

Come together: 3h

5 Teile Fingerfood

33,90 €/pro Person

Varianten von Cocktail-Laugenteilchen
Canapes: Mischung 1
Wrap Röllchen

6 Teile Fingerfood

38,90 €/pro Person

Varianten von Bagles
Canapes: Mischung 2
Wrap-Röllchen

7 Teile Fingerfood

43,90 €/pro Person

4erlei Spiesschen
Canapes: Mischung 3
3erlei Kaltes aus dem Gläschen

3erlei warme Quiche
zzgl. 5,90 €/pro Person

Plopp the soup
zzgl. 5,50 €/pro Person

In allen Varianten inkl.

Mineralwasser	3erlei Fritz Getränke
Wulle Bier	Alkoholfreies Bier
Prosecco	

Zusätzliche Getränke

Regionaler Weisswein 0,75l
Regionaler Rotwein 0,75l
Aperol inkl. Orangen und Eiswürfel

Weiteres

Kaffee Spezialitäten	zzgl. 7,00 €/pro Person
Zuschlag von 20-30 Personen	zzgl. 150 €
Zuschlag von 30-39 Personen	zzgl. 100 €

Mindestens 2 Mitarbeiter zur Betreuung
Jede weitere angefangene 1/2 Stunde zzgl. 10,00 €/pro Person

Buchbar ab 40 Personen

Ab 15.03.2022: Aufgrund der aktuellen Preissteigerungen für Energie und Lebensmittel, erheben wir einen Zuschlag von 2,50 €/pro Person

Come together: 1,5h

4 Teile Finger Food

29,50 €/pro Person

Varianten von Cocktail-Laugenteilchen
Laugenstängele mit Schinken und Käse
Dinkelstängele mit frischem Mett
Laugenbrötchen mit Streifen vom Schwazwälder Schinken
Ulmer Spatz mit hausgemachtem Frischkäse und Schnittlauch

Wrap-Röllchen Mischung mit Frischkäse & Gemüsejulienne
Gemüsejulienne & Schinken
Gemüsejulienne & Pute

Feine Auswahl an Canapés:
luftgetrocknetem Schinken
Salami
Brühwurst
Käse
Frischkäse

Getränke

Ensinger Wasser (still/medium) 0,75l
3erlei Fritz Getränke 0,33l
Auswahl an verschiedenen Säften 1l
Alkoholfreier Secco

Optional

Prosecco oder regionaler Rotwein und Weißwein
Wulle Bier
zzgl. 6,00 €/pro Person

Weiteres

Zuschlag von 20-30 Personen zzgl. 150 €
Zuschlag von 30-39 Personen zzgl. 100 €

Mitarbeiter zur Betreuung des Empfangs
Jede weitere angefangene 1/2 Stunde zzgl. 10,00€/pro Person

Buchbar ab 40 Personen

Ab 15.03.2022: Aufgrund der aktuellen Preissteigerungen für Energie und Lebensmittel, erheben wir einen Zuschlag von 2,50 €/pro Person

Ein halber Tag

35,90 €/pro Person

Break

Variationen vom Mini-Blechkuchen

Getränke

Kaffee und Espresso

Feine Auswahl an Teesorten

Ensinger Wasser (still/medium) 0,75l

Ensinger Apfelsaftschorle 0,75l

Come together: 1h mit 5 Teile Finger Food

Varianten von Cocktaillaugenteilchen

Canapés Mischung

Wrap Röllchen

Getränke

Mineralwasser

2erlei Fritz Getränke

Rotwein Trollinger mit Lemberger

Weißwein Riesling trocken

Prosecco

Wulle Bier

Alkoholfreies Bier

Weiteres

Kaffee Spezialitäten zzgl. 7,00 €/pro Person

Zuschlag von 20-30 Personen zzgl. 150 €

Zuschlag von 30-39 Personen zzgl. 100 €

Mindestens 2 Mitarbeiter zur Betreuung

Jede weitere angefangene Stunde zzgl. 10,00 €/pro Person

Buchbar ab 40 Personen

Breakfast: 3h

40,90 €/pro Person

Aus dem Gläschen

Joghurt mit Walnüssen und Honig
Obstsalat
Knuspermüsli auf Fruchtspiegel mit Joghurt

Brainfood

Gemischte geröstete Nüsse
Studentenfutter

Fingerfood

Waldfrucht-Konfitüre
Cocktail-Buttercroissant mit Butterblüten
1/3 Seele mit Schinken
1/2 Laugenstange mit Frischkäse
Gemüsesticks mit Frischkäse
Cocktail-Sesam-Bagel mit Räucherlachs, Meerrettich und Dill

