



FINGERFOOD SPEZIALITÄTEN



FLYING BUFFET KREATIONEN



CANAPÉ VARIATIONEN



Allgemeine Informationen zu unserem Programm

Unser Küchenchef produziert alle Spezialitäten ab einer Mindestanzahl von 20 Teilen je Sorte.

Unsere Vorschläge sind selbstverständlich auf Ihren Geschmack individualisierbar.
Je nach Art der Feierlichkeit empfehlen wir Ihnen verschiedene Stückzahlen pro Person:

Der Sektempfang

Für einen Snack oder Sektempfang
empfehlen wir Ihnen, 4 - 6 Teile pro Person zu kalkulieren.

Kleiner Imbiss oder Snack

Bei einem leichten Imbiss oder kleinen Snack für Kunden oder Gäste
empfehlen wir Ihnen, 8 - 10 Teile pro Person zu kalkulieren.

Das Fingerfood Buffet

Für ein ausgedehntes Mittag- oder Abendessen, bei dem Ihre Gäste
ausschließlich von Fingerfood gesättigt werden sollen,
empfehlen wir Ihnen, 15 Teile pro Person zu kalkulieren.



Mindestabnahme 20 Teile je Sorte. Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf
Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | www.auszeitcatering.de | info@auszeitcatering.de



FINGERFOOD KOLLEKTIONEN

Unsere Fingerfood Kollektionen beinhalten eine kleine Vorauswahl unserer Spezialitäten. Sehr gerne können wir auch individuelle Fingerfood Kollektionen aus unserer à la carte Auswahl zusammenstellen.

RUSTIKALE KOLLEKTION

Herzhaft

Rheinisches Lachstatar
auf Pumpernickel

„Rheinisches Sushi“
Mett auf herzhaften Roggenbrot

Roastbeefröllchen mit Gemüse
und Remouladensauce

Käsewürfel Spieß
mit Trauben

Kleine Reibekuchen
mit Apfelmus

Frikadellen-Spießchen
mit eingelegter Gurke
und Düsseldorfer Senf

Preis pro Teil herzhaft € 1,90

Süßes im Gläschen

Altbiercreme
mit frischen Früchten

„Birne Helene“
Vanillecreme mit Schokoladensauce und Birne

Preis pro Teil süß € 2,20

MEDITERRANE KOLLEKTION

Herzhaft

Polenta Ecken
mit Thunfischcreme und Kapern

Saltimbocca Spieß vom Schweinefilet
mit getrockneter Tomate

Dünn geschnittener Parmaschinken
mit Minz-Melonen-Cube

Albondigas
mit Salsa Roja

Antipasti-Spieß
mit mariniertem Gemüse

Rucola-Ricotta-Küchlein

Preis pro Teil herzhaft € 2,10

Süßes im Gläschen

Panna Cotta
mit Fruchtcoulis

Tiramisu
mit Amarettolikör

Preis pro Teil süß € 2,20

Mindestabnahme 20 Teile je Sorte. Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf
Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | www.auszeitcatering.de | info@auszeitcatering.de



FINGERFOOD KOLLEKTIONEN

Unsere Fingerfood Kollektionen beinhalten eine kleine Vorauswahl unserer Spezialitäten. Sehr gerne können wir auch individuelle Fingerfood Kollektionen aus unserer à la carte Auswahl zusammenstellen.

ASIATISCHE KOLLEKTION

Herzhaft

Krabbenfleisch Teigtasche
abgerundet mit Gemüse

Rotzungenfilet mariniert
mit Limonensaft am Spieß

Hähnchen Saté Spieß
mit Erdnusssauce

Gebackene Curry-Hackbällchen
vom Rind

Thai-Pasta-Salat im Gläschen
(vegetarisch)

Mini Frühlingsrolle
(vegetarisch)

Preis pro Teil herzhaft € 2,10

Süßes im Gläschen

Passionsfrucht-Mousse

Melonensalat mit Korianderzucker

Preis pro Teil süß € 2,20

GOURMET KOLLEKTION

Herzhaftes im Gläschen

Shrimps auf Reissalat
mit Chili-Mango-Marinade

Räucherlachstatar mit Feigen
und Zitrusvinaigrette

Pollo-Tonnato-Salat

Marinierte Hähnchenbrust
in Fenchel-Balsamico-Marinade
auf Fenchel-Orangen-Salat

Zucchiniaviar mit Parmesancreme

Provenzalisches Grillgemüse mit
Ziegenfrischkäse, Honig und Thymian

Preis pro Teil herzhaft € 2,50

Süßes im Gläschen

Stracciatellacreme mit Fruchtkompott

Mousse au Chocolat

Preis pro Teil süß € 2,20

Mindestabnahme 20 Teile je Sorte. Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf
Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | www.auszeitcatering.de | info@auszeitcatering.de



FINGERFOOD KOLLEKTIONEN

Unsere Fingerfood Kollektionen beinhalten eine kleine Vorauswahl unserer Spezialitäten. Sehr gerne können wir auch individuelle Fingerfood Kollektionen aus unserer à la carte Auswahl zusammenstellen.

