

Finger- & Gabelfood



Übersicht

Liebe Kundinnen und Kunden,

bei uns ist der Name tatsächlich Programm!

Wir, das Team der **place2b EVENT.CATERING.**, bieten Ihnen nicht nur einen Raum – wir schaffen einen Ort, an dem Sie einfach **SEIN** können. Ein Ort, an dem Sie sich wohlfühlen, neue Ideen sprudeln und Ihre Veranstaltungen so werden, wie Sie sie sich vorstellen.

Egal, ob Sie eine Firmenfeier, ein ganz besonderes Event oder einfach einen Moment zum Genießen planen – wir sind der Partner an Ihrer Seite, der Ihre Ideen mit Herz und Kreativität zum Leben erweckt. Von der ersten Idee über den Gästeempfang bis hin zur perfekten Eventgestaltung finden Sie bei uns alles, was es für ein unvergessliches Erlebnis braucht.

Planen Sie ein Event, das in Erinnerung bleibt? Lassen Sie uns gemeinsam Ihre Veranstaltung unvergesslich machen! Wir helfen Ihnen bei der Wahl der Location, kümmern uns um das Catering und sorgen für das rundum perfekte Erlebnis – von der Technik über die Musik bis hin zur Dekoration und Fotobox. Alles, was zu einem großartigen Event gehört, liefern wir mit unserem erfahrenen Team und einer Menge Leidenschaft.

Und das Beste? Wir haben eine ganze Liste toller Partner, die jedes Event zu etwas Besonderem machen. Ihr Rundum-Sorglos-Paket wartet auf Sie!

Und weil Liebe ja bekanntlich durch den Magen geht, legen wir großen Wert auf ein kulinarisches Konzept, das perfekt zu Ihnen passt. Frische Zutaten, höchste Qualität ist für uns ein Muss! Egal, ob klassische Leckerbissen oder kreative Neukreationen, bei uns finden Sie alles, was das Herz begehrt – vom Fingerfood über Small Dishes bis hin zu coolen Specials wie American BBQ, Street Food oder eine kulinarische Weltreise.

Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung und lassen Sie uns gemeinsam etwas schaffen, das Ihre Gäste nie vergessen werden!

Übersicht

Zur individuellen Zusammenstellung Ihres Finger- und Gabelfood- Buffets vorab ein paar Hinweise:

- Mindestbestellmenge pro Sorte: 20 Stück
- Stellen Sie Ihr Buffet aus mehreren Produktgruppen zusammen - dabei beraten wir Sie gerne!
- Für den Sektempfang empfehlen wir 3 Teile pro Person
- Für einen schnellen Imbiss zwischendurch: 5 Teile pro Person
- Für ein Buffet, das satt macht, planen Sie 8 Teile pro Person ein
- Wählen Sie zur süßen Abrundung Ihres Fingerfood-Buffets 1-3 Teile aus unserem reichhaltigen Dessert- und Kuchenangebot

Hinweis zur Preisstruktur:

Bitte beachten Sie, dass wir aufgrund starker Schwankungen bei den Rohstoffpreisen stets bestrebt sind, Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot mit aktuellen Preisen zu erstellen.
Ihre Zufriedenheit ist unser oberstes Ziel, und daher halten wir stets ein Auge auf die Marktpreise.

Fingerfood

CROSTINI

Avocadocreame

Getrocknete Tomaten

Auberginencreme

Oliven I Minze

Tomatentatar

Balsamicozwiebeln I Basilikum

Hummus

Granatapfelkerne I Koriander

Trüffel

Frischkäse I Parmesan

Gegrillte Paprika

Petersilie I Pesto

CROSTINI

Lachstatar

Kren I Creme Fraiche I Dill

Vitello Tonnato

Thunfisch I Kapern

Pulled Salmon

Stremellachs I Guacamole

Serranoschinken

Cantaloupe Melone I Basilikum

Mailänder Salami

Physalis I Feigensenf

Mett vom Schwein

Maggi I Frühlingszwiebeln

SPIEBCHEN

Mini Frikadellen

Hackbällchen I getrocknete Tomaten

Hähnchenbrust

Ananas I Bacon

Riesengarnelen

Knoblauch I Kräuteröl

Tomate Mozzarella

Cocktailtomate I Basilikumpesto

Antipasti

gefüllte Kirschkaprika I Oliven

Falafelbällchen

Paprika rot I gelb I Petersilie

Fingerfood

WRAPS

Gyros Art

Hähnchen | Weißkraut | Tsatsiki

Mexikanisch

Rinderhack | Mais | Kidneybohnen

Griechische Art

Schafskäse | Gurke | Rucola

MINI QUICHES

Lorraine

Royale | Käse | Schinken

Saarländisch

Royale | Käse | Lyoner

Champignons

Royale | Käse | Thymian

Lauch

Royale | Käse

MINI WINDBEUTEL

Peperonata

Ziegenfrischkäse | Honig | Paprika

Frischkäse

Kräuter | Radieschen

Räucherlachs

Crème Fraîche | Avocado

MINI BURGER

Hamburger

Tomaten | Saure Gurken | Salat

Zartes Pulled Pork

Cremiger Cole Slaw Salat
BBQ Sauce

Marinierter Tofu (vegan)

