



CATERING

ANGEBOTSMAPPE FINGERFOOD

APÉRO PACKAGES AUF DEM TISCH

PRO PERSON

Wasabi-Nüsse, hausgebackenes Blätterteiggebäck und bunte eingelegte Oliven	4,50 €
Gemüsechips, Gemüestangen, geröstete Nüsse mit Sour Cream & Chunky Avocado Salsa	6,00 €
Herzhaftes auf dem Holzbrett	7,50 €
Landjäger, Schwarzwälder Schinken, Brettle Speck, Bergkäse, Gurken, Rettich & Bauernbrot	

HERZHAFT BELEGTE SANDWICHES

PRO STÜCK

ZUM SATT ESSEN ODER ALS SNACK FÜR ZWISCHENDURCH

Gemischte Mini Silserli (3 Stück pro Person)	6,00 €
Bergkäse Rohschinken & Radieschen Italienische Salami Tomate & Mozzarella Rührei Kochschinken & Schnittlauch	
Mini Kartoffelbrötchen mit Roastbeef, knusprigen Zwiebeln & Ziegenkäsecreme	3,00 €
Mini Croissant mit Chorizo, Manchego & Aprikosen-Paprika Chutney	3,00 €
Hausgebackener Mini Bagel mit pulled Salmon, roten Zwiebeln, Kapern & Frischkäse	3,50 €
Belegtes Vollkornbrot mit Brie, Bacon, Rucola & Zwiebelkonfitüre	3,00 €
Karottenbrot mit Kurkuma-weißen-Bohnen-Aufstrich, buntem Gemüse, Gurke & Tomate	3,00 €
Rosmarin Focaccia mit grünem Olivenpesto, gegrilltem Gemüse, Mozzarella & Serrano	4,00 €



FINGERFOOD

PRO STÜCK

CLASSIC

Tomaten-Mozzarella Spieß mit Basilikum	2,00 €
Gefülltes Blätterteiggebäck mit Tomate und Spinat	2,00 €
Blätterteigschnecke mit Schinken, Crème Fraiche und Bergkäse	2,50 €
Mini Quiche mit Lauch und Champignons	2,50 €
Tortilla mit grünem Spargel, Paprika & Chorizo (Sommer)	2,50 €
Mini Flammkuchen mit Speck	2,50 €
Melonen-Spieß mit Schinken & Minze	2,50 €
Mediterranes Zucchini-Ricotta Röllchen	2,50 €
Lachs-Frischkäse-Roulade	3,00 €
Roastbeef-Röllchen mit Kartoffelkäse	3,00 €

SUPERIOR

Gebackene Falafel Waffel mit Baba Ganoush und frischem Tabouleh	3,00 €
Mediterraner Mini Burger mit Tomatenpesto, Rindfleisch, Rucola & Zucchini	3,00 €
Spicy Mini Pulled Duck Burger mit Wasabimayonnaise, Mango & Koriander	3,00 €
Vegane Sushi Rolle mit knackigem Gemüse, Cashewpaste & Koriander	3,00 €
Reispapierrolle mit Garnelen, Glasnudeln, knackigem Gemüse, Mango & Minze	3,50 €
Gefüllte Mini Pastete mit Pulled Salmon und Wasabi-Frischkäse-Creme	3,00 €
Herzhafte Kräuterwaffel mit Lachs-Rilette und Estragon-Buttermilch-Creme	3,00 €
Herzhafte mini Cornetto Waffel mit würzigem Auberginenkaviar	2,50 €
Herzhafte mini Cornetto Waffel mit Kalbstartar & Sprossen	3,50 €
Mini Tartelette mit Rindfleischtartar	3,50 €



CATERING

BRUSCHETTA, CROSTINI & CANAPÉ

PRO STÜCK

Bruschetta mit Tomatenwürfel und frischem Basilikum	2,00 €
Bruschetta mit Zucchini, Pecorino und frischem Basilikum	2,50 €
Geröstetes Vollkornbaguette mit Erbsenpüree, Frühlingswiebeln & Garnele	2,50 €
Crostini mit sautierten Pilzen, frischen Kräutern und Tomatenwürfeln	2,50 €
Geröstetes Vollkornbaguette mit Rote-Bete-Creme und sautierten Waldpilzen	2,50 €
Crostini mit Kapern, Oliven-Ziegenkäsecreme, junge Erbsen, Zitrone & Garnele	2,50 €
Hausgebeizter Lachs mit Maracuja, Koriander und Frischkäse auf geröstetem Brot	2,50 €
Garnelen-Avocado-Canapé auf Pumpernickel	2,50 €
Vitello Tonnato Canapé mit Frischkäse-Thunfischcreme und Kapern	3,00 €
Geräucherte Entenbrust mit Orangen-Mango-Chutney auf geröstetem Vollkornbaguette	3,00 €
Rosa gebratenes Roastbeef, Sauce Tartar, Gartenkresse auf geröstetem Bauernbrot	3,00 €
Pulled Pork Canapé mit BBQ Sauce und frittierten Zwiebeln	3,00 €

