

Unser Catering Angebot

*einfach
anders!*



Übersicht

- Unsere Kooperationspartner.....
- Salate
- Suppen und etwas Warmes.....
- Fingerfood
- Canapés und kalte Platten
- Desserts
- Kuchen und Mini Törtchen
- Kuchen und Torten für besondere Anlässe gibt es im Spezialkatalog



Unsere Kooperationspartner

einfach anders!

„Wo man nichts Gutes hinein gibt, **kann** auch nichts Gutes dabei herauskommen.“ Dies ist einer unserer Leitfäden und nach diesem suchen wir auch unsere Lebensmittel aus, die wir verwenden.

Ein respektvoller Umgang mit Tieren und deren Produkte steht für uns an oberster Stelle. Fleisch „um jeden Preis“ gibt es bei uns nicht.

So haben wir Partner, die vielleicht nicht immer die billigsten sind, aber die Tiere, die für unsere Angebot geschlachtet werden, wurden respektvoll und artgerecht behandelt.

Die von uns verwendeten Eier kommen

Ausschließlich von zertifizierten Bio—
Höfen.

Das Bio Rindfleisch stammt vom Simmentaler Rind



Salate

wahlweise in kleinen Portionsschälchen 165ml—290ml oder in einer großen Schüssel serviert

einfach
anders!

Rustikal



Badischer Kartoffelsalat (vegan)

Mit Brühe, Zwiebeln und Essiggurken

Hühnchensalat

Hühnerbrust mit Früchten und Reis

Saisonal, gemischter Salat

Essig-Öl; Joghurt; Orangen Vinaigrette

Couscous Salat (vegan)

Tomate, Gurke, Limone

Reissalat

Erbsen, Karotte, Ananas, Curry

Salat von Ratatouille (vegan)

Zucchini, Auberginen, Paprika, Zwiebeln

Leichter Nudelsalat

Olive, Rucola, getrocknete Tomaten, Champignon (vegan)

oder wahlweise mit Thunfisch

Rohkostsalate (vegan)

Karotte; Gurken; Rettich; Weißkraut; Dressing nach Wunsch



Finesse

Algensalat

Pikanter Wakame Algensalat, Sesam, Surimi wahlweise mit Garnele

Caesar Salad

Romanasalat mit dem typischen Dressing

Belugalinsen Salat

Belugalinsen, Mango, Aprikosen, Orangen pur (vegan); oder mit geräucherter Entenbrust

Glasnudelsalat (vegan)

Mango, Zuckerschoten, Paprika

Heringssalat rot oder weiß

Apfel, Gurke, Dill, Zwiebeln, Joghurt Dressing oder mit Rote Bete

Nordseekrabbensalat

Gurken, Essig - Öl Dressing

Garnelencocktail

Früchte, American Dressing oder Gurke, Joghurt, Dill

Suppen und Feines Warmes

Pro Portion Suppe sind zwischen 250ml und 270ml kalkuliert

einfach
anders!

Rustikal

Kartoffelsuppe

Pur (veggie) Sonnenblumenkerne;
Wiener Würstchen; Rindswürstchen oder
Speckknusperle

Tomatensuppe

Pur; mit Reis (vegan); geriebenem Käse
(veggie); oder mit Rinderhackbällchen

Kalte Gurkensuppe mit Minze

Chili sin carne (vegan) oder con carne

Reines Rinderhack

„Schnecken“ in Tomatensugo

Nudeln mit Spinat und Ricotta gefüllt



Finesse

Linsensuppe

pur (vegan);
mit Rindswürstchen oder Wiener Würstchen

Kürbis Ingwer Kokos Suppe (vegan)

Hokkaidokürbis

Getrüffelte Kartoffelsuppe

Mit Champignon, abgeschmeckt mit Trüffelöl

Ravioli al Limone

Nudeln mit Zitrone und Ricotta gefüllt

Original Bayerische Weißwürste

Von der Traditionsmetzgerei Vinzenzmurr
Süßer Senf und Bez'n



Fingerfood

Je nach dem warm oder kalt serviert

einfach
anders!

Rustikal



Backwaren

Laugengebäck und Baguette

Rustikales am Spieß

Rinderhackbällchen wahlweise mit / ohne Tomatensalsa;
Geflügelhackbällchen mit Sesam und Chilisauce;
Caprese Mini Mozzarella, Tomaten, Pesto;
Käsespieße garniert



Finesse

Gerollter Crêpes mit Lachs

Crêpes mit Senf Dill Sauce und geräuchertem Lachs

Steinpilztortilla

Kartoffeln, Steinpilze, Erbsen (veggie)

Quiches Variationen warm

Lachs - Zucchini; Garnelen;
Hühnchen - Gorgonzola;
Spargel (veggie); Pfifferlinge (veggie);
Kürbis - Käse

Bunte CarteleTTes

Gefüllt mit einer Frischkäsecreme mit getrockneten Tomaten, Oliven (veggie)

Scones mit Räucherlachs

Frischkäse, Räucherlachsscheibe und Senf Dill Sauce

Windbeutel Ziegenfrischkäse

Ziegenamembert, Frischkäse (veggie)

Pastetchen gefüllt mit Lachscreme

Tortillawürfel

Kartoffeln, Karotten, Zucchini, Paprika (veggie) oder mit pikanter Chorizo

Quiches Variationen warm

Speck - Käse; Thunfisch - Spinat;
Schafskäse - Tomate (veggie)

Pikante Teufel

Bällchen Tomate - Schafskäse (veggie);
Geflügel - Ananas; Schinken oder Forelle



Fingerfood

Je nach dem warm oder kalt serviert

einfach
anders!