Sesam | Mango-Chutney | Rucola

GOURMETLÖFFEL

Gebratene Riesengarnele

Mangochutney | Chili

Thunfisch Tataki

Sesammantel | Erbsenpüree
Wasabi Mayonnaise

Entenleberpraline

Mürbteig | Schokoladenflorentiner

Plant Based Chicken Pops

Vegane Zitronenmayo | Erbsensprossen

Ratatouille

Auberginenmousse | Parmesanchip

Gabelfood

IM SCHÄLCHE

Vitello Tonnato

Kalb | Thunfisch | Kapern

Rauchlachscanelloni

Erbsenmouseline | Meerrettich

Carpaccio

Rote Bete | Rucola | Parmesanhobel

Büffelmozzarella

Gegrillte Trauben | Fenchelvinagrette

Peperonata

Oliventapenade | Kichererbsen

Pastrami Tramezzini

Baconnaisse | Baby Leaf Salat

Prosciutto Stagionato

Landschinken | Feigenchutney
Landbrot

Feine Kalbstranchen

Apfel-Sellerievinaigrette | Wildkräutersalat

IM GLÄSCHEN

Krabbencocktail „place2b“

Pumpernickel | Chicoree | Spicy Mayo

Gegrillte Hühnerbrust

Scharfer roter Linsensalat | Gurke

Caesar Salad

Hähnchen | Parmesan | Croutons

Tabouleh mit Rinderkäfte

Joghurdip | Harissa

Pfirsich-Minzsalat (Saison)

Feta | rote Zwiebeln | Zitrone

Orangen-Dattelsalat

rote Zwiebeln | Mandeln | Koriander
Minze

Waldorfsalat

Sellerie | Apfel | Walnüsse

BACKWAREN ZU GABEL- & FINGERFOOD

Brotauswahl „Italia“

Olivenbrot | Ciabatta

Brotauswahl „Classic“

Wurzelbrot | Parisienne

Brotauswahl „Rustika“

Bauernkrustenbrot | Körnerbaguette

Mini Laugenteilchen

Mediterranes Brotkonfekt

Desserts



Desserts

DESSERTS IM GLÄSCHEN

Mousse au chocolat weiß

Pfirsichragout | Minze

Mousse au chocolat dunkel

Vanillesauce | Schokosplitter

Viezapfel

Schlagsahne | karamellisierte Mandelsplitter

Eierlikör Trifle

Nutellakuchen | Eierlikörmousse | Schokolade

Ile flottante

Vanille | Baiser | Himbeere

Tiramisu klassisch

Mascarpone | Biskuit | Ganache

Tiramisu Apfel

Mascarpone | Biskuit | Apfel | Vanille

Kokoscreme

Mangotopping | Lotuskeks gebröselt

Limettencreme

Himbeere | Rosmarin

Bayrisch Creme

Waldbeeren | Sahne

Panna Cotta

Vanille | Himbeertopping

Salted Caramel Cream

Knackiger Mandel-Crunch | Pistazien

Pralinenmousse

Likörtopping | belgische Schokolade

Schwarzwälder Kirsch

Kirschen | Kirschwasser | Mousse au chocolat

Frischer Obstsalat

Obst der Saison | Orangensaft | Honig

Zimt Panna Cotta

Bratapfel Topping | Zimstern

Spekulatiuscreme

Ananas | Crumble | Minze

Nürnberger Lebkuchenmousse

Pflaumenröster | Lebkuchenknusper

DESSERTS IM SCHÄLCHEN

Erdbeersalat (Saison)

Vanillecreme | Minze

Birnencrumble

Vanillesauce | Cranberries

Creme brulee

Vanillecreme | gebrannter Zucker

Obstspieß exotisch

Ananas | Mango | Drachenfrucht

Desserts

Kuchen & Co

Apfeltarte

Schlagsahne | Karamell

New York Cheese Cake

Butterkeksboden | Frischkäse | Beerenconfit

Schokoladenbrownie

Himbeercoulis | weiße Schokolade

Donauwelle

Vanille | Sahne | Kirschen | Kakao

Mini Eclairs

Vanille | Schokolade

Butterkuchen vom Blech

Mandeln | Zuckerkruste

Mini Kaffeeteilchen

Creme Brötchen | Cranberry & Schoko
Schleifen | Zimtschnecken

Mini Muffins

Zitrone | Schokolade

Macarons Quarah Schott

Mini Nussecken