



CATERING

## Finger Food und Flying Food für Events

*Wir servieren Ihnen ausschließlich hausgemachte Köstlichkeiten.  
Convenience-Food aus der Friteuse finden Sie bei uns nicht.*

*Ein Teil des Fingerfood schmeckt am besten warm, direkt aus dem Ofen.  
Für beste Qualität sorgen dann ein oder mehrere unserer Köche am Veranstaltungsort.  
Und wenn nicht schon vorhanden bringen wir auch die nötige Küchentechnik mit.  
Bitte fragen Sie nach einem Angebot.*

Lieferpreis netto €

### Fingerfood

#### Fisch & Meeresfrüchte

Creperöllchen mit Graved Lachs Dill-Senf-Creme und pochierter Birne	1,80
Creperöllchen mit Räucherlachs Wasabicreme und Masago	1,90
Kartoffelrösti mit Räucherlachstatar und Kräuter- Crème Fraîche	1,90
Scampispiß mit kandiertem Ingwer und pikanter Zitronengras-Mayonaise	2,85
Seafoodtaler von Pulpo, Scampi und Edelfischen mit Koriandercreme	2,45
Pulpo-Spiß mit Kirschtomate und Fenchel dazu Chili- Tomatendip	2,25
Mini-Quiche mit Spinat, Lachs und Crème Fraîche	1,50
Thunfischtatar auf Sauerrahm-Oliventartelett mit Masago	2,45
Rohes Thunfischröllchen mit in Sojasauce geschmortem Chinakohl und Wasabi-Mousse und Masago	2,65
Thunfischtartar mit Limonen-Olivenöl im Chicoréeblatt	2,45

### Fingerfood

#### Geflügel

Wachtelbrüstchen mit Sesam gebraten dazu Currysauce	2,45
Sateyspiß von Poularde und Ananas mit Erdnusssauce	1,85

Lieferpreis netto €

Dieses Angebot ist gültig für Events ab 30 Personen. Die Mindestbestellmenge pro Sorte ist i. d. R. 20 Stück.  
Gerne kochen wir auch für kleinere Gesellschaften. Bitte lassen Sie sich individuell beraten.

w w w . m e s s . d e



CATERING

Knuspriges Chicken mit Mango- Papayachutney 1,60

Tandoori-Hähnchenspieß mit Joghurtdip 1,85

### **Fingerfood Fleisch**

Hackbällchen von Kalb und Rind mit Schafskäse gefüllt 1,55

Asiatische Hackbällchen, mit Chili und Koriander dazu Tomatendip 1,55

Tandoori- Rinderfiletschnecke mit Koriander- Joghurtdip 2,45

Galia- Melonenschiffchen mit Parmaschinken 1,50

Papaya im Bündnerfleischmantel mit Zitronenmelisse 1,90

Frische Feige mit Serrano- Schinken 1,95

Fruchtpflaume mit Schafskäse gefüllt im Speckmantel 1,50

Lammfilet- Spieß mit Apfel- Minzchutney 2,45

Mini-Quiche Lorraine mit Schalotten, Speck und Crème Fraîche 1,50

Spanischer Tapasspieß  
mit pikanter Chorizo, bunter Paprika und Olive 1,90

Vitello Tonnato- Röllchen im Chicoréeblatt 2,00

Roastbeefröllchen mit Cornichon und hausgemachter  
Remoulade angerichtet im Chicoréeblatt 2,00

Weißer oder grüner Spargel mit Schnittlauchmousse  
im Parmaschinkenmantel 1,95

Frische Dattel im Coppamantel 1,50

### **Fingerfood Vegetarisch / Käse**

Tomaten- Mozzarella Spieß mit Basilikum und buntem Pfeffer 1,50

Profiterole mit Ziegenkäsecreme gefüllt 2,00

Dieses Angebot ist gültig für Events ab 30 Personen. Die Mindestbestellmenge pro Sorte ist i. d. R. 20 Stück.  
Gerne kochen wir auch für kleinere Gesellschaften. Bitte lassen Sie sich individuell beraten.

