krabben</p>	<p>3,10 €</p>										

PREISLISTE

KLEINE UND GROSSE LECKEREIEN | ab 20 Personen

KALTE LECKEREIEN	Preis p.P.
Großer bunter Salatteller aus verschiedenen Blattsalaten, Rohkost, gebratenen Putenbruststreifen, Pinien- und Kürbiskernen, Eier, Käse, Dressing & Baguette	11,80 €
3 kleine kalte Schnitzel & 300g Kartoffelsalat	11,80 €
WARME LECKEREIEN	Preis p.P.
Lasagne	7,80 €
Lachs-Spinat-Lasagne	10,80 €
Hühnerfrikassee, Reis & Salat	11,80 €
Putenragout mit Paprika, Zwiebeln, Mais & Kidneybohnen, Reis & Salat	11,80 €
Rindergulasch m. Spätzle, Salzkartoffeln & Bohnensalat	14,80 €
Rinderrouladen mit Salzkartoffeln, Rotkohl, Gurken- oder Bohnensalat	15,80 €
Sauerbraten, Knödel, Rotkohl & Sauce	16,80 €
Tafelspitz, Salzkartoffeln, Meerrettich- oder grüne Sauce, Wirsing oder Bohnengemüse	17,80 €
Züricher Geschnetzeltes vom Kalb mit Reis & Salat	16,80 €
Involтинis vom Kalb, Rosmarinkartoffeln & Grillgemüse	18,80 €
Wildragout mit Pilzen, Spätzle, Rotkohl, Apfelkompott mit Preiselbeeren	19,80 €
Grünkohl, Salzkartoffeln, Kasseler, Rauchenden & Pinkelwurst	19,80 €
Hackbraten, Salzkartoffeln, gebundenes Erbsen-Wurzelgemüse, Bratensauce	11,80 €
Kasselernackeln, Sauerkraut, Kartoffelpüree (hausgemacht, natürlich!), Bratensauce	11,80 €

PREISLISTE

SUPPEN | ab 20 Personen

KLASSISCHE SUPPEN	Preis p.P. (500ml)
Hochzeitssuppe, klassisch mit Nudeln, Blumenkohl, Spargel, Mettbällen & Eierstich	5,00 €
Hühnersuppe extra dick, mit Möhren, Spargel, Hühnerfleisch, Mettbälle, Eierstich, Lauch ...	6,00 €
Bihunsuppe, asiatisch scharf, mit etwas Knobli	4,00 €
Gulaschsuppe mit Zwiebeln, Paprika & Pilzen	5,00 €
Chili con carne mit Rindermett & Bohnen	5,00 €
Gyrossuppe mit Zwiebeln, Paprika & etwas Knobli	5,00 €
Roter Kartoffel-Würstchen Eintopf mit Paprika	5,00 €
Altdeutscher Erbseneintopf	3,80 €
Cabanossi-Käse Suppe mit Kartoffeln, Lauch & Möhren	4,80 €
Dschungelsuppe mit Hack, Paprika & Bananen	4,50 €
Broccoli-Hack-Suppe mit frischen Champignons	4,50 €
Steckrübeneintopf	3,80 €
Porreecremesuppe mit Mett	4,50 €
Spargelcremesuppe	4,50 €
Spargelcremesuppe mit Mettbällen	5,00 €
Kürbiscreme Suppe mit gerösteten Kürbiskernen	4,00 €
Schwedische Lachssuppe mit Lauch & Kartoffeln	5,00 €

PREISLISTE

SUPPEN | ab 20 Personen

VEGETARISCHE SUPPEN	Preis p.P. (500ml)
Tomatencremesuppe	3,00 €
Kartoffelcremesuppe	3,80 €
Champignoncremesuppe	3,80 €
Spargelcremesuppe	4,50 €
Rote Beete-Kokos-Suppe	4,00 €
Karotten-Ingwer-Suppe	4,00 €
Kürbiscreme Suppe mit gerösteten Kürbiskernen	4,00 €
Chili sin Carne – vegan, auf Sojabasis	4,00 €
Maisrahmsuppe mit Pfifferlingen oder Champignons	4,80 €
Kichererbsen-Eintopf mit Honig, Tomaten & Rosmarin - vegan	3,80 €
Schwedischer gelber Erbseneintopf - vegan	3,80 €
Steckrübeneintopf - vegan	3,80 €
HINWEIS: Auf Wunsch können auch fast alle vegetarischen Suppen vegan gekocht werden.	

PREISLISTE

SALATE | ab 20 Personen

VEGETARISCHE SALATE	Preis p.P.
Nudelsalat 250g p.P.	
Italienischer Nudelsalat - ohne Mayonnaise, mit Knoblauch	2,50 €
Italienischer Nudel-Schichtsalat - mit Mayonnaise & Knoblauch	2,50 €
klassischer Nudelsalat mit Mayonnaise	2,50 €
Spaghetti-Pesto Salat mit Cherrytomaten & Mozzarella	2,50 €
Kartoffelsalat 250g p.P.	
klassischer Kartoffelsalat mit Gurke, Ei & Mayonnaise	2,50 €
Batata Scharkje: Syrischer Kartoffelsalat mit Tomaten, Lauchzwiebeln & Minze	2,50 €
Kartoffelsalat Essig/Öl mit Schnittlauch	2,50 €
Rohkostsalat 200g p.P.	
Gurkensalat	1,80 €
Verschiedene Blattsalate mit Cherrytomaten, gerösteten Pinienkernen & Himbeerkuss	3,00 €
Tomaten-Petersilien-Salat mit Eibly Weizen & Minze	2,50 €
Bohnensalat von gelben Wachsbruchbohnen	1,80 €
Griechischer Bauernsalat mit Feta & Oliven	3,00 €
Möhrensalat mit Apfel & Zitrone	1,80 €
Krautsalat	1,50 €
Tomate/Mozzarella mit frischem Basilikum	2,50 €
Feldsalat mit scharfen Pfannkuchenröllchen	3,00 €
Eisbergsalat mit Mandarinsahne	1,80 €
Zwiebel-Ananas-Salat mit Miracel Whip	2,00 €
Porreesalat mit Äpfeln, Ananas & Miracel Whip	2,50 €

