



## **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](http://www.auszeitcatering.de) | [info@auszeitcatering.de](mailto: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.

### KOLLEKTION „RHEINLAND“

#### Herzhaft

Matjestatar – rheinisch -  
auf Pumpernickel

Mini Putenschnitzel

Frikadellen-Spießchen  
mit eingelegter Gurke  
und Düsseldorfer Senf

Roastbeefröllchen mit Gemüse  
und Remouladensauce

Käsewürfel Spieß  
mit Trauben

Hausgemachter Zwiebelkuchen

**Preis pro Teil herzhaft € 2,00\***

#### Süßes im Gläschen

Altbiercreme  
mit frischen Früchten

Kleiner Apfelstrudel  
mit Vanillesauce

**Preis pro Teil süß € 2,20**

### KOLLEKTION „TOSCANA“

#### Herzhaft

Räucherlachs mit Frischkäse  
und Rucola im Crêpemantel

Mediterraner Hähnchenspieß

Pollo Tonnato Röllchen  
Putenbruströllchen mit  
Thunfischcreme und Kapern

Prosciuttorolle mit Oregano

Antipasti-Spieß  
mit mariniertem Gemüse (vegan)

Gebackenes Rucola-Ricotta-Tartelette

**Preis pro Teil herzhaft € 2,30\***

#### Süßes im Gläschen

Panna Cotta  
mit Fruchtcoulis

Tiramisu  
mit Amarettolikör

**Preis pro Teil süß € 2,20**

\*Die Preise der Kollektionen basieren auf einer Mischkalkulation.  
Bei Änderungen der Zusammenstellung gelten die à la carte Preise.

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](http://www.auszeitcatering.de) | [info@auszeitcatering.de](mailto: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.

### KOLLEKTION „EXOTISCH“

#### Herzhaft

Knusper Garnele im Pankomantel  
mit Sweet-Chili-Dip

Yakitori Geflügelspieß

Beef Yakitorispieß

Mini Quiche „Hawaii“  
mit Putenbrust und Ananas

Zucchini Cup gefüllt  
mit Cous-Cous (vegan)

Veggie Samosas  
Indische Teigtaschen mit Gemüsefüllung

**Preis pro Teil herzhaft € 2,10\***

#### Süßes im Gläschen

Passionsfrucht-Mousse

Kokos-Chia-Pudding mit Mango

**Preis pro Teil süß € 2,20**

### KOLLEKTION „LUXUS“

#### Herzhaftes im Gläschen

Thunfisch-Cube im Sesammantel  
auf Wakame-Algen Salat mit Wasabi

Black-Tiger-Garnele  
auf Avocado-Mousse

Thai-Beef-Salat mit Mango

Yakitori Geflügelspieß  
auf pikantem Reissalat

Zucchinikaviar mit Parmesancreme

Rote Beete Tofu Salat  
in Senfvinaigrette (vegan)

**Preis pro Teil herzhaft € 2,80\***

#### Süßes im Gläschen

Karamellmousse mit Beeren und Walnüssen

Mousse au Chocolat mit leichter Ingewernote

**Preis pro Teil süß € 2,20**

\*Die Preise der Kollektionen basieren auf einer Mischkalkulation.  
Bei Änderungen der Zusammenstellung gelten die à la carte Preise.

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](http://www.auszeitcatering.de) | [info@auszeitcatering.de](mailto: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.