VEGETARISCHE KOLLEKTION

Herzhaft

Kirschtomate
mit Kräutercreme gefüllt

Tomate-Mozzarella-Spießchen
mit Kirschtomaten und frischem Basilikum

Teigtaschen gefüllt mit
Ratatouille-Gemüse

Schafskäse-Mousse mit
getrockneter Tomate im Tartelette

Datteln mit Frischkäse
und Walnüssen

Spanische Tortilla
mit Zucchini

Preis pro Teil herzhaft € 1,90

Süßes im Gläschen

Grüne Grütze
mit Vanilleschaum

Karamellmousse mit roten Johannisbeeren
und Walnüssen

Preis pro Teil süß € 2,20

VEGANE KOLLEKTION

Herzhaftes im Gläschen

Antipasti-Spieße
mit mariniertem Gemüse

Cous-Cous-Salat
mit getrocknetem Obst

Curry-Reis-Salat
mit frischer Ananas

Rote Beete-Tofu-Salat
in Senfvinaigrette

Ratatouille Gemüsesalat
in mediterranem Dressing

Orangen-Fenchel-Salat
mit Balsamico

Preis pro Teil herzhaft € 2,50

Süßes im Gläschen

Mandelmilch Panna Cotta
mit Beerencoulis

Saisonaler Obstsalat

Preis pro Teil süß € 2,20

Mindestabnahme 20 Teile je Sorte. Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf
Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | www.auszeitcatering.de | info@auszeitcatering.de

AUS DEM MEER



FINGERFOOD SELECTION

Thunfisch-Mousse dekoriert mit Kapern im Tartelette	€ 1,90
Räucherfisch-Mousse auf Chicorée	€ 1,90
Rheinisches Lachstatar auf Pumpernickel	€ 1,90
Räucherlachs mit Frischkäse und Rucola im Crêpemantel	€ 2,00
Limetten-Lachstatar im Mini Tartelette	€ 2,00
Krabbenfleisch-Teigtasche abgerundet mit Gemüse	€ 2,10
Polenta-Ecken mit Thunfischcreme und Kapern	€ 2,10
Rotzungenfilet mariniert in Limonensaft am Spieß	€ 2,10
Shrimps auf Schwarzbrottaler mit Gurke und Cocktailsauce	€ 2,20
Scampi gespießt mit Antipasti-Gemüse	€ 2,30

FLYING BUFFET SELECTION

alle Teile werden in unseren edlen Porzellan Gläschen oder Schälchen präsentiert

Räucherlachstatar mit Feigen und Zitrusvinaigrette	€ 2,50
Räucherlachs und Crème fraîche auf Süßkartoffelrösti	€ 2,50
Shrimps auf Reissalat mit Chili-Mango-Marinade	€ 2,70
Black Tiger Garnele auf Avocadomousse	€ 2,70
Thunfisch-Cube im Sesammantel auf Süßkartoffelpüree	€ 2,70
Tatar vom Matjesfilet auf Honig-Senfmasse mit Pumpernickelcroutons	€ 2,70
Black Tiger Garnele auf Glasnudelsalat mit Passionsfrucht vinaigrette	€ 2,70



Mindestabnahme 20 Teile je Sorte. Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

