

# Gastro & More



## Angebotsliste 2021

Für jede Variation ist eine Mindestbestellung von 15 Stück erforderlich!!  
Preise sind Nettopreise zzgl. MwSt. 19%, ab Cateringküche Greifenberg.  
Wir empfehlen Ihnen pro Person:

Amuse Geulle: ca. 2 - 4 verschiedene Fingerfoodvarianten anzubieten  
Cocktailempfang: ca. 6 - 8 verschiedene Fingerfoodvarianten anzubieten  
Ausgedehnter Snack: ca. 8 -10 verschiedene Fingerfoodvarianten anzubieten  
Zum Sattwerden: ca. 10 -14 verschiedene Fingerfoodvarianten anzubieten

### Fingerfood zur Auswahl ( kalt ohne Messer und Gabel) mundgerecht angerichtet

- Käsesticks im Sesammantel mit bunten Oliven € 1,40
- Spießchen von Mozzarella und Kirschtomate, Basilikum € 1,60
- Backpflaume oder Dattel im Speckmantel € 1,30
- Scampispieß mit südländischem Gemüse € 2,60
- Scampispießchen mit Mango € 1,70
- Gemüsespießchen mit hausgemachtem Pesto € 2,20
- Minifleischpflanzerl mit Chilidips € 1,30
- Geräucherte Bachforelle mit Apfelmeerrettich € 1,90
- Putello Tonnato mit Thunfischcreme und Kapern € 2,20
- Allbondigas – spanische Hackfleischbällchen in Tomatensauce € 1,40
- Artischockenherzen-Serranoschinkenspießchen € 2,00
- Getrüffelte Pilzspießchen mit Parmesan € 1,80
- Getrüffelte Kalbsleberwurst auf Pumpernickel € 1,70
- Räucherlachspflanzerl mit Frühlingszwiebeln € 2,30
- Minischnitzelecken „Wiener Art“ mit Zitrone € 2,00

### Fingerfood zur Auswahl ( warm ohne Messer und Gabel)

- Mini Frühlingsrollen mit Shrimps € 1,40
- Mini Frühlingsrollen Vegetarisch € 1,40
- WanTan-Bonbon gefüllt mit Jakobsmuscheln € 2,60
- Sateespießchen von würziger Hühnerbrust mit Erdnusssauce € 1,80
- Sateespießchen von würziger Hühnerbrust mit Teriyakisauce € 1,80
- Sateespießchen mit mariniertem Rinderfilet mit Erdnusssauce € 3,10
- Gegrillte Ananas-Hühnchenspieße € 2,20
- Babycalamari –Spießchen vom Grill € 2,80
- Gegrillte Bananen mit Kastanienhonig in Alufolie € 1,90
- Gebratene Ananas mit schwarzem Pfeffer und Honig € 1,80
- Creme Bruleé frisch karamellisiert € 2,20

### Aus unserem Beefer!

- Knusprige Streifen vom Dry Aged Rindersteak aus dem Beefer € 2,30
- Wakame-Salat mit gegrillter Jakobsmuschel aus dem Beefer € 2,60
- Gratiniere Auster mit Limettenhollandaise aus dem Beefer € 3,60

Um Qualität und absolute Frische zu garantieren,  
benötigen wir für die warmen Speisen unbedingt einen Koch vor Ort!



# Gastro & More



## **Kleine Köstlichkeiten im Fingerfoodgläschen/-Eventgeschirr**

- Rucolasalat mit Birne, Melone, Kaki oder Pfirsich, Joghurtdressing € 2,10
- Bauernsülzchen auf Feldsalat mit Kernöl € 2,50
- Farfallesalat mit Ziegenkäse, Walnüsse und rote Paprika € 2,40
- Geräucherte Entenbrust mit Artischockenherzen & Balsamico € 2,60
- Fetakäse mit Kräuterpesto, Cocktailtomaten, Gurken & Oliven € 2,50
- Meeresfrüchtesalat mit Dill und Gurke € 2,70
- Hähnchenbrust al Arrabiata mit Basilikum € 2,20
- Kreolischer Mango – Shrimps Salat € 1,90
- Rohkoststicks mit Kräuterdip € 1,80
- Räucherlachs auf Tomaten-Avocadosalat € 2,60
- Hühnchenbrust im Kokosmantel auf Karotten-Ingwer-Salat € 2,20
- Wakame-Sesam-Salat mit marinierter Riesengarnele € 2,80