### KOLLEKTION „VEGGIE“

#### Herzhaft

Veggie Samosas  
Indische Teigtaschen mit Gemüsefüllung

Tomate-Mozzarella-Spießchen  
mit Kirschtomaten und frischem Basilikum

Teigtaschen gefüllt mit  
Ratatouille-Gemüse

Schafskäse-Mousse mit  
getrockneter Tomate im Tartelette

Champignonköpfe  
gefüllt mit Frischkäse

Gebackenes Rucola-Ricotta-Tartelette

**Preis pro Teil herzhaft € 2,00\***

#### Süßes im Gläschen

Hausgemachte Rote Grütze  
mit Vanillesauce

Mandelmilch Panna Cotta  
mit Beerencoulis

**Preis pro Teil süß € 2,20**

### KOLLEKTION „VEGAN“

#### Herzhaft

Antipasti-Spieße  
mit mariniertem Gemüse

Gefüllte Weinblätter

Falafel Spieß

Zucchini Cup  
gefüllt mit Cous-Cous

Rote Beete-Tofu-Salat  
in Senfvinaigrette im Gläschen

Thai-Curry-Reissalat mit Ananas  
im Gläschen

**Preis pro Teil herzhaft € 2,20\***

#### Süßes im Gläschen

Kokos-Chia-Pudding mit Mango

Saisonaler Obstsalat

**Preis pro Teil süß € 2,20**

\*Die Preise der Kollektionen basieren auf einer Mischkalkulation.  
Bei Änderungen der Zusammenstellung gelten die à la carte Preise.

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](http://www.auszeitcatering.de) | [info@auszeitcatering.de](mailto:info@auszeitcatering.de)**

## AUS DEM MEER



### FINGERFOOD SELECTION

Lachs-Lauch-Mini Quiche	2,00 €
Thunfisch-Salat im Tartelette	2,00 €
Krabbenfleisch-Teigtasche abgerundet mit Gemüse	2,00 €
Knusper Garnele im Pankomantel gebacken mit Sweet-Chili-Dip	2,20 €
Rheinisches Lachstatar auf Pumpernickel	2,20 €
Räucherlachs mit Frischkäse und Rucola im Crêpemantel	2,20 €
Limetten-Lachstatar im Mini Tartelette	2,20 €
Matjestatar – rheinisch – auf Pumpernickel	2,20 €
Cube vom Thunfischmousse mit Kapernapfel	2,60 €
Geräucherter Stör im Crêpemantel mit Feldsalat	2,60 €
Garnele gespießt mit Lachswürfeln	2,60 €
Shrimps auf Schwarzbrottaler mit Gurke und Cocktailsauce	2,60 €
Scampi gespießt mit Antipasti-Gemüse	2,60 €

### FLYING BUFFET SELECTION

alle Teile werden in unseren edlen Porzellan Gläschen oder Schälchen präsentiert

Shrimps auf Reissalat mit Chili-Mango-Marinade	2,60 €
Mediterraner Meeresfrüchtesalat mit Sauce Rouille	2,60 €
Räucherlachs und Crème fraîche auf Süßkartoffelrösti	2,90 €
Thunfisch-Cube im Sesammantel auf Wakame-Algen Salat mit Wasabi	2,90 €
Black Tiger Garnele auf Avocadomousse	3,20 €
Black Tiger Garnele auf Glasnudelsalat mit Passionsfrucht vinaigrette	3,20 €
Jakobsmuschel auf Ratatouillesalat	4,20 €



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

## VON DER WIESE



### FINGERFOOD SELECTION



Mini Putenschnitzel	2,00 €
Mediterraner Hähnchen-Spieß	2,00 €
Yakitori Geflügelspieße	2,00 €
Marinierte Putenspießchen mit Ananas	2,00 €
Hähnchenfleisch mit Oliven im Blätterteigmantel	2,00 €
Chicken-Stick mariniert mit grünem Curry	2,00 €
Mini Quiche „Hawaii“ mit Putenbrust und Ananas	2,00 €
Piccata von der Pute – in Eihülle gebraten – mit Tomatensalsa	2,40 €
Hähnchenbrustroulade mit getrockneter Tomate	2,40 €
Saltimbocca Spieß mit getrockneter Tomate Putenbrust mit Parmaschinken	2,40 €
Mini Carrée von Ente-süß-sauer (in Gelee)	2,40 €
Pollo Tonnato Röllchen – Putenbrust mit Thunfischcreme und Kapern	2,40 €