VON DER WIESE



FINGERFOOD SELECTION

„Rheinisches Sushi“ - Mett auf herzhaften Roggenbrot	€ 1,90
Marinierte Putenspießchen mit Ananas	€ 1,90
Hähnchenfleisch mit Oliven im Blätterteigmantel	€ 1,90
Chicken-Stick mariniert mit grünem Curry	€ 1,90
Mini Quiche „Hawaii“ mit Putenbrust und Ananas	€ 1,90
Mini Quiche Lorraine mit Speck und Lauch	€ 1,90
Mini Quiche mit Rinderhack und Blattspinat	€ 1,90
Roggentaler mit Sülze und Remouladensauce	€ 1,90
Schinken-Oliven-Empanadas	€ 1,90
Frikadellen-Spießchen mit eingelegter Gurke und Düsseldorfer Senf-Dip	€ 1,90
Kabanossi im Blätterteigmantel	€ 1,90
Datteln im Speckmantel	€ 1,90
Hackfleischbällchen am Spieß mit Tomatenchutney	€ 2,10
Albondigas mit Salsa Roja	€ 2,10
Hähnchen-Saté-Spieß mit Erdnusssauce	€ 2,10
Hähnchenbrustroulade mit getrockneter Tomate	€ 2,10
Puten Saltimbocca Spieße mit getrockneter Tomate	€ 2,10
Serranoschinken mit Paprika-Frischkäse im Crêpemantel	€ 2,10
Parmaschinken mit Minz-Melonen-Cube	€ 2,10
Gebackene Curry-Hackbällchen vom Rind	€ 2,10
Kartoffeltortilla mit Serranoschinken und Sauce Aioli	€ 2,10
Roastbeefröllchen gefüllt mit Gemüse und Remoulade	€ 2,10
Rindfleischsalat „Diavolo“ im Chicorée-Schiffchen serviert	€ 2,10

Mindestabnahme 20 Teile je Sorte. Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

VON DER WIESE



FLYING BUFFET SELECTION

alle Teile werden in unseren edlen Porzellan-Gläschen oder -Schälchen präsentiert

Hähnchenbrust in feiner Currymarinade auf Thai-Reis-Salat	€ 2,50
Hausgemachte Hackbällchen auf rheinischem Kartoffelsalat	€ 2,50
Hähnchenspieß mit Erdnusssauce auf pikantem Reissalat	€ 2,50
Herzhafter Käse-Wurst-Salat	€ 2,50
Flönz auf rheinischem Kartoffelsalat	€ 2,50
Pollo Tonnato Salat – Putenbruststreifen in Thunfischsauce mit Kapern auf Rucola	€ 2,90
Marinierte Hähnchenbrust in Fenchel-Balsamicomarinade auf Fenchel-Orangen-Salat	€ 2,90
Piccata Milanese – Mini Schweinefilet in Eihülle gebacken auf mediterranem Pastasalat	€ 2,90
Kross gebackener Chicken-Cube auf asiatischem Gemüsesalat mit Sprossen	€ 2,90



Mindestabnahme 20 Teile je Sorte. Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf
Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | www.auszeitcatering.de | info@auszeitcatering.de

AUS DEM GARTEN



FINGERFOOD SELECTION

Zucchini Cup gratiniert mit Fetakäse-Mousse	€ 1,90
Mini Frühlingsrolle	€ 1,90
Spanische Tortilla mit Zucchini	€ 1,90
Zucchinirollchen mit Frischkäse	€ 1,90
Datteln gefüllt mit Frischkäse und Walnüssen	€ 1,90
Champignonköpfe gefüllt mit Tomatencreme	€ 1,90
Mini Quiche mit Spinat und Pinienkernen	€ 1,90
Teigtaschen mit Ratatouille-Gemüse	€ 1,90
Tomate Mozzarella Spießchen mit Kirschtomaten und frischem Basilikum	€ 1,90
Schafskäse-Mousse mit getrockneter Tomate im Tortelett	€ 1,90
Kirschtomate mit Kräutercreme gefüllt	€ 1,90
Hausgemachter Zwiebelkuchen	€ 1,90
Kleine Reibekuchen mit Apfelmus	€ 1,90
Käsewürfel-Spieß mit Trauben	€ 1,90
Vegetarischer Thai-Pasta-Salat	€ 2,10
Französischer Ziegenkäse auf Pumpernickel mit Oliven	€ 2,10
Antipasti-Spieß mit mariniertem Gemüse	€ 2,10
Rucola-Ricotta-Küchlein	€ 2,10



Mindestabnahme 20 Teile je Sorte. Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

AUS DEM GARTEN



FLYING BUFFET SELECTION

alle Teile werden in unseren edlen Porzellan-Gläschen oder -Schälchen präsentiert