w w w . m e s s . d e



CATERING

Lieferpreis netto €

Mini- Éclairé mit Roquefort- Crème gefüllt	2,25
Ziegenfrischkäsemousse mit schwarzem Trüffel im Tartelette	2,25
Mini- Käselauchquiche	1,50
Gefüllter Champignon mit Kräuterfrischkäse	1,50
Gefüllter Champignon mit Ziegenfrischkäse und rosa Beeren	1,60
Crudités (rohe Gemüsesticks) angerichtet im Tumbler dazu 2 verschiedene Dips, ca. 15 Sticks	5,80
Parmesanstückchen mit frischer Feige oder Traube am Spieß dazu Feigensenf	1,00
Oliventartelette mit Tomaten-Gemüsetatar und Büffelmozzarella	2,00
Röllchen von der gegrillten Aubergine mit ofengetrockneten Tomaten Schafskäse und Kräutern	2,00
Mini-Tartelette gefüllt mit Ziegenfrischkäse und Schnittlauch	1,50
Grünkernbällchen gefüllt mit Appenzeller	1,80
<b>Köstlichkeiten serviert im Porzellanlöffel</b>	
Scampi auf Wasabi-Gurkensalat	2,65
Chiligarnele mit kleinem Gurkensalat und Shiso-Kresse	2,65
Chiligarnele auf asiatischem Mango- Karottensalat	2,65
Tandoori-Hähnchenbruststreifen auf Gemüse-Cous Cous und Joghurtsauce	1,95
Entenlebermousseline mit Portweingelée und Kartoffelstroh	2,25
Räucherforellen- Moussetörtchen mit Ketakaviar in Gelée	2,45
Rosa gebratenes Lammfilet auf Apfel- Minzchutney	2,45
Geräucherte Gänsebrust auf Waldorffsalat mit Cranberries	2,45
Knuspriges Chicken mit Mango-Papayachutney	1,60

Dieses Angebot ist gültig für Events ab 30 Personen. Die Mindestbestellmenge pro Sorte ist i. d. R. 20 Stück.  
Gerne kochen wir auch für kleinere Gesellschaften. Bitte lassen Sie sich individuell beraten.

w w w . m e s s . d e



CATERING

Lieferpreis netto €

## Fingerfood

### Mini Focaccia- Burger

*Capresisches Fladenbrot aus Kartoffelteig mit einer Olivenkruste rund ausgestochen und mit diversen Füllungen, eine gute Alternative zum Kanapee.*

Parmaschinken, Kirschtomate und Kräutercreme	1,85
Tomate-Mozzarella mit Basilikum	1,70
Taleggio oder Gorgonzola	1,85
Thunfischcreme mit Hähnchenbrust	1,85

## Fingerfood

### Süßes

Nougatmousse im Schokoladenschälchen, mit Beeren garniert	1,90
Limonenmousse im Schokoladenschälchen, mit Beeren garniert	1,90
Profiterole mit Vanille- oder Schokoladenmousse gefüllt	2,00
Früchtespieß	1,60
Mini-Brownie mit karamellisierter Walnuss	1,25

## Kanapees – das klassische Fingerfood

*Das Brot wird rund ausgestochen und zum Teil geröstet  
Wir verwenden verschiedene Brotsorten.*

Roastbeef mit Remoulade und Cornichon	1,90
Mailänder Salami mit marinierter Paprika	1,80
Geräucherte Putenbrust mit Mangochutney	1,60
Parmaschinken mit Kirschtomate und Mozzarella	1,80
Parmaschinken mit Honigmelone oder Feige	1,80
Schweinefilet mit Backpflaume gefüllt	1,70
Matjestatar auf Pumpernickel	1,60
Räucheraal mit Röhrei und Schnittlauch	2,25
Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich	1,80