„Rheinisches Sushi“ Mett auf herzhaftem Roggenbrot	2,00 €
Mini Quiche Lorraine mit Speck und Lauch	2,00 €
Sülze – Hausmacher Art – auf Roggenbrottaler mit Meerrettich	2,00 €
Frikadellen-Spießchen mit eingelegter Gurke und Düsseldorfer Senf-Dip	2,00 €
Kabanossi im Blätterteigmantel	2,00 €
Datteln im Speckmantel	2,00 €
Albondigas (Hackfleischbällchen) mit Salsa Roja	2,00 €
Prosciuttorolle mit Oregano und Rucola	2,20 €
Serranoschinken mit Paprika-Frischkäse im Crêpemantel	2,20 €
Serranoschinken Spieß mit Melonenbällchen	2,20 €
Kartoffeltortilla mit Serranoschinken und Sauce Aioli	2,20 €

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

## VON DER WIESE



### FINGERFOOD SELECTION



Beef-Yakitori-Spieß	2,20 €
Mini Rinderfrikadelle am Spieß mit Cornichon und Senf	2,20 €
Gebackene Curry-Hackbällchen vom Rind	2,20 €
Roastbeefröllchen gefüllt mit Gemüse-Julienne und Remoulade	2,20 €
Mini Schnitte von der Tafelspitzsülze mit Meerrettich-Topping	2,40 €
Steak Spieß vom Rind mit Perlzwiebeln	2,40 €
Vitello Tonnato Röllchen – Kalbfleisch mit Thunfischcreme und Kapern	2,60 €

### FLYING BUFFET SELECTION

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

Hähnchenbrust in feiner Currymarinade auf Thai-Reis-Salat	2,60 €
Mini Frikadelle auf rheinischem Kartoffelsalat	2,60 €
Yakitori Geflügelspieß auf pikantem Reissalat	2,60 €
Pikanter Roastbeef-Salat „Diavolo“	2,60 €
Pollo Tonnato – Putenbrust mit Thunfischcreme und Kapern	2,60 €
Thai-Beef-Salat mit Mango	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](http://www.auszeitcatering.de) | [info@auszeitcatering.de](mailto:info@auszeitcatering.de)**



## AUS DEM GARTEN



## FINGERFOOD SELECTION

### VEGETARISCH

Mini Frühlingsrolle	1,90 €
Veggie-Samosas Indische Teigtaschen mit Gemüsefüllung	1,90 €
Champignonköpfe gefüllt mit Frischkäse	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 €
Hausgemachter Zwiebelkuchen	1,90 €
Käsewürfel-Spieß mit Trauben	1,90 €
Französischer Ziegenkäse auf Pumpernickel mit Oliven	2,20 €
Schafskäse-Mousse mit getrockneter Tomate im Tortelett	2,20 €
Zucchini Cup gratiniert mit Fetakäse-Mousse	2,20 €
Gebackenes Rucola-Ricotta-Tartelette	2,20 €

### VEGAN

Kleine Reibekuchen mit Apfelmus	1,90 €
Gefüllte Weinblätter	1,90 €
Falafel-Spieß	1,90 €
Antipasti-Spieß mit mariniertem Gemüse	2,20 €
Champignonköpfe gefüllt mit Schnittlauch-Hummus	2,20 €
Zucchini-Cup gefüllt mit Cous-Cous	2,20 €



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

#### VEGETARISCH

Kirschtomate mit Kräutercreme gefüllt	2,20 €
Spanische Tortilla mit Zucchini	2,20 €
Salat mit Kirschtomaten, Mini-Mozzarella und Basilikum-Pesto	2,70 €
Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung auf Asia-Salat	2,70 €
Zucchinikaviar mit Parmesancreme im Gläschen	2,70 €
Provenzalisches Grillgemüse mit Ziegenfrischkäse, Honig und Thymian	2,90 €

