

2026

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!



Glutenfrei



vegetarisch




vegan

Suppen im Glas - 0,125 ml

hausgemachte Rindsuppe mit Gemüse Julienne und

- Leberknödel
- Fleischstrudel
- Tiroler Speckknödel
- ✓ Grießnockerl
- ✓ Kaspreßknödel
- Fleischstrudel
- ✓ 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
- ✓ Gurkenkaltschale / Sauerrahmshot

Fingerfood kalt

- Vitello tonnato – Thunfischcreme / Kapern
- Mousse vom Graved u. Räucherlachs (MSC) - Toast / Kräuterzitronecreme
- Rose vom Bio Roastbeef - Edelschimmelkäsecreme
- Beef Tartar – Wachtelei / Trüffelmayonnaise
- Serrano Schinken - frische Melone
- ✓  Schafskäse im Zucchini mantel - getrocknete Dattarino-Tomaten
- ✓ Gefülltes Ei – Räucherlachs / Kräuterfrischkäse
- mit Schafskäse - gefüllte Speckdatteln / Rucola Beet
- Thunfischmousse - Gurkennest / Sesam
- ✓  Bruschetta - Dattarino Tomaten / frisches Basilikum
- ✓  Bruschetta - gerösteten Pilzen / frische Kräuter
- ✓  Griechischer Salat - Ciabatta
- Griechischer Salat - Prosciutto / Ciabatta
- Räucherforellen Tartar - Crème fraîche / Wachtelei
- ✓ Mousse vom Hokkaido Kürbis - Curry / Kürbiskerne / Schwarzbrotchip
- ✓ Büffelmozzarella - Minze / Erdbeeren / Balsamico Glace
- ✓  Bulgur-Couscous Kräutersalat - Rohkost Gemüsewürfeln
- Anti Pasti Spies – a la Toskana
- Shrimps Cocktail – Cocktailcreme / Ananas
-  Melonencocktail – süß/sauer
- ✓  Tabbouleh – Kräuter Ciabatta
- ✓  Orientalischer Rote Linsen Salat - Feta / Mango
- ✓  Baby-Artischockenherzen – mit Schalotten Vinaigrette

vom Wild – außer Wildschwein aus eigener Jagd

- Cracker -Wildleberstreichwurst / Preiselbeeren
- Pumpernickel - Wild Salami / Hirschschenken / Butter / Krenn
- Wildleberkäse - Jour Semmel
- Rehragout - Nussspätzle
- Wrap von der Pulled „Wildsau“
- ✓ hausgemachte Steinpilzravioli / Schwarze Trüffel

Warmes Fingerfood




- ✓ gebackenes AMA-Hühnerbrüstchen - Erdäpfelsalat
- ✓ Gnocchi – Gorgonzolarahmsauce / Pinienkerne / Spinat
- ✓ Gebackene Jalapeños - gefüllt mit Käse / Salsa
- Garnelen - Kartoffelmantel / Mango Chutney
- ✓ Risotto d. Saison - gebratene Kräutersaitlingen
- ✓ Knusprige Karfiol-Wing - Sourcream Dip
- Teriyaki Sesam Hendlfilet –Gurkensalat süß-sauer
- ✓ Feta gebacken – Tsatsiki (auf Wunsch Vegan)
- Bio-Lammfiletspieß - Basilikumpüree
- Mini-Burger vom Biorind - Brioche Bun
- frische Austern fin de Claire - ggf. Aufzahlung lt. Tagespreis
- 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 (auf Wunsch Vegan)
- ✓ Überbackener Feta - Honig / Nüsse / Thymian
- Barbarieente rosa gebraten – Trüffelpolenta/ Portweinjus
- Grammel Knödel - Bauernsauerkraut
- Rauchfleischknödel – Bauernsauerkraut
- Speckknödel - Bauernsauerkraut
- ✓ Rote Rüben Falafel - Hummus
- ✓ Mini Spinat-Käse-Knödel – Tomatenrelish
- ✓ gegrillte Melanzani - Ratatouille
- Gyoza Teig Taschen – Hühner Fleisch oder Gemüse

Wraps gefüllt....



- AMA-Huhn - Avocado creme / Mais
- Pulled Pork - BBQ / Coleslaw
- Rote Rübencrepés - Krenfüllung
- Gemüse Avocado creme - Limetten- Kräuterdip
- knackiges Gemüse - Sauerrahm

Süßes aus der Konditorei.... im Glas

- Vanille-Tonkabohnen Creme - Waldhonigbanane
-  Nougatwürfel - auf Sojabasis
-  Kokospitz - auf Sojabasis
-  Erdbeerschnitte - auf Sojabasis
- Baileys Panna Cotta - Erdbeerragout
- Creme Brûlée - kandierte Nuss
- Toblerone Mousse - Fruchtspiegel (auf Wunsch Vegan)
- Kastanienreis - Schlagobers / Amarena Kirsche
- Diverse Fruchtstrudel – je nach Saison - gekapselt
- Kleine Kuchen - z.B. Sacher Würfel, Joghurtschnitte etc. gekapselt
- Tiramisu im Glas
- Schwarzwälder Kirschtorte im Glas
- Mini-Muffins – Schokolade od. Zitrone od. Natur
- Eclairspitz – Vanille od. Tiramisu od. Himbeere

Unsere Empfehlung für die Stückzahl:

3 – 4 Stück

kurzer Aperitif Empfang (z.B.: Agape, Kurzer Empfang)

5 - 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) 10 Stück entsprechen einem 3 Gang Menü!

Beispielfotos - Porzellan hat einen durchschnittlichen Durchmesser von 6-7 cm



Beef Tartar



Lachsmousse



Mozzarella/Tomate



Schinkenspeck/Melone



Pulled Pork / Colslaw



Panna Cotta/Beerensp.

