



Catering 2023
Fingerfood | Salat | Suppen | Desserts

Fingerfood-Auswahl, serviert und dekorativ angerichtet auf Buffet-Platten
individuell hergestellt ab 75 Stück

- Pumpernickel mit hausgemachtem Kräuterfrischkäse, Räucherlachs und Deutschem Kaviar
- Galetteröllchen mit Wasabifrischkäse und Räucherlachs

Fingerfood-Auswahl, serviert in Bio-Holzschiffchen
individuell hergestellt ab 75 Stück

- Hackbällchen mit scharfem Dip und Bambus-Spießchen
- Hähnchenschnitzelchen in Panade mit Zitronen-Mayo-Dip und Bambus-Spießchen und

Salat-Auswahl für Catering

serviert in großen Buffet-Schüsseln oder in Einzelportionen im Weck-Gläschchen

- Tomaten-Brotsalat
vegan von Bio-Tomaten, Bio-Rucola, Bio-Salaten, Bio-Oliven und Fladenbrot mit gebratenem Bio-Rauchtofu (vegan) oder mit Bio-Schafskäse (vegetarisch)
- Gemüse-Couscous-Salat
vegan mit frischer Blatt Petersilie und orientalischer Aromatik

Suppen-Auswahl für Catering

- Bio Möhren-Ingwer-Suppe
vegan von Bio-Möhren und würzigem Bio-Ingwer
- Bio Balinesische Süßkartoffelsuppe
vegan von Süßkartoffeln mit feiner exotischer Aromatik
- Bio Rote-Linsen-Curry-Suppe
vegan kräftig-würzig mit indischen Gewürzen
- Bio Orientalische Kichererbsen-Suppe
vegan und cremig von Kichererbse, Süßkartoffel, Gewürzen des Morgenlandes und Mandel
- Ukrainische Soljanka
nach traditionellem Rezept, serviert mit Zitrone und Schmand

Dessert-Auswahl für Catering

- Bio-Milchreis im Weck-Gläschen
vegetarisch mit Zucker & Zimt und Apfelmus oder mit hausgemachtem Kirschconfit
- Eistorten und Eisbomben aus der Eisenacher Eismanufaktur
nach individueller Abstimmung
- Zucker & Zimt Eis im Becher (8 Sorten, davon 4 vegan) oder Eis in Eiswannen in Thermo-Box zum selber Portionieren
- Kuchen & Torten aus der Zucker & Zimt Konditorei
nach individueller Abstimmung
- Candy Table des Sweet Wedding-Teams
nach individueller Abstimmung mit u.A. Torte, Cupcakes, Macarons, Pralinen, Kuchen