



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.

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 | 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 | 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 | info@auszeitcatering.de

AUS DEM MEER



FINGERFOOD SELECTION

Blätterteighäppchen gefüllt mit Räucherlachs	1,90 €
Lachs-Lauch-Mini Quiche	2,00 €
Thunfisch-Salat im Tartelette	2,00 €
Krabbenfleisch-Teigtasche abgerundet mit Gemüse	2,00 €
Garnele im Pankomantel gebacken mit Sweet-Chili-Dip	2,20 €
Rheinisches Lachstatar auf Pumpernickel	2,20 €
Räucherlachs mit Frischkäse und Rucola im Wrap	2,20 €
Matjestatar – rheinisch – auf Pumpernickel	2,20 €
Garnele gespießt mit Lachswürfeln	2,60 €
Shrimps auf Schwarzbrottaler mit Gurke und Cocktailsauce	2,60 €
Scampi gespießt mit Antipasti-Gemüse	2,60 €

FLYING SELECTION

präsentiert in Weckgläschen oder Porzellanschälchen

Shrimps auf Reissalat mit Chili-Mango-Marinade	2,60 €
Rosa Heringssalat mit Apfel und Roter Beete	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	4,50 €



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

VON DER WIESE



FINGERFOOD SELECTION



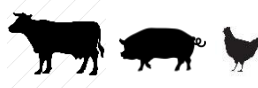
Mini Putenschnitzel	2,00 €
Mediterraner Hähnchen-Spieß	2,00 €
Yakitori Geflügelspieße	2,00 €
Marinierte Putenspießchen mit Ananas	2,00 €
Hähnchenfleisch mit Oliven im Blätterteigmantel	2,00 €
Chicken-Stick mariniert mit grünem Curry	2,00 €
Mini Quiche „Hawaii“ mit Putenbrust und Ananas	2,00 €
Saté-Spieß vom Hähnchen	2,20 €
Hähnchenbrustroulade mit getrockneter Tomate	2,40 €
Saltimbocca Spieß mit getrockneter Tomate Putenbrust mit Parmaschinken	2,40 €
Geräucherte Entenbrust mit Waldorfsalat im Wrap	2,40 €
Pollo Tonnato Röllchen – Putenbrust mit Thunfischcreme und Kapern	2,40 €



„Rheinisches Sushi“ Mett auf rustikalem Brot	2,00 €
Mini Quiche Lorraine mit Speck und Lauch	2,00 €
Mini Schweineschnitzel	2,00 €
Frikadellen-Spießchen mit eingelegter Gurke und Düsseldorfer Senf-Dip	2,00 €
Datteln im Speckmantel	2,00 €
Albondigas (Hackfleischbällchen) mit Salsa Roja	2,00 €
Chorizo im Blätterteigmantel mit Dattel-Dip	2,20 €
Prosciuttorolle mit Oregano und Rucola	2,20 €
Wrapröllchen mit Serranoschinken und Paprika-Frischkäse	2,20 €
Serranoschinken Spieß mit Melonenbällchen	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 Rinderhackbällchen am Spieß mit Cornichon und Senf	2,20 €
Gebackene Curry-Hackbällchen vom Rind	2,20 €
Roastbeefröllchen gefüllt mit Gemüse und Remoulade	2,20 €
Mini-Frühlingsrollen gefüllt mit Rindfleisch Gemüse	2,20 €
Steak Spieß vom Rind mit Perlzwiebeln	2,40 €
Vitello Tonnato Röllchen – Kalbfleisch mit Thunfischcreme und Kapern	2,60 €

FLYING SELECTION

präsentiert in Weckgläschen oder Porzellanschälchen

Kartoffeltortilla mit Serranoschinken und Sauce Aioli	2,20 €
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 €
Knusperschnitzel vom Schwein auf mediterranem Pastasalat	2,60 €
Thai-Beef-Salat mit Mango	2,90 €
Marinierte Hähnchenbrust in Balsamicomarinade auf Fenchel-Orangen-Salat	2,90 €
Chicken-Nugget auf asiatischem Gemüsesalat mit Sprossen	2,90 €



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

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 €
Kirschpaprika gefüllt mit Kräutercreme	2,20 €
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 SELECTION

präsentiert in Weckgläschen oder Porzellanschälchen

VEGETARISCH

Mediterraner Nudelsalat mit Antipasti	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 €
Zucchini-Kaviar 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 €
Orientalischer Linsensalat	2,50 €
Antipasti-Salat – gebratene Gemüsewürfel mit italienischen Kräutern	2,50 €
Bulgur-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 %.

SÜSSE VERSUCHUNGEN

Kuchenkonfekt (zum Beispiel Himbeer, Karotte, Schoko, Nuß, Zitrone – Auswahl nach saisonaler Verfügbarkeit)	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 €
Petit Fours (sortiert)	2,80 €
Französische Macarons	2,90 €

DESSERTS

präsentiert im Weckgläschen

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	2,20 €
Altbiercreme mit frischen Früchten	2,20 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	2,20 €
Passionsfrucht-Mousse	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 %.

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



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 €
VEGAN Hummus mit getrockneter Tomate	2,20 €	2,50 €	2,20 €
VEGAN 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 | info@auszeitcatering.de