#### VEGAN

Cous-Cous-Salat mit getrocknetem Obst	2,50 €
Thai-Curry-Reissalat mit frischer Ananas	2,50 €
Antipasti-Salat – gebratene Gemüsewürfel mit italienischen Kräutern	2,50 €
Ratatouille-Gemüsesalat in mediterranem Dressing	2,50 €
Orangen-Fenchelsalat mit Balsamico	2,50 €
Rote Beete Tofu Salat in Senfvinaigrette	2,70 €



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](http://www.auszeitcatering.de) | [info@auszeitcatering.de](mailto:info@auszeitcatering.de)**

## SÜSSE VERSUCHUNGEN

Kuchenkonfekt Stücke präsentiert in Papiertartelettes (zur Wahl: Himbeer, Karotte, Schoko, Nuß, Zitrone, Brownie, Blondie)	0,90 €
Mini Éclairs gefüllt mit Vanille- und Schokocreme	1,00 €
Apfel-Granola Ecke (vegan)	1,90 €
Obstspieß mit frischen Früchten der Saison (vegan)	1,90 €
Mousse au Chocolat im Mini-Tartelette	1,90 €
Süße Mini-Tortelets belegt mit frischem Obst der Saison	2,50 €
Französische Macarons	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 Beeren und Walnüssen	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 gelbe Grütze mit Vanillesauce	2,20 €
Passionsfrucht-Mousse	2,20 €
Kleiner Apfelstrudel mit Vanilleschaum	2,20 €

### VEGAN

Saisonaler Obstsalat	2,20 €
Mandelmilch Panna Cotta mit Beerencoulis	2,20 €
Kokos-Chia-Pudding mit Mango	2,20 €



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



## CANAPÉS, SCHNITTCHEN UND LAUGENKONFEKT

	Canapés auf Baguette (35 g)	Schnittchen auf rustikalem Brot (60 g)	Belegtes Laugenkonfekt
Putenbrust mit Weintraube	2,00 €	2,20 €	1,90 €
Schwarzwälderschinken mit Cornichon	2,00 €	2,20 €	1,90 €
Braten-Aufschnitt mit Tomate & Olive	2,00 €	2,20 €	1,90 €
Rustikale Salami oder Putensalami mit Paprika	2,00 €	2,20 €	1,90 €
Gekochter Schinken mit Ei und Tomate	2,00 €	2,20 €	1,90 €
Schnittkäse mit Salatgurke	2,00 €	2,20 €	1,90 €
Frischkäse mit Paprikawürfeln	2,00 €	2,20 €	1,90 €
Brie mit Weintraube	2,00 €	2,20 €	1,90 €
Tomate Mozzarella mit Pesto	2,20 €	2,50 €	2,20 €
Ziegenkäsemousse mit Nüssen & Honig	2,20 €	2,50 €	2,20 €
Tête de Moine Röschen mit Trauben	2,20 €	2,50 €	2,20 €
Serranoschinken mit gebratener Zucchinischeibe und Sauce Rouille	2,20 €	2,50 €	2,20 €
Italienische Fenchelsalami auf Rucola mit gehobeltem Parmesan	2,20 €	2,50 €	2,20 €
Bresaola (Rinderschinken) mit Meerrettich	2,50 €	2,70 €	2,40 €
Rosa gebratenes Roastbeef	2,50 €	2,70 €	2,40 €
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Dill und Ei	2,50 €	2,70 €	2,40 €
Graved Lachs auf Eichblattsalat mit Dill-Senf-Sauce	2,50 €	2,70 €	2,40 €
Forellenfilets mit Meerrettich	2,50 €	2,70 €	2,40 €
Shrimps auf Frischkäse mit Dill	2,50 €	2,70 €	2,40 €
<b>VEGAN</b> Hummus mit getrockneter Tomate	2,20 €	2,50 €	2,20 €
<b>VEGAN</b> Guacamole mit Tomate und Gurke	2,20 €	2,50 €	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](http://www.auszeitcatering.de) | [info@auszeitcatering.de](mailto:info@auszeitcatering.de)**