

Gültig bis 30.06.2023



FINGER FOOD

CANAPÈS

Lachstatar auf Schwälmer Holzofenbrot	4.9	Allgäuer Bergkäse mit Walnuss und Traube auf rustikalem Baguette	3.5
Baunataler Rindertatar auf Kasseler Vollkornnussbrot	4.9	Serrano-Schinken auf rustikalem Baguette	4.9
Tatar von Avocado und Tomate auf Kasseler Vollkornnussbrot	4.9	Hausgemachte Olivenpaste auf rustikalem Baguette	3.5
Hausgemachter Humus auf rustikalem Baguette	4.5	Hausgemachtes Roastbeef auf Schwälmer Holzofenbrot	4.5
Hausgemachter Kräuterquark mit Tomatenwürfeln auf rustikalem Baguette	4.5	Pastrami mit saurer Gurke und Silberzwiebel auf rustikalem Baguette	4.5

Preise pro Stück - Mindestbestellmenge 10 Stück pro Einheit





FINGERFOOD

Grüne Soße mit Drilling und Bio-Ei im Glas vegetarisch	5.5	Hausgebeizter Nordseelachs auf Pazific-Algen-Salat mit Sesam im Whisky-Tumbler	6.5
Ahle Worschd-Schiffchen im Kressewald	5.5	Caprese – Mini-Mozzarella Datteltomate Basilikum im Whiskey-Tumbler vegetarisch	5.5
Couscous Salat mit Geflügelspieß im Whiskey-Tumbler	5.5	Surf-Turf-Praline vom Rinderfilet mit Pacific-Garnele	5.5
Giovanni Salat mit Penne, zweierlei Käse, zweierlei Tomaten und Rucola im Whiskey-Tumbler vegetarisch	5	Quiche Lorraine (Blech 12 - 16 Portionen)	48
Altenritter Hausmacher-Currywurst im Glas	5.5	Quiche mit Frühlingszwiebeln (Blech 12 - 16 Portionen) vegetarisch	48
Avocado-Datteltomaten-Salat mit Feta im Whisky-Tumbler vegetarisch	5.5	Pikanter Linsensalat mit Koriander im Whisky-Tumbler vegan	5
Saigon-Salat Blattsalate, Glasnudeln, Karotten, Frühlingszwiebeln, Paprika, Koriander, Chili, Ingwer, Limetten und Erdnüsse im Whiskey-Tumbler vegan	5.5	- mit Gref Völsings Rindswurst	5.5
- mit Bio-Hähnchen	6.5	Mini Burger mit nordhessischem Rindfleisch	5.9
- mit Entrecôte	7.5		
- mit Wildfang Atlantic-Garnelen	7.5		

Preise pro Stück - Mindestbestellmenge 10 Stück



SUPPEN STATION

Schwarzwurzel-Eintopf mit regionalem Rinderhackfleisch und Kartoffeln	7.5
Tafelspitzeintopf mit Muschnudeln und Gemüsestreifen	7.5
Chili con Carne mit regionalem Rinderhackfleisch	7.5
Ingwer-Karotten-Suppe mit karamellisierten Walnüssen	7
Eintopf von dreierlei Bio-Linsen mit Kartoffeln und Wurzelgemüse	6.5
Pikante Gulaschsuppe vom Habichtswälder Wildschwein	7.5
Passierte Tomatensuppe mit Fielfare Diemeldry Gin Schmand	6.5
Pikante rote Linsensuppe mit Kokosmilch und Cashewkernen vegan	7.5

Preise pro Person - Mindestbestellmenge 10 Stück

HAUSEIGENE PATISSERIE

Preise pro Stück

Frischer Obstsalat im Whisky-Tumbler	5.5
Tiramisu im Whisky-Tumbler	6
Mousse au Chocolate im Sektglas	5.5
Mascarpone-Creme mit Himbeere im Sektglas	5.5
Panna Cotta Creme mit Erdbeere im Whisky-Tumbler	5.5
Mini Nussecke	3
Mini Brownie	3

Torte je 55,-

Himbeer-Schokoladenrolle
Don Papa Cheese Cake
Engerdiener Nusstorte
Linzer Torte
Stachelbeer-Baiser-Torte
Dänische Rahmtorte
Mandarine-Schmandtorte
Heidelbeer-Quark-Torte



Preise sind Abholpreise. Lieferung one way in Kassel 25,- / im Landkreis Kassel 50,- .
Im Falada zzgl. 30,- /Std. pro Servicekraft.



BIO zertifiziert durch DE-ÖKO-012