Curry-Reissalat mit frischer Ananas	€ 2,50
Rote Beete Tofu Salat in Senfvinaigrette	€ 2,50
Cous-Cous-Salat mit getrocknetem Obst	€ 2,50
Panna Cotta vom Blauschimmelkäse mit Pumpernickel-Topping	€ 2,50
Salat mit Kirschtomaten, Mini-Mozzarella und Basilikum-Pesto	€ 2,50
Antipasti-Salat – gebratene Gemüsewürfel mit italienischen Kräutern	€ 2,50
Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung auf Asia-Salat	€ 2,50
Ratatouille-Gemüsesalat in mediterranem Dressing	€ 2,50
Orangen-Fenchelsalat mit Balsamico	€ 2,50
Zucchinikaviar mit Parmesancreme im Gläschen	€ 2,90
Provenzalisches Grillgemüse mit Ziegenfrischkäse, Honig und Thymian	€ 2,90
Crème Brûlée vom Ziegenkäse mit krossen Mini-Croutons	€ 2,90



Mindestabnahme 20 Teile je Sorte. Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf
Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | www.auszeitcatering.de | info@auszeitcatering.de

SÜSSE VERSUCHUNGEN

Karamell-Brownie-Konfekt	€ 1,90
Obstspieß mit frischen Früchten der Saison 4 Sorten	€ 1,90
Mousse au Chocolat im Mini-Tartelette	€ 1,90
Erliesene Früchte im Schokomantel	€ 2,20
Französische Macarons	€ 2,20
Süße Mini-Torteletts belegt mit frischem Obst der Saison	€ 2,20
Petit Fours	€ 2,90

FLYING BUFFET SELECTION

alle Teile werden in unseren edlen Porzellan Gläschen oder Schälchen präsentiert

Stracciatellacreme mit Fruchtkompott	€ 2,20
„Birne Helene“ – Vanillecreme mit Schokoladensauce und Birnen	€ 2,20
Karamellmousse mit roten Johannisbeeren und Walnüssen	€ 2,20
Fürst Pückler – Schoko- und Vanillecreme mit Erdbeersauce und Schokoraspeln	€ 2,20
Bayrisch Creme mit Fruchtcoulis	€ 2,20
Mousse au Chocolat	€ 2,20
Panna Cotta mit Fruchtcoulis	€ 2,20
Tiramisu mit Amaretto-Likör	€ 2,20
Latte Macchiato Creme auf dunkler Schokomousse	€ 2,20
Altbiercreme mit frischen Früchten	€ 2,20
Rote oder grüne Grütze mit Vanillesauce	€ 2,20
Passionsfrucht-Mousse	€ 2,20
Kleiner Apfelstrudel mit Vanilleschaum	€ 2,20
Saisonaler Obstsalat	€ 2,20
Mandelmilch Panna Cotta mit Beerencoulis	€ 2,20
Melonensalat mit Korianderzucker	€ 2,20



Mindestabnahme 20 Teile je Sorte. Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.



SCHNITTCHEN UND CANAPÉS

	Schnittchen auf rustikalem Brot	Canapés auf geschnittenem Baguette	Original Canapé auf ausgestochenem Pariserbrot
Putenbrust mit Ananas und Currycreme	1,90 €	2,00 €	2,20 €
Schwarzwälderschinken mit Cornichon	1,90 €	2,00 €	2,20 €
Braten-Aufschnitt mit Trockenobst	1,90 €	2,00 €	2,20 €
Rustikale Salami mit Cornichon	1,90 €	2,00 €	2,20 €
Gekochter Schinken mit Gewürzgurke	1,90 €	2,00 €	2,20 €
Schnittkäse mit Tomate	1,90 €	2,00 €	2,20 €
Frischkäse mit frischen Kräutern	1,90 €	2,00 €	2,20 €
Brie mit Feigensenf	2,20 €	2,20 €	2,40 €
Tomate Mozzarella mit Pesto	2,20 €	2,20 €	2,40 €
Ziegenkäsemousse mit Nüssen und Honig	2,20 €	2,20 €	2,40 €
Tête de Moine Röschen mit Trauben	2,20 €	2,20 €	2,40 €
Serranoschinken mit gebratener Zucchinischeibe und Sauce Rouille	2,20 €	2,20 €	2,40 €
Italienische Fenchelsalami auf Rucola mit gehobeltem Parmesan	2,20 €	2,20 €	2,40 €
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade	2,20 €	2,20 €	2,60 €
Räucherlachs auf Romanasalat mit Sahnemeerrettich	2,20 €	2,20 €	2,60 €
Graved Lachs auf Eichblattsalat mit Dill-Senf-Sauce	2,20 €	2,20 €	2,60 €
Forellenfilets mit Preiselbeer- Meerrettich	2,20 €	2,20 €	2,60 €

Mindestabnahme 20 Teile je Sorte. Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf
Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | www.auszeitcatering.de | info@auszeitcatering.de