



Catering 2023  
Fingerfood | Salat | Suppen | Desserts

**Fingerfood-Auswahl, serviert und dekorativ angerichtet auf Buffet-Platten**  
individuell hergestellt ab 75 Stück

- Pumpernickel mit hausgemachtem Kräuterfrischkäse, Räucherlachs und Deutschem Kaviar
- Galetteröllchen mit Wasabifrischkäse und Räucherlachs

**Fingerfood-Auswahl, serviert in Bio-Holzschiffchen**  
individuell hergestellt ab 75 Stück

- Hackbällchen mit scharfem Dip und Bambus-Spießchen
- Hähnchenschnitzelchen in Panade mit Zitronen-Mayo-Dip und Bambus-Spießchen und

**Salat-Auswahl für Catering**

serviert in großen Buffet-Schüsseln oder in Einzelportionen im Weck-Gläschchen

- Tomaten-Brotsalat  
vegan von Bio-Tomaten, Bio-Rucola, Bio-Salaten, Bio-Oliven und Fladenbrot mit gebratenem Bio-Rauchtofu (vegan) oder mit Bio-Schafskäse (vegetarisch)
- Gemüse-Couscous-Salat  
vegan mit frischer Blatt Petersilie und orientalischer Aromatik

**Suppen-Auswahl für Catering**

- Bio Möhren-Ingwer-Suppe  
vegan von Bio-Möhren und würzigem Bio-Ingwer
- Bio Balinesische Süßkartoffelsuppe  
vegan von Süßkartoffeln mit feiner exotischer Aromatik
- Bio Rote-Linsen-Curry-Suppe  
vegan kräftig-würzig mit indischen Gewürzen
- Bio Orientalische Kichererbsen-Suppe  
vegan und cremig von Kichererbse, Süßkartoffel, Gewürzen des Morgenlandes und Mandel
- Ukrainische Soljanka  
nach traditionellem Rezept, serviert mit Zitrone und Schmand

**Dessert-Auswahl für Catering**

- Bio-Milchreis im Weck-Gläschen  
vegetarisch mit Zucker & Zimt und Apfelmus oder mit hausgemachtem Kirschconfit
- Eistorten und Eisbomben aus der Eisenacher Eismanufaktur  
nach individueller Abstimmung
- Zucker & Zimt Eis im Becher (8 Sorten, davon 4 vegan) oder Eis in Eiswannen in Thermo-Box zum selber Portionieren
- Kuchen & Torten aus der Zucker & Zimt Konditorei  
nach individueller Abstimmung
- Candy Table des Sweet Wedding-Teams  
nach individueller Abstimmung mit u.A. Torte, Cupcakes, Macarons, Pralinen, Kuchen