Rustikal

Pikante Muffins

Entweder mit Lauch; Oliven; Schafskäse;
Zwiebeln; (veggie)
oder Schinken

Wrap Variationen

Getrocknete Tomate, Olive, Rucola (veggie)
Geflügel, Curry, Ananas, Salat
Geräucherter Lachs, Avocado

Gefüllter Blätterteig

Geflügel - Käse - Bonbons;
Schinkentäschchen;
Ricotta Spinat
Kürbis Zwiebel Käse



Finesse

Pastetchen mit Lachscreme

auf Frischkäsebasis

Feines am Spieß

Melone - Parmaschinken;
Datteln im Speckmantel
Ziegenfrischkäse im Speckmantel

Tatarpraline mit Parmesantaler

Kapern, Zwiebel, Essiggurke, Sardelle,
auf Brotchips

Lachstatarpraline auf Reibekuchen

Avocado, Zitrone



Canapés und kalte Platten

Alles ist möglich

einfach
anders!

Rustikal

Canapés

Diverse Käse
Diverse Wurstspezialitäten



Käseplatte rustikal

Diverse Käsesorten im Aufschnitt, Spieße
mit passendem Obst garniert

Wurst - Schinkenplatte rustikal

Diverse Wurstsorten im Aufschnitt garniert

Aufstriche im Glas

Frischkäse mit getrockneten Tomaten, Oliven;
Hummus (Kichererbsen)

Gebratenes Gemüse

Auberginen, Champignon, Zwiebeln, Zucchini



Finesse

Canapés

Diverse geräucherte Fische
Diverse italienische, spanische Salami
Diverse Käse, Camembert

Fischplatte finesse

Diverse geräucherte Fische, Lachs,
Fischpasteten, Forellencreme

Käseplatte finesse

Diverse Käsesorten im Aufschnitt, Spieße,
mit passendem Obst garniert

Wurst - Schinkenplatte finesse

Diverse italienische und spanische Wurst-
Spezialitäten, fein garniert

Aufstriche im Glas

Obatzda
Lachscreme
Forellencreme
Tapenade aus Olive,
Parmesan und Frischkäse



Desserts

wahlweise in Portionsschälchen von 70ml - 290ml oder in einer großen Einheit serviert

einfach
anders!

Rustikal



Mousse au Chocolat Variationen

Dunkle oder weiße Schokolade;
Lebkuchen

Joghurt - oder Fruchtmousse

Pur; Erdbeere; Quark; Birne

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Vanille; Café; Schokolade; Zitrone
Fruchtspiegel nach Wunsch

Erdbeer - Quarktrifle

Fruchtquark mit Mandelkrokant geschichtet

Tiramisú oder Tirmamisú Mousse

Bayrische Creme

Zitronen - Buttermilchdessert

Süße Teufel (Kuchenbällchen)

wahlweise in Schokolade; Mandarine;
Zitrone



Finesse

Mousse au Chocolat Variationen

Mit Pistazien; Mandelkrokant; Whisky; Ingwer;
Nougat

Joghurt - oder Fruchtmousse

Pur mit Orangenlikör; Passionsfrucht;
Himbeere

Eierlikörmousse

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Tonkabohne; Passionsfrucht; Lavendel;
Thymian; Fruchtspiegel nach Wunsch

Frucht - Quarktrifle

Fruchtquark mit Mandelkrokant geschichtet
Heidelbeere; Mango

Bratapfel - oder Erdbeertiramisú

Marzipanmousse

mit Birnen oder Pflaumen

Süße Teufel (Kuchenbällchen)

Eierlikör, Himbeere oder Tiramisú

Kuchen und Torten

Von Mini bis gängiger Kuchengröße serviert Torten für besondere Anlässe gibt es im Spezialkatalog

einfach
anders!

Rustikal



Muffins oder Miniquagl

Vanille; Schokolade; Zitrone; Nutella; Apfel; Blaubeere

Philadelphia Torte

Mit Mandel-Schoko-Keksboden;
In Erdbeere; Kirsch-Banane; Mango

Käsekuchen

Pur; Apfel; Birne; Kirsche; Streusel

Klassiker

Apfel-Rührkuchen; Johannisbeer-Baiser;
Zwetschkuchen; Rüblikuchen

Crumble im Glas

Apfel; Zwetschge, gemischte Beeren;
mit Mandeln

New York Cheesecake

Pur



Finesse

Cupcakes

Heidelbeere, Kirsche; Apfel-Preiselbeere;
Mandarine; Johannisbeere

Joghurt Mousse Torte

Himbeere; Erdbeere; Mandarine;

Klassische Torten

Schwarzwälder Kirsch; Sacher; Käsesahne;
Kirsch-Stracciatella; Eierlikörtorte;
Schokoladentorte

New York Cheesecake mit Früchten

Mit Früchten nach Wahl bzw. nach Verfügbarkeit

Limetarte

Pur; mit Früchten nach Wahl bzw. nach Verfügbarkeit

Linzertorte