## **Mini Wrap´s**

### **Köstlich gefüllte Weizentortillas mit**

- Hühnchenbrust und Caesar Salad, Croutons € 2,40
- Getrüffelte Pilzen, Grana Padano und Eisbergsalat € 2,40
- Asiatischem Gemüse, Sprossen und Thunfischjunks € 2,40
- Cajun-Ananas, Schinken, Käse, Eisbergsalat "Hawai" € 2,30
- Flußkrebse, Rucola und Paprika € 2,70

## **Mini Tramezini**

### **Köstlich gefülltes italienisches Weißbrot mit**

- Spinat & Rahmgorgonzola und Pinienkernen € 1,50
- Thunfischcreme und Rucola € 1,50
- Geräucherte Putenbrust mit Pesto € 1,50
- Räucherlachs mit Apfelmeerrrettich € 1,60
- Mortadella mit Artischockencreme € 1,50
- Curry-Eiersalat € 1,40

## **Hausgemachte Mini-Quiche**

### **Herzhafter französischer Eierkuchen mundgerecht serviert**

- Räucherlachs, Frühlingszwiebel und Kapern € 1,70
- südländisches Gemüse und Kräuter € 1,60
- Streifen von Lauch und Speck € 1,60
- Babyspinat und getrocknete Tomaten € 1,60
- Brokkoli, Ricotta und gerösteten Pinienkernen € 1,60

# Gastro & More



## UNSERE HAUSGEMACHTEN DESSERTS

### ANGERICHTET IM PORTIONSGLAS ODER MOKKATASSEN

- Mango Panna-Cotta mit Fruchtsauce € 2,20
- Panna Cotta mit Waldbeerensauce € 2,20
- Creme Bruleé frisch karamellisiert € 2,30
- Braune oder weiße Mousse au Chocolat € 2,60
- Gebraten Honigananas mit Mascarponecreme € 2,30
- Marinierte Erdbeeren mit grünem Pfeffer (nach Jahreszeit) € 2,30
- Chili-Mousse au Chocolat mit Chilifäden € 2,60
- Hausgemachter Obstsalat mit Minze € 2,50
- Waldbeerengrütze mit Pistazienschaum € 2,30
- Tiramisu € 2,80
- Mini-Profiterol mit Sahnecreme und Puderzucker € 0,60
- Mini-Profiterol mit Sahnecreme, mit Schokolade glaciert € 0,75
- Mini-Plunder gemischt € 0,70
- Gemischter Mini-Blechkuchen (Pflaume, Apfel-Streusel,...) € 0,80

## KLEINER AUSZUG AUS UNSEREM GETRÄNKEANGEBOT

- Himbeermark, Pfirsichmark oder Holundersirup pro Liter € 12,40
- Prosecco Valdo Gold Limited Edition, brut, 0,75L € 16,90
- Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Cavit, Trentino, 0,75L € 17,90
- Zweigelt Grande Reserve, Burgenland, 0,75L € 19,90
- Beer&More Craftbier aus unserer Brauerei von Fass 0,5L € 2,60
- Apfelsaft, Orangensaft 1 Liter € 3,20
- Coca Cola, Cola light, Fanta, Limo 1 L € 2,80
- Adelholzner sanft 1 L € 2,20

## EQUIPMENT UND SONSTIGES

- Stehtisch weiß, klappbar, Ø 80 cm € 11,00
- Stehtischhülle weiß, inkl. Reinigung € 13,90
- Servicekraft pro Stunde € 27,90
- Koch pro Stunde € 28,90
- Geschirr und Gläser je Teil € 0,23 + Reinigung € 0,12 € 0,35
- Anfahrt/Abholung Stadtgebiet München je Fahrt € 35,00
- 4 x 4 Meter Mastertent inkl. Seitenteile, Reinigung €250,00
- Andere Zelte in jeder Größe auf Anfrage

Unsere Preise sind Nettopreise. Zzgl. 19% MwSt.

Gerne erstellen wir Ihnen jederzeit ein individuelles Angebot.

Ihr  
Gastro & More Team