SWEETS

PRO STÜCK

Bunte Macarons	2,00 €
Mini Eclair mit Schokolade und Vanillecreme	2,00 €
Schoko-Mini Gugelhupf	2,50 €
Mini – Donuts	2,50 €

CANDY BAR

5,50 €

Marshmallows | Lakritze | verschiedenen Weingummisorten | bunte Lutscher | Schnüre
Macarons | Bonbonauswahl | Mini Schaumküsse | Mini Schoko-Brownies



IM WECKGLAS ODER SCHÄLCHEN

PRO STÜCK

Mini Rindfleischcarpaccio mit Parmesanhobel, Pinienkernen und Rucola	3,00 €
Hackfleischbällchen in Tomatensugo mit frischem Basilikum und gehobeltem Parmesan	3,00 €
Grüner Cous-Cous Salat mit grünem Spargel, krossem Bacon, Pesto & Wachtelei (Sommer)	3,00 €
Glasnudelsalat mit Tranchen vom Thai-Schweinefilet & Erdnusssauce	3,00 €
Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Ziegenkäsecreme & Thymian	3,00 €
Kalbsbäckchensalat mit schwarzem Trüffel und geröstetem Wurzelgemüse	3,50 €
Hähnchenbrustspieß in der Estragon-Parmesan-Kruste	3,50 €
Ahi-Tuna Tartar mit Avocado, Mango, Chili & schwarzem Sesam	3,50 €
Vitello Tonnato Cocktail mit Kirschtomaten, Mozzarellakugeln & Rucola	3,50 €
Hummus mit gebackener Falafel, Tabouleh und frischer Minze	3,50 €
Pulled Salmon mit jungen Kartoffeln, Kresse-Radieschen und Limetten-Chili-Vinaigrette	3,50 €
Bulgur Salat mit Granatapfel, geräucherter Entenbrust, Petersilie und Mangosauce	3,50 €
Garnelen Ceviche mit Tomaten, roten Zwiebeln, Avocado, Orange & Koriander	4,00 €
Bunter Linsensalat mit frischen Kräutern, Balsamico & Ziegenkäse-Nuss-Praline	4,00 €
Mediterraner Meeresfrüchtesalat mit Safran & Staudensellerie	4,00 €

DESSERT IM WECKGLAS

Schokoladenmousse mit Himbeersauce	3,00 €
Cheesecake mit gesalzenem Karamell	3,00 €
Französischer Zitronenkuchen im Glas	3,00 €
Kokos-Panna Cotta mit Mango Passionsfrucht Coulis	3,00 €
Exotischer Fruchtsalat im Zitronengrassud	3,00 €
Very-Berry-Tiramisù	3,00 €
Lavendelcreme mit Heidelbeeren	3,00 €



CATERING

BROT&PFEFFER FLYING MENÜ

29 € PRO PERSON

KÜCHENPERSONAL NOTWENDIG, ANGERICHTET IN SCHÄLCHEN ODER AUF KLEINEN TELLERN, BESTECK
WIRD DAZU GEREICHT

Bunter Wildkräutersalat mit Blaubeeren, Ziegenkäsecrumble und gerösteten Kernen

Karotten-Kokos-Suppe mit gebratener Riesengarnele und Chili-Öl

Getrüffelsteinpilzravioli mit sautierten Kräuter-Pilzen und Grana Padano

Gebratener Lachs, grillierter grüner Spargel, Apfel-Essig und Romesco-Sauce

Limettensorbet

Tranchen vom Wiesentäler-Kalb auf Kartoffel-Sellerie Püree und Baby Möhren

Very-Berry-Tiramisù

ZUSATZKOSTEN

- Material- und Anfahrtspauschale je nach Aufwand zwischen € 2.00 - € 10.00 pro Person
- Servicepersonal auf Wunsch zu € 33.00 (Deutschland) bzw. € 42.00 (Schweiz) pro Mitarbeiter und Stunde
- Küchenpersonal bei Bedarf zu € 33.00 (Deutschland) bzw. € 42.00 (Schweiz) pro Mitarbeiter und Stunde

**ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE SERVICE UND DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER
ES GELTEN DIE ALLGEMEINEN GESCHÄFTSBEDINGUNGEN DER BROT&PFEFFER GMBH**