Obstkorb mit frischen Früchten

Getränke

Kaffee und Espresso
Feine Auswahl an Teesorten
Ensinger Wasser (still/medium) 0,75l
Auswahl an verschiedenen Säften 1,0l

Weiteres

Kaffee Spezialitäten	zzgl. 7,00 €/pro Person
Zuschlag von 20-30 Personen	zzgl. 150 €
Zuschlag von 30-39 Personen	zzgl. 100 €

Mindestens 2 Mitarbeiter zur Betreuung
Jede weitere angefangene Stunde zzgl. 10,00 €/pro Person

Buchbar ab 40 Personen

Ab 15.03.2022: Aufgrund der aktuellen Preissteigerungen für Energie und Lebensmittel, erheben wir einen Zuschlag von 2,50 €/pro Person

Ein ganzer Tag im Sommer

52,90 €/pro Person

Break 1

Butterbrezeln
Brezeln

Break 2

Joghurt mit Walnüssen und Honig
Obstsalat

Lunch

Bunte Sommersalatmischung an Essig-Öl-Dressing mit frischen Kräutern
Salat von dreierlei Bohnen mit frischen Kräutern
Tomatensalat mit blauen Zwiebeln und Basilikum
Putengeschnetzeltes in Curryrahm mit Butterreis und Karottenwürfeln
Gnocchi mit Salbeibutter und italienischem Pfannengemüse
Magnum Mini

Break 3

Variationen vom Mini-Blechkuchen

Getränke für den ganzen Tag

Kaffee und Espresso
Feine Auswahl an Teesorten
Ensinger Wasser (still/medium) 0,75l
Auswahl an verschiedenen Säften 0,2l
2erlei Fritz Getränke 0,33l

Weiteres

Kaffee Spezialitäten	zzgl. 7,00 €/pro Person
Zuschlag von 20-30 Personen	zzgl. 150 €
Zuschlag von 30-39 Personen	zzgl. 100 €

Mindestens 2 Mitarbeiter zur Betreuung
Jede weitere angefangene Stunde zzgl. 10,00 €/pro Person

Buchbar ab 40 Personen

Ab 15.03.2022: Aufgrund der aktuellen Preissteigerungen für Energie und Lebensmittel, erheben wir einen Zuschlag von 2,50 €/pro Person

Ein ganzer Tag im Herbst

52,90 €/pro Person

Break

Bicher Müsli
Joghurt mit Walnüssen und Honig
Obstsalat
Gemischte geröstete Nüsse
Studentenfutter

Cocktail-Buttercroissant
Faller Waldfrucht-Konfitüre
Butterblüten
Cocktail-Brötchen, belegt
Cocktail-Sesam-Bagel mit Räucherlachs, Meerrettich und Dill

Smoothies: Himbeer/Banane, Kiwi

Mangolassi, frisch gepresster Orangensaft

Lunch

Saisonale Suppe

Gemischter Herbst-/Wintersalat an Essig-Öl-Dressing mit frischen Kräutern
Karottensalat

Saltimbocca von der Pute
Knackiges Gemüse mit Kräuterschaumsauce

Scaloppine al limone
Kleine Kalbsschnitzel Natur mit frischen Tagliatelle und Gemüse

Rote, weiße und grüne Tagliatelle mit Tomatensugo

Magnum Mini

Break 2

Auswahl an Mini-Obsttörtchen und Mini-Blechkuchen

Speisen für den ganzen Tag

Obstkorb mit frischen Früchten
Corny Riegel
Milky Way Doppelriegel
Snickers Riegel
Fruchtriegel

Getränke für den ganzen Tag

Kaffee und Espresso
Feine Auswahl an Teesorten
Ensinger Wasser (still/medium) 0,75l
Auswahl an verschiedenen Säften 0,2l
2erlei Fritz Getränke 0,33l

Weiteres

Kaffee Spezialitäten	zzgl. 7,00 €/pro Person
Zuschlag von 20-30 Personen	zzgl. 150 €
Zuschlag von 30-39 Personen	zzgl. 100 €

Mindestens 2 Mitarbeiter zur Betreuung
Jede weitere angefangene Stunde zzgl. 10,00 €/pro Person

Buchbar ab 40 Personen

Zusätzliche Extras (mind. 20 Stück/Sorte)

