

Suppen-Catering

bitte fordern Sie die aktuelle Suppen-Catering-Liste an: info@souptime.de

Unsere Suppen gibt es natürlich auch mit Extra´s:

Brotbuffet & Dipp-Station

mit der ganzen Vielfalt aus verschiedenen Brotsorten und Laugengebäck

sowie eine Auswahl leckerer Dippes

Belegten Brötchen und Canapés

in unterschiedlichen Kategorien

Warmes Fingerfood

Die Vielfalt der Möglichkeiten sind so unterschiedlich, wie die Art der Veranstaltung und die Anforderungen:

Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot mit warmem Fingerfood.

Die Bandbreite: Cross Kitchen, Mediterranes, lokale Gerichte...

Fingerfood -kalt-

Begrüßung-Häppchen - ideal zum Apéritif (ab 24 Stück pro Position)

Mini-Tartes "Flamm"

Mini Tartes "Münster"

Schafkäse-Stick

Serrano-Stick

Quiche-Happen "klassisch"

Quiche Happen "Lauch"

Gerösteter mediterraner Salat

geröstetes Gemüse, klein gewürfelt mit feinem Olivenöl und weißem Aceto-Balsamico

Weisswurst-Spieß

mit süßem Senf und Laugenklecks

Duett von Mini-Frikadellen

einmal klassische Zubereitung und einmal mediterran mit Schafskäse

Saté -Spiesschen

Hühnerbrust in pikanter Erdnuss-Sauce mariniert

Tomaten-Mozzarella-Ragout

mit Basilikum-Pesto

Cocktail von Nordseekrabben

Pikanter Thunfischsalat "Asia"

Pollo tonnato

mit zartem Hühnchen mit Kapern und Zitrone

Entenbrust "Asia"

„Tütchen“ mit zarten Entenbrust- und Gemüsestreifen und hausgemachter Pflaumensauce

Riesengarnelen auf Mango-Salat

mit Kräuterbulgur

Gebratenes Sesam-Gemüse mit Koreander-Aioli

Zucchini, Auberginen, Champignons, Frühlingszwiebeln und Paprika

Hähnchenschnitzelchen

in Parmesan-Kürbiskern-Panade

Nori-Sushi

mit Flusskrebs und Gurke, Wasabi

Sushi-Bällchen

mit Räucherlachs, eingelegtem Ingwer und Wasabi

Gallopig Horses

pikante Koriander-Cashew-Hackbällchen

Feiner Italienischer Landschinken

mit Melonenkugeln

Salmone »al Limone«

*mild gebackene Lachswürfelchen auf Zitronen-Crème-Fraiche
mit Limonen-Fleur de Sel und frischen Gartenkräutern bestreut*

Tapa »Jamón Iberico«

auf Olivenbrot

Marinierte Kräuterseitlinge (saarländische Bio-Qualität)

in Trüffelöl gebraten, mit Rucola-Walnuss-Pesto

Beef-Röllchen

*hauchdünne Weizenfladen mit zartem Roastbeef, Wasabi, Mango-Chutney
und roten Zwiebeln gefüllt, gerollt und als mundgerechtes Rollchen präsentiert*

Käse-Tortellini-Salat mit Ricotta,

Basilikum und Kirschtomaten

Peperonata-Salat

geröstete Paprika, Zwiebeln und Rosinen

Flusskrebs-Broccoli-Salat mit Pinienkernen

Chili-Beef

zartes Roastbeef mit unserer hausgemachten Chili-Salsa

Glasierete Entenbrust

auf grünem Berg-Linsen-Salat

Schafskase-Terrine

mit geröstetem Paprika frischem Thymian und schwarzen Oliven

Tabouleh

Libanesischer Bulgursalat mit Chili und Minze

Caipirinha-Lachs

mit Limetten-Creme Fraiche

Gegrillte Feigen-Spießchen

mit Prosciutto und Gorgonzola

Der kleine Fisch- und Meeresfrüchteteller

Garnelen, Lachs, Forelle und Graved Lachs

mit Limetten Creme Fraiche und Honig-Dill-Senf

Palatschinken-Röllchen mit herzhafter Füllung

mit feinem Schinken und Melonen-Honig-Frischkäse

mit herzhaftem Landschinken und gekräutertem Chili-Frischkäse

Wakame

Meeresalgen-Salat mit geröstetem Sesam und Sprossen

Glasnudel-Salat mit Hummerkrabbe

mit Ingwer, Cashewnüssen, Frühlingszwiebeln und Miso-Limetten-Dressing

Thunfisch-Wasabi Twister

Röllchen aus hauchdünnen Weizenfladen, Thunfisch,

Wasabi-Frischkäse und Mango-Chutney

Risotto-Salat

mit Kastanien-Pesto und gebratenem mediterranem Gemüse

Fingerfood-Desserts

Espresso Macchiato Cream mit Crunch

Mousse au Chocolat Duett

Kirsch-Tiramisu

Rafaello-Creme mit Früchten

*Herbst/Winter Trifle
mit Waldbeeren, Vanillesauce und Löffelbiscuits*

Oma´s Käsekuchen

MIDI-SALATE

*Salate in aller Vielfalt, in kleinen Schälchen serviert und zum „quer Beet“ essen.
Ergänzend zu Suppen, BBQ oder auch als Buffet.
Wir unterbreiten gerne ein individuelles Angebot.*

BBQ

Die Vielfalt kennt keine Grenzen: Köstlichkeiten frisch vom Grill!

*Mit ausgefallenen und klassischen Wurstspezialitäten im kleinen Format,
Curry-Wurst mit verschiedenen Currysaucen*

Grill-Sandwiches und Hamburger-Station

*Besondere Grill-Häppchen:
Saté-Spiesschen, Spiess mit Lammrückenfilet und Gemüse,
Jacobsmuschel im Speckmantel, Gambas, Lachs-Spiesse, Gemüse-Spiesse...
mit leckeren Dipps*

Steaks vom Black Angus Beef

„Surf & Turf“ Filet und Riesengambas frisch vom Grill

Alles natürlich auch in Kombination mit unseren Midi-Salaten und mit Fingerfood.

Die Details für unser BBQ klären wir am liebsten im persönlichen Gespräch.

*Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne ein Catering mit einer grösseren Gewichtung
auf vegetarische und/oder vegane Gerichte zusammen.*

*Die Preise und der Kostenrahmen sind relativ und abhängig von Personenzahl, individueller
Zusammenstellung sowie Leistungsumfang. Wir beraten Sie gerne.*