PREISLISTE

SALATE | ab 20 Personen

Couscous-Salat mit Knobli	2,50 €
Melonensalat mit Feta & Pinienkernen	2,50 €
Waldorf Salat vom frischen Sellerie, Äpfeln & Walnüssen	2,50 €
NICHT VEGETARISCHE SALATE	Preis p.P.
Spätzlesalat mit Pfifferlingen	2,50 €
Römersalat mit frischer Ananas	2,50 €
Speck-Kartoffel-Salat	2,50 €
Glasnudelsalat mit Möhren, Paprika & Putenfleisch	2,50 €
Taco Salat mit Rinderhack, Eisberg, Schmand & Käse	2,50 €
DIPS & CO.	auf Anfrage
Tzatziki	
Aioli	
Guacamole	
Feta-Dip	

PREISLISTE

DESSERTS | ab 20 Personen

FRUCHTIGES	Preis p.P.
Sahnequark mit Früchten der Saison	4,00 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	3,50 €
Schmandcreme auf Himbeeren mit Baiser	4,00 €
Obstsalat mit Früchten der Saison, Vanille-Sauce	4,00 €
CREMIGES	
Tiramisu mit Amaretto	4,50 €
Kürbis Tiramisu mit Rum	4,50 €
Marzipanmousse mit Erdbeersauce	4,00 €
Weißweincreme	3,00 €
Zitronencreme	3,00 €
Cappuccino-Creme	3,00 €
Ahornsirup-Creme mit Amarettinis	4,00 €
Harzer Brockenschnee Schichtdessert mit Kirschen, Quark & Vanillepudding	4,50 €
Bayrisch Creme mit Fruchtspiegel	4,00 €
gebrannte Crema Catalana	3,50 €
Panna Cotta mit Himbeerspiegel	4,00 €
Lebkuchenmousse für die Weihnachtszeit	4,00 €
Mousse au Chocolat	3,50 €
Dickmilch Pudding Himbeer-Zitrone	3,50 €
Welfenspeise mit Weißwein	3,50 €
SCHOKOBRUNNEN	
Verleih ab 20 Personen - eine tolle Alternative zum Dessertbuffet! Pauschal Verleihgebühr 100,00 € zzgl. 3,00 € pro Person für Kekse, Obst etc.	

PREISLISTE

KUCHEN

Kuchen vom Blech 50x30cm groß: ergibt 32 Stücke Kuchen à 6 x 7,5 cm	Blechpreis
Butterkuchen	20 €
Buttermilch-Kokos Kuchen	25 €
Versunkener Apfelkuchen	25 €
Zitronenkuchen	25 €
Bienenstich	45 €
Spiegeleikuchen mit Aprikosen und Schmandcreme	45 €
Orangen-Möhrenkuchen mit Schokoguß	45 €
gebackener Schmandkuchen mit Mandarinen	45 €
Donauwelle	57 €
Obstkuchen auf gebackener Schmandschicht (Obstsorte nach Saison)	57 €

PREISLISTE

COCKTAIL BAR

COCKTAILKARTE mit ALKOHOL (siehe Berechnung unten für Preise)	
Pina Colada: Rum, Ananas, Kokos, Sahne	
Sex on the Beach: Wodka, Pfirschkör, Fruchtsaft	
Caipirinha: Cachaca, Limette, Rohrzucker	
Mojito: Rum, Limette, Rohrzucker, Minze	
Triple S " Sweet, Sour, Summer": Rum, Cointreau, Orangensaft	
SpicyApple: Chiliwodka, Apfelsaft, Zimt	
Wallpaper: Cachaca, Passionsfrucht, ChiliWodka	
Espresso Martini: Wodka, Kaffeelikör, Kaffee	
COCKTAILKARTE ohne ALKOHOL (siehe Berechnung unten für Preise)	
Ipanema: Limette, Rohrzucker, Ginger Ale	
Sunset: Orangen-, Maracuja & Ananassaft, Grenadine	
Coconut Dream: Ananassaft, Kokospüree, Sahne	
BERECHNUNG	
Pauschalpreis für: An- und Abfahrt, Auf- und Abbau & Equipment	180,00 €
Preis pro Cocktail: 4 Stück aus der Cocktailkarte zur Auswahl	2,50 €
Barkeeper: Kosten pro Stunde	30,00 €
SPECIAL OFFERS	
Caipi-Night: 1 Barkeeper, 3 Std. Veranstaltungszeit, 100 x Caipirinha	470,00 €
Junggesellenabschied: 1 Barkeeper, 2 Std. Veranstaltungszeit, 3 Cocktails zur Auswahl	470,00 €
Jede weitere Stunde pro Barkeeper	30,00 €
Jeder weitere Cocktail	2,50 €