

FINGERFOOD UND CANAPÉS

Vegan:

- Zucchini-Karotten-Frikadellen mit Petersilien-Soja-Joghurt-Dip
- Mini-Flammkuchen mit Zwiebeln und Weintrauben
- Maronen-Trüffel-Creme mit Kräuterseitlingen
- Chicoréeschiffchen mit Avocado-creme
- Gratinierte Zucchinirollchen
- Süßkartoffeltoast mit Avocado-Salsa
- Kichererbsenbällchen mit Sesam-Dip
- Gemüsespieße mit Nusscreme
- Obstsalat Spieße
- Vegane Tacos

Vegetarisch:

- Feta-Tomaten-Spieße mit Minze
 - Tomaten-Basilikum-Mozzarella-Spieß
 - Mini-Caprese-Spieße mit Mozzarella, Cherrytomaten und Basilikum
 - Mini-Bruschetta mit Tomaten, Basilikum und Balsamico-Glasur
 - Gefüllte Champignons mit Kräutercreme und gratiniertem Käse
 - Rote-Bete-Carpaccio mit Rucola, Parmesan und Walnüssen
 - Gebackener Ziegenkäse mit Honig-Rosmarin auf Rucola
 - Gemüse-Grillspieße mit Ananas und Feta
 - Wassermelonen-Feta-Spieße mit Minze
 - Bitter-süßer Flammkuchen mit Radicchio, Birne und Camembert
 - Apfel-Ziegenkäse-Türmchen
 - Ziegenkäse-Crostini mit karamellisierten Karotten
 - Rucola-Erdbeer-Salat mit Büffelmozzarella und Balsamico
 - Sandwich-Spieße mit Gouda
 - Pfifferling-Crostini mit Trüffelcreme
- Quiche-Spezial:
- Mini-Quiche „Mediterrane Primavera“ (Grüner Spargel, Paprika-Confit, Parmesan-Chips)
 - Mini-Quiche „Mediterrane“ (Spinat, Paprika-Confit, Fetakäse)
 - Mini-Quiche „Rustica Deluxe“ (Speck, Lauch, Crème fraîche, Schalotten-Crunch, feines Trüffelöl)



MENÜ

mepir

FINGERFOOD UND CANAPÉS

Fisch:

- Gebeizter Räucherlachs auf Pumpernickel mit Meerrettichcreme
- Lachs-Rollen mit Frischkäse und Dill auf Roggenbrot
- Lachstatar von geräuchertem Lachs auf einem Degustationslöffel
- Gurken-Schiffchen gefüllt mit Kräuter-Frischkäse und Räucherlachs
- Aubergine mit Thunfisch-Avocado-Rillette
- Insalata di Polpo – Tintenfischsalat auf Mini-Tellern
- Thunfisch im Sesammantel auf Wasabigurken
- Lachsfrikadellen mit Honig-Senf-Dip
- Crostini mit Avocadocreme und Lachs
- Lachs mit Avocado & Zitrone
- Gefüllte Eier mit Avocado-Thunfisch
- Gemüsepuffer-Lachs-Häppchen
- Rösti mit Räucherlachs-Tatar
- Crostini mit Teriyaki-Lachs
- Odenwälder Forellenfilet auf Kartoffelkressesalat
- Knusprige Calamari-Ringe mit Zitronen-Mayonnaise
- Gebratene Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree mit Minze
- Rote Linsen-Creme mit Garnelen und Paprika
- Flusskrebsscocktail mit fruchtigem Apfeldressing im Gläschen
- Kartoffelkressesalat
- Garnelen-Spieß mit Zucchini und Kirschtomaten
- Crostini mit Garnelen-Avocado-Salat
- Avocado-Garnelen mit Cocktailsoße
- Garnelen-Avocado-Spieß
- Garnelen-Avocado-Tacos
- Mini-Quiche „Nordic Royal“ (Räucherlachs/Dill-Crème/Algen-Kaviar/Zitronenzeste)

TIMONSCATERING.DE

Catering mit Attitude



MENÜ

mepir

FINGERFOOD UND CANAPÉS

Geflügel:

- Hähnchen-Spieße mit Curry-Gewürzmarinade und Bohnencreme
- Mini-Blätterteigpasteten mit Hühnchen und Pilzfüllung
- Knusprige Hähnchen-Nuggets mit Honig-Senf-Dip
- Putennuggets mit Mangotatar
- Chicken Tacos
- Hähnchensalat im Glas
- Chickennuggets auf Kartoffelcreme
- Hähnchen-Grillspieße mit Kiwi-Salsa
- Feldsalat mit geräucherter Entenbrust
- Entenbrust mit Sesam und grünem Spargel

Fleisch:

- Lammfilet auf Rosmarinspießchen mit Zucchini und roter Paprika
- Mini-Burger mit Salat, Tomaten und roten Zwiebeln
- Chicoréhäppchen mit Kakisalsa und Salami
- Spargel im Schinkenmantel mit Parmesandip
- Blätterteig-Tartelettes mit Serranoschinken
- Schnitzelröllchen mit Tomaten-Rucola-Creme
- Roastbeef auf Toastbrot und Remoulade
- Gefüllte Roastbeef-Röllchen mit Kürbiststreifen
- Tortilla-Wraps mit Serranoschinken und Tomatencreme
- Rindfleischröllchen mit Avocado-creme und Oliven
- Crostini mit Schinken und Pfirsich
- Schinken-Mango-Wraps mit Spinat
- Grissini mit Südtiroler Speck umwickelt

TIMONSCATERING.DE

Catering mit Attitude



MENÜ

mepir

DESSERT

Mini-Schokoladenmousse-Törtchen
Tiramisu-Klassiker
Fruchtige Erdbeer-Tiramisu-Gläschen
Key Lime Pie mit eingelegten Limetten
Panna Cotta mit Himbeer-Coulis
Schokoladen-Passionsfrucht-Creme
Bananen-Tiramisu mit Eierlikör
Pfirsichquark
Bananen-Tiramisu mit Eierlikör
Weiße Schoko-Mousse mit Kokos und Ananas
Crème Brûlée mit karamellisierter Zuckerkruste
Rote Grütze mit Vanillesauce
Obstsalat

AUF WUNSCH AUCH WEITERE DESSERTS MÖGLICH...

Unsere Leistungen:

Individuelle Menügestaltung: Wir erstellen Menüs nach Ihren Wünschen und Vorlieben, die perfekt auf Ihre Veranstaltung abgestimmt sind.

Vielfalt an Gerichten: Wählen Sie aus einer breiten Palette von Speisen. Von traditionellen bis hin zu internationalen Köstlichkeiten.

Professioneller Service: Unser erfahrenes Team sorgt für einen reibungslosen Ablauf und eine erstklassige Betreuung Ihrer Gäste.

Besondere Ernährungsbedürfnisse: Vegetarische, vegane und glutenfreie Optionen stehen zur Verfügung.

TIMONSCATERING.DE
Catering mit Attitude

Stand: 1/2026



SCAN MICH...