



## Vorspeisen

Canapees  
Blätterteigschnecken  
Mediterrane Tomatenecken  
Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikum  
Melonenschiffchen  
Spargelröllchen  
Roastbeef- oder Bratenplatte  
Roastbeefröllchen mit Eimousse und grünem Spargel  
Antipasti Bar  
Fischplatte  
Krabbenscocktail  
Garnelenspieße  
Caprese Platte  
Winzerplatte  
Schinkenplatte  
Auberginen-Tomaten-Türmchen  
Vitello Tonnato  
**...und vieles mehr!**



# FINGERFOOD

KCC  
Kreatives Catering

*Sie sind bei Stehempfangen, Cocktailparties und Buffets nicht mehr wegzudenken!  
Die kleinen Köstlichkeiten, die mit ein bis zwei Bissen im Mund verschwunden sind.  
Die 'Häppchen' werden so zubereitet, dass weder Teller noch Besteck zum Verzehr nötig  
sind.*

*Wir empfehlen circa 6 unterschiedliche Gerichte bei 10 bis 20 Gästen. Möchten sie jedoch  
nur Begrüßungshäppchen reichen, sind 3 bis 5 Stück pro Person zu kalkulieren.  
In der Regel rechnet man 5 Teile pro Person/Stunde.*

*Da es nur kleine Köstlichkeiten sind, ist die Versuchung groß, alles auch zu probieren!*

## **Eine kleine Auswahl an Fingerfood**

Saté-Spieße mit Chili-Dip

Geflügelspieße

Gyrosfrikadellen

Tapasbällchen mit Tomatenchutney

Cocktailtomaten mit Frischkäsefüllung

Datteln im Speckmantel

Ofentortilla mit Pfefferbeißer

Laugen-Brie-Burger mit Birnenchutney

Pfannkuchen-Lachs-Röllchen

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Tomaten-Mozzarella-Spieße

**...und vieles mehr!**

## Suppe

Hochzeitssuppe mit Markklößchen

Hochzeitssuppe mit Hähnchenfleisch und Nudeln

Senf-Rahmsuppe

Rucola-Frischkäse-Suppe

Waldpilzsuppe

Kartoffel-Zitronen-Suppe

Tomatensuppe

Sargelcremesuppe

Lauchcremesuppe

Hackfleisch-Lauch-Suppe

Gyrossuppe

Zwiebel-Rahmsuppe

Gulaschsuppe

Erbsensuppe

Linsensuppe

Bohnensuppe

Brokkoli-Cheeddar-Suppe

Ingwer-Möhren-Suppe

Peking Gulaschsuppe

Lasagnesuppe

**...und viele mehr!**



# Salate

Möhrensalat  
Eier-Lauch-Salat  
warmer Kartoffelsalat  
Kartoffelsalat mit Mayonnaise  
Nudelsalat  
Italienischer Schichtsalat  
Coleslaw-Salat  
Käse-Paprika-Salat  
Geflügelsalat  
Fischsalat  
Wurstsalat  
Taccosalat  
Oliviersalat  
Hering im Pelz  
Glasnudelsalat  
**...und Vieles mehr!**

## **Salatbar**

Essig-Öl-Dressing  
Joghurtdressing  
Himbeervinaigrette  
Cocktaildressing  
Honig-Senf-Dressing

...

**mit**

Mais, roten Bohnen, Paprika,  
Champignons, Zwiebeln, Oliven,  
Croutons, Thunfisch, Feta, Mozzarella, uvm...



## **Fleisch**

### **Geflügel**

Putenknusperschnitzel

Putensteak

Pute mit Tomaten-Mozzarella oder Ananas-Käse gratiniert

verschiedene Putenbraten

verschiedene Sorten Geschnetzeltes

### **Rind**

Burgunderbraten

Familienroulade

Rindergeschnetzeltes mit frischen Pfifferlingen

Sauerbraten

Rouladen

Hunsrücker Schmorbraten

### **Schwein**

Schnitzelvariationen

Geschnetzeltes

Gulasch

Hackbraten

Frikadellen

Schweinefilet – verschiedene Zubereitungen

verschiedene Braten, z.B.:

Spießbraten

Frühlingsbraten

Kaminbraten

**...und Vieles mehr!**

# Soßen



- Bratensoße
- Senfsoße
- Pfifferlingssoße
- Champignon-Rahmsoße
- Waldpilzsoße
- Zwiebelsoße
- Estragonsoße
- Tomaten-Kräutersoße
- Currysoße
- Zigeunersoße
- Kräuter-Dill-Soße
- Weißweinssoße
- Frischkäsesoße
- ...und viele mehr!**





## Beilagen

Spätzle/ Knöpfe  
frische Pasta  
Kartoffelgratin  
Rosmarinkartoffeln  
Salzkartoffeln  
Schmandkartoffeln  
Sahnepüree  
Gnocchi  
Serviettenknödel  
Klöße  
Bandnudeln  
Farfalle  
Reis  
Plov  
Petersilienkartoffeln  
Lasagne

### **Gemüse**

Speckbohnen  
Brokkoli mit Mandelbutter  
Blumenkohl mit Bechamel  
Möhren  
Erbsen  
Spargel  
Rahmwirsing  
Rotkohl  
gefüllte Champignons

**...und Vieles mehr!**

# Italienischer Abend



KCC  
Kreatives Catering

Mediterrane Tomatenecken  
Antipasti  
Melonenwürfel mit Rucola und Parmaschinken  
Nudelsalat „Mediterrana“  
Italienischer Schichtsalat  
Italienischer Brotsalat  
Rucolasalat mit Parmesan  
Bruschetta  
Italienische Wraps  
Caprese  
Rinderbraten im Barolo geschmort  
Involtini gefüllt mit getrockneten Tomaten  
Hähnchenbrust mit Tomaten-Mozzarella gratiniert  
Linguine mit Käse-Kräuter-Soße, Rucola, Parmesan & Hähnchenbrust  
frische Pasta mit verschiedenen Soßen  
Lasagne  
Cannelloni  
Gnocchis  
Rosmarinkartoffeln  
Mediterranes Ofengemüse  
**...und Vieles mehr!**





## Desserts

Panna Cotta mit Beerenmus

Cantuccini-Birnen-Mascarpone

Pfirsichspaltencreme mit kandierten Mandeln

Bratapfel-Mascarpone

Tiramisu

Schokocreme mit Sahnetopping

Mousse au chocolat

weiße Mousse

Schlemmercreme mit Erdbeerspiegel

Heerencreme

Oreocreme

Obstsalat

**... und Vieles mehr!**