Dieses Angebot ist gültig für Events ab 30 Personen. Die Mindestbestellmenge pro Sorte ist i. d. R. 20 Stück.  
Gerne kochen wir auch für kleinere Gesellschaften. Bitte lassen Sie sich individuell beraten.

w w w . m e s s . d e



CATERING

Lieferpreis netto €

Büsumer Krabben mit Äpfeln in Dillsauce	2,20
Räucherforelle mit Meerrettich	1,80
Verschiedene Käsesorten (Z. B. Walnuss, Pfeffer, Brie, Blauschimmel)	1,80
Gehobelter Tête de Moine auf Pumpernickel mit Feigensenf	1,80
Angemachtes Rindertatar mit halbem Wachtelei	2,50
Barberie Entenbrustscheiben, rosa gebraten mit Honig- Ingwersauce und Orangenfilet	2,45
Vitello Tonnato – zartes Kalbfleisch mit frischem Thunfisch und Thunfischsauce	2,25
Medaillon von der Poularde mit Currydip und frischer Ananas	2,20
Lachshäppchen mit Wasabimousse und Ketakaviar	2,20
Gänseleberterrine mit Mangochutney auf geröstetem Nussbrot	4,45
Gebratener Scampi auf Salat von grünen Papaya und Ingwer	2,65
<b>Flying Food</b>	
<b>Suppen-Shots</b>	
<i>Für die warmen Speisen ist Personal vor Ort erforderlich</i>	
Kürbiscremesuppe mit Kernöl und gebratener Riesengarnele am Spieß	2,80
Karotten- Ingwersuppe mit Koriander und Staudensellerie-Stick	2,00
Thailändische Geflügel-Kokossuppe mit Riesengarnelen-Hähnchenspieß	2,80
Tomatensuppe mit Gin-Crème Fraîche und Oliven-Focaccia	2,25
Gazpacho mit Schnittlauch und Staudensellerie- Stick	2,00
Kalte Gurkensuppe mit Chili-Garnele am Spieß	2,80

Dieses Angebot ist gültig für Events ab 30 Personen. Die Mindestbestellmenge pro Sorte ist i. d. R. 20 Stück.  
Gerne kochen wir auch für kleinere Gesellschaften. Bitte lassen Sie sich individuell beraten.

w w w . m e s s . d e



CATERING

Lieferpreis netto €

## **Flying Food**

### **Köstlichkeiten im Weckglas oder in der Asiaschale kleinem Teller serviert**

*Für die warmen Speisen ist Personal vor Ort erforderlich*

	kleine Portion /	mittlere Portion
Chili Con Carne mit Creme Fraiche	3,00	4,80
Pikantes Gemüse-Süßkartoffel-Ragout mit Creme Fraiche	3,20	5,00
Thailändisches gelbes Geflügelcurry mit Duftreis	3,20	5,00
Garnelencurry mit Duftreis	4,00	7,50
Trüffelrisotto mit Parmesanschaum	4,50	7,50
Tomatenrisotto mit Ziegenkäsepraline	3,20	5,00

## **Flying Food**

### **Süßes**

Mini-Creme Brûlée in kleiner Porzellanschale serviert	2,20
Chai-Panna Cotta mit Aprikosenkompott und Minze im kleinen Glas serviert	2,85
Erdbeer-Vanille-Himbeercreme im kleinen Glas serviert	2,50
Kombuchagelée und Zitronengrascrème im kleinen Glas geschichtet	2,50
Mangomousse mit Maracujagelée im kleinen Glas serviert	2,20
Mini Tiramisu-Törtchen (angerichtet in einer Papiermanschette)	2,10
Diplomatica italienisches Schokotörtchen mit Rum und Espresso (angerichtet in einer Papiermanschette)	2,50

Dieses Angebot ist gültig für Events ab 30 Personen. Die Mindestbestellmenge pro Sorte ist i. d. R. 20 Stück. Gerne kochen wir auch für kleinere Gesellschaften. Bitte lassen Sie sich individuell beraten.

w w w . m e s s . d e