

PARTY-PLATTEN

Käseplatte:

- Käseplatte mit 150 g pro Person
- Auswahl regionaler Käsespezialitäten mit Trauben, Feigen, Feigensenf, Orangenmarmelade und Nüssen

Schinkenplatte:

- Schinkenplatte mit 150 g pro Person
- Rohschinken, Kochschinken, Landschinken mit Cornichons, Silberzwiebeln und Oliven

Wurstplatte:

- Wurstplatte mit 150 g pro Person
- Klassische Aufschnitt- und/oder Hausmacher-Auswahl vom regionalen Metzger mit Senf und Gewürzgurken

Fischplatte:

- Fischplatte mit 130 g pro Person
- Räucherlachs, Forellenfilet und Matjes mit Hausfrauensauce, Remoulade, Zitrone, Dill und Kapern



MENÜ

menü

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...