

FINGERFOOD UND CANAPÉS

Vegan:

- **Hausgemachte Gemüsefrikadellen** – Auf Kartoffel-Sellerie-Püree mit Petersilien-Sojajoghurt-Dip
- **Mini-Flammkuchen** - Mit roten Zwiebeln und süßen Weintrauben
- **Waldpilz-Crostini** – Mit Trüffelcreme und Bärlauch-Pesto
- **Gerösteter Süßkartoffel-Toast** – Mit frischer Avocado-Salsa
- **Goldbraune Kichererbsenbällchen** – Mit cremigem Sesam-Dip
- **Mini-Tacos** – Gefüllt mit Avocado, Kichererbsen, Paprika und roten Zwiebeln

Vegetarisch:

- **Feta-Tomaten-Spieße** – Mit frischer Minze
- **Feta-Trauben-Spieße** – Mit frischer Minze
- **Mini-Caprese-Spieße** – Mit Mozzarella, sonnengereiften Kirschtomaten und Basilikum
- **Knusprige Bruschetta** – Mit Tomatenwürfeln, Basilikum und feiner Balsamico-Glasur
- **Mini-Quiches** – Mit Spinat, Tomaten und Feta
- **Rote-Bete-Carpaccio** – Mit Rucola, Parmesan und karamellisierten Walnüssen
- **Steinpilz-Tiramisu** – Feine Steinpilz-Mousse mit Portwein-Gelee auf Roggenvollkornbrot
- **Ziegenkäse-Crostini auf Rucola** – Mit gebackenem Ziegenkäse, Honig, Rosmarin und karamellisierten Karotten
- **Mini-Flammkuchen mit Radicchio, Birne und Camembert** – Fein bitter-süß abgestimmt
- **Sandwich-Spieße** – Mit Gouda, Paprika und Kirschtomaten
- **Waldpilz-Crostini** – Mit Trüffelcreme und Bärlauch-Pesto



MENÜ

mehir

FINGERFOOD UND CANAPÉS

Fisch:

- **Räucherlachs auf Pumpernickel** – Mit Meerrettich-Limettencreme und Algenkaviar
- **Riesengarnelen im knusprigen Tempurateig** – Auf Avocadocreme mit Algenkaviar
- **Mediterraner Pulposalat** – Mit weißen Bohnen, roten Zwiebeln, Staudensellerie und Paprika
- **Sushi-Maki mit Teriyaki-Lachs und Spargel** – Verfeinert mit Tom-Ka-Limettencreme
- **Sushi-Maki mit Surimi und Avocado** – Verfeinert mit Limettencreme
- **Lachs-Blattspinat-Terrine in Joghurtgelee** – Mit feiner Meerrettich-Dill-Creme
- **Räucherlachs-Crostini** – Mit cremiger Avocadocreme
- **Räucherlachs-Frischkäse-Dreieck** – Auf kräftigem Pumpernickelboden
- **Kartoffelrösti mit Räucherlachs** – Mit feiner Zitronengras-Limettencreme
- **Knusprige Calamari-Ringe** – Auf feiner Süßkartoffelcreme mit Zitronengras-Knoblauch-Dip
- **Garnelen-Linsensalat** – Mit Spargel, roten Zwiebeln, Paprika und frischer Minze
- **Mini-Tacos mit Garnelen** und Avocado
- **Garnelen-Crostini** – Mit Avocado, Kirschtomaten, roten Zwiebeln und Koriander

Geflügel:

- **Zarte Hähnchen-Grillspieße** – In feiner Marinade mit frischer Mango-Kiwi-Salsa
- **Geräucherte Entenbrust** – Auf Feldsalat mit feinem Süßkartoffelpüree, Kürbissstreifen und fruchtiger Cranberry-Note
- **Gebratene Entenbrust** – Auf Kartoffelpüree mit brauner Butter, dazu grüner Spargel und gerösteter Sesam
- **Carpaccio von der sous-vide gegarten Entenbrust** – Auf Feldsalat, verfeinert mit Orangencreme
- **Hähnchenspieße in Curry-Gewürzmarinade** – Mit feiner Bohnencreme
- **Knusprige Hähnchen-Nuggets** – Mit Mangotatar und Kartoffel-Kresse-Salat
- **Mini-Tacos mit Hähnchen** – Mit saftigem Hähnchen, knackigem Rotkohl, Paprika, frischer Petersilie und Limettencreme
- **Hähnchensalat im Glas** – Mit Champignons, Paprika und Spargel in feiner Sauce

TIMONSCATERING.DE

Catering mit Attitude



MENÜ

mehir

FINGERFOOD UND CANAPÉS

Fleisch:

- **Zarter Lammfiletspieß** – Auf feinem Kartoffel-Sellerie-Püree mit Zucchini und roter Paprika
- **Mini-Burger** – Mit BBQ-Mayo, Salat, Tomaten und roten Zwiebeln
- **Frischer Spargel im Schinkenmantel** – Mit feiner Parmesan-Kartoffelcreme
- **Frikadellchen auf Kartoffelsalat** – Mit Senfmarinade, Gurken, Frühlingslauch und Röstzwiebeln
- **Schnitzel-Spieße** – Mit Paprika, Datteltomaten und Tomaten-Rucola-Pesto
- **Roastbeef auf geröstetem Toastbrot** – Mit eingelegtem Kürbis, Remoulade und Röstzwiebeln
- **Gefüllte Roastbeef-Röllchen** – Mit Kürbissstreifen auf feiner Kartoffelcreme, dazu Sauce Béarnaise und knusprige Röstzwiebeln
- **Tramezzini mit Pastrami** – Mit Frischkäse, Sriracha-Mayo, Bärlauch-Pesto und Wildkräutersalat
- **Crostini mit Schinken** – Mit fruchtigem Pfirsich
- **Schinken-Mango-Wraps** – Mit frischem Spinat und Bärlauch-Pesto



MENÜ

mehir

DESSERTS

- **Feine Schokoladenmousse** - Mit Mangospiegel und frischen Beeren
- **Weißer Schokoladenmousse** - Mit fruchtigem Himbeerspiegel und frischen Himbeeren
- **Klassisches Tiramisu**
- **Fruchtiges Erdbeer-Tiramisu**
- **Cremige Panna Cotta** - Mit Erdbeersauce und frischen Beeren
- **Apfel-Crumble im Glas** - Mit feiner Mascarpone-Vanillecreme und knusprigen Butterstreuseln
- **Karamelltörtchen** - Mit leicht gesalzenem Karamellkern auf knusprigem Crumbleboden
- **Mango-Panna-Cotta** - Mit Beerenragout
- **Mini-Cheesecake** - Auf knusprigem Streuselboden, in den Sorten Zitrone, Schokolade, Himbeere und Karamell, liebevoll garniert
- **Apfelstrudel-Miniaturen** – Mit feiner Apfel-Rosinen-Füllung und Vanillesauce
- **Feine Quarkcreme** - Mit Pfirsichen
- **Cremiger Cheesecake** - Mit fruchtigem Beerenkompott
- **Rote Beerengrütze** - Mit Vanillesauce
- **Frischer Obstsalat**

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.

Location gewünscht ? Wir können Ihnen Räumlichkeiten in Gießen bis zu 100 Personen zur Verfügung stellen.

TIMONSCATERING.DE
Catering mit Attitude

Stand: 10/2026



SCAN MICH...