

2025

Höllisches Catering

„FINGERFOOD“

Das höllische Catering stellt sich vor:

Genießen Sie unser Catering in Form eines legeren, lockeren Fingerfood, oder als appetitlich angerichtetes Buffet.

Feiern Sie mit höllisch gutem Essen und himmlischen Service. Lassen Sie sich verzaubern, von unserem himmlischen Catering Angebot.

Treffen Sie Ihre Auswahl – wir erstellen dann ein persönliches Angebot!

Achtung
Von jedem Produkt ist eine Mindestbestellmenge
von **20 Stück** erforderlich!



Vegetarisch



vegan




Glutenfrei – gerne auf Anfrage!

Suppen im Glas/Weck Glas - 0,125 ml


hausgemachte Rindsuppe mit Gemüse Julienne und

- Leberknödel
- Fleischstrudel
- Tiroler Speckknödel
- ✓ Grießnockerl
- ✓ Kaspreßknödel
- Fleischstrudel
- ✓ Butter Nockerl
-
- ✓ diese Suppen können mit einer Gemüsebouillon serviert werden

Diverse hausgemachte Creme- Püree Suppen

- ✓  Gazpacho - kalte Gemüsesuppe
- ✓ Knoblauchrahmsuppe - Kräutercroutons
- ✓ Parmesancremesuppe - Speckchip
- ✓ Suppe der Saison z. B. (Eierschwammerl, Steinpilz, Gemüse, Maroni etc.)
- ✓ Karotten-Ingwersuppe
- ✓ Rote Rübensuppe mit Krenn Nockerl

Fingerfood kalt

- Vitello tonnato – Thunfischcreme | Kapern
- Lachsmuspraline - Toast | Kräuterzitronecreme
- Rose vom Bio Roastbeef - Edelschimmelkäsecreme
- Honigmelone - Schwarzwälder-Schinkenspeck
- Beef Tartar – Wachtelei | Trüffelmayonnaise
- Serrano Schinken - frische Melone
- ✓  Schafskäse im Zucchini mantel - getrocknete Dattarino-Tomaten
- ✓ Gefülltes Ei - Räucherlachs, Kräuterfrischkäse
mit Schafskäse - gefüllte Speckdatteln (2 Stück) | Rucola Beet
- Thunfischmousseline - Gurkennest | Sesam
- ✓  Bruschetta - Dattarino Tomaten - frisches Basilikum
- ✓  Bruschetta - gerösteten Pilzen - Kräuter
- ✓  Griechischer Salat - Ciabatta
- Griechischer Salat - Prosciutto | Ciabatta
- Räucherforellen Tartare - Crème fraîche | Wachtelei
- ✓ Mousse vom Hokkaido Kürbis - Curry | Kürbiskerne | Schwarzbrotchip
- ✓ Büffelmozzarella - Minze | Erdbeeren | Balsamico Glace
- ✓  Bulgur Kräutersalat - Paprika
- ✓  Couscous Kräutersalat – Rohkostwürfeln
- Shrimpscocktail - Cocktailcreme | Ananas
- ✓  Melonencocktail – süß/sauer
- ✓ Gefülltes Bio-Ei – Tomaten Chili Dip
- Tabouleh – Kräuter Ciabatta

Wraps gefüllt....

Warmes Fingerfood

- ✓ gebackenes AMA-Hühnerbrüstchen - Pankopanade | Wildpreiselbeeren
- ✓ Gnocchi – Gorgonzolarahmsauce Pinienkerne Spinat
- ✓ Gebackene Jalapeños - gefüllt mit Käse
- ✓ Kokos Garnele - Mango Chutney
- ✓ Pimentos di Padron - Meersalz | getrocknete Tomatenflocken
- ✓ Risotto d. Saison - gebratene Kräutersaitlingen
- ✓ Knusprige Karfiol-Wings - Sourcream Dip
- ✓ Tofusticks in Pankopanade – scharfe Tomatensalsa
- ✓ Feta in Pankopanade – Tzatziki
- Bio-Lammfiletspieß – Basilikumpüree
- Mini-Burger vom Biorind – Brioche Bun
- Mini-Schnitzel – Pute | Erdäpfelsalat
- Goldforelle – Ratatouille | Wasabi Creme
- Grammel – Erdäpfelstrudel | Bauernsauerkraut
- Kalbsrahmgulasch – Spätzle | Sauerrahm
- Hühnerspieß – Süß-Sauer | Wildreis
- Rehragout – Kräuterspätzle
- Hirschragout - Serviettenknödel
- Riesling-Kalbsbeuschel – Serviettenknödel
- Lachswürfel – Blattspinat
- Krabben Wan Tan – süßsaure Chilisauce
- ✓ Minigemüselasagne – Paprikacreme
- ✓ Überbackener Feta – Honig / Nüsse / Thymian
- Barbarieente rosa gebraten – Trüffelpolenta | Portweinjus
- Grammelknöderl – Bauernsauerkraut
- Fleischknöderl - Speckkrautsalat
- ✓ Rote Rübenfalaffel – Hummus
- ✓ Mini Spinatknöderl – Tomatenrelish
- ✓ Ratatouille – gegrillte Melanzani
- ✓ Jack Fruit süß/sauer – Wildreis

Süßes aus der Konditorei... im Glas

Vanille-Tonkabohnen Creme - Waldhonigbanane
Mango Milchreis - Granatapfel
Baileys Panna Cotta - Erdbeerragout
Creme Brûlée - Kandierte Nuss
Toblerone Mousse - Fruchtspiegel
Cappuccino von der Schokolade - frische Früchte
Kastanienreis - Schlagobers | Portweinkirsche
Diverse Fruchtstrudel – gekapselt
Kleine Kuchen - z.B. Sacher Würfel, Joghurtschnitte etc. gekapselt
Tiramisu im Glas
Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

Unser Team der **Konditorei**
hat für jede Feier **eine kreative Tortenidee...**

Neben Hochzeits- und Geburtstagstorten
bieten wir auch Tauf-, Erstkommunions-, und Firmungstorten an.
Auch zur Führerscheinprüfung oder zur Matura haben wir großartige
Ideen für Sie

Bei der Tortenform, sowie der Gestaltung sind fast keine Grenzen gesetzt,
ob 5-Eckig, Oval-, Mond-, Tropfen- oder Herzform,
fast alles ist bei uns möglich.
Preise für Sonderbestellungen individuell je nach Aufwand.

Getränkepreise

Bitte fordern Sie diese an...

Unsere Empfehlung für die Stückzahl:

4 – 5 Stück

kurzer Aperitif Empfang (z.B.: vor einem Hochzeitsmenü)

6 Stück

Stehempfang (z.B. gemütliches Beisammensein mit Häppchen)

7 – 8 Stück

Veranstaltung die mehrere Stunden dauert (z.B. Vernissage)

8 – 9 Stück

vollwertige Mahlzeit (z.B. Gartenparty) 9 Stück entsprechen einem 3 Gang Menü!