Aus dem Glas

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Hausgemachtes Bircher Müsli 4,90 € | <input type="checkbox"/> Veganer Joghurt mit Ahornsirup und getr. 4,90 € |
| <input type="checkbox"/> Naturjoghurt mit Honig und Nüssen 4,40 € | <input type="checkbox"/> Frischer Obstsalat mit Honig und Mandeln 4,90 € |

Laugenteilchen

- Laugenstängle oder Cocktail-Bagle mit Schinken und Käse 2,50 €
- Laugenbrötchen oder Cocktail-Bagle mit Streifen vom Schwarzwälder Schinken 2,50 €
- Laugenknötchen oder Cocktail-Bagle mit hausgemachtem Frischkäse 2,50 €
- Frische Brezel oder Cocktail-Brezel 1,70 €
- Butterbrezel 2,00 € Brezel mit Schinken, Käse oder Frischkäse 2,90 €

Canapes wahlweise auf rundem Vollkornbrot oder Cocktailbrötchen

- Variation 1: luftgetrockneter Schinken und Salami, Brühwurst, Käse und Frischkäse 3,00 €
- Variation 2: Entenbrust, luftgetrockneter Schinken, Salami, kalter Braten, Käse und Räucherlachs 3,30 €

Belege Brötchenhälften oder Störtebeker Brote

- Variation 1: Braten, Schinken, Wurst, Käse und Salami 2,60 €
- Variation 2: Braten, Schinken, Käse, Salami und Räucherforelle 3,10 €
- Variation 3: Braten, Schinken, Käse, Salami und Räucherlachs 3,40 €

Sesam-Bagels oder Sandwiches

- Vegetarisch belegt und garniert mit verschiedenen Aufstrichen ½ Stücke 2,40 €
- Belegt mit Schinken und/oder Käse und reichlich garniert ½ Stücke 2,60 €

Wrap-Röllchen in 20'er Staffel je Sorte

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Vegetarisch 2,10 € | <input type="checkbox"/> Lachs und Sahnemeerrettich 2,30 € |
| <input type="checkbox"/> Pute und Rucola 2,20 € | Mischung ab 3 x 20 Stück 2,20 € |

Kaltes aus dem Glas

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Kartoffelsalat mit Fleischküchle 4,90 € | <input type="checkbox"/> Maultaschensalat 4,40 € |
| <input type="checkbox"/> Kartoffelsalat mit Mini-Schnitzel 4,90 € | <input type="checkbox"/> Bunter Linsensalat 4,40 € |
| <input type="checkbox"/> Italienischer Nudelsalat mit getr. Tomaten 4,40 € | |

Süßes aus dem Glas

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Weiße oder dunkle Mousse 3,40 € | <input type="checkbox"/> Apple Crumble 3,40 € |
| <input type="checkbox"/> Tiramisu original oder mit Früchten 3,40 € | <input type="checkbox"/> Blaubeer-Bisquit-Dessert 3,40 € |
| <input type="checkbox"/> Panna Cotta mit Fruchtsauce 3,40 € | <input type="checkbox"/> Obstsalat 3,90 € |

Süße Teilchen

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Cocktailplunder oder Flachswickel 2,90 € | <input type="checkbox"/> Mini-Blechkuchen 2,10 € |
| <input type="checkbox"/> Mandelhörnchen 3,00 € | <input type="checkbox"/> Muffins-Cocktail 1,80 € |
| <input type="checkbox"/> Obsttörtchen 3,60 € | <input type="checkbox"/> Muffins-Large 2,90 € |
| <input type="checkbox"/> Blechkuchen 3,40 € | <input type="checkbox"/> Gebäckbox Delacre 17,90€ |
| <input type="checkbox"/> Mini-Sahneschnitte 2,30 € | |

Ab 15.03.2022: Aufgrund der aktuellen Preissteigerungen für Energie und Lebensmittel, erheben wir einen Zuschlag von 2,50 €/pro Person
Seite 1/2

Zusätzliche Extras (mind. 10 Stück/Sorte)

Feine Spießereien

- Maultaschen mariniert mit Balsamicozwiebeln 2,05 €
- Geflügel mit Tomate und Mozzarella 2,15 €
- Meat-Ball mit Garnitur 2,05 €
- Pute mit Ananas oder Feige 2,05 €
- Mini-Cabanossi mit Garnitur 1,95 €
- Melone mit Parmaschinken 2,55 €
- Backpflaumen mit Speck 1,95 €
- Saltimbocca vom Hähnchen 2,25 €
- Mini Burger 3,05 €
- Gefüllte Pepperoni im Speckmantel 2,05 €
- Piadina, gefüllte Teigwellen 2,05 €
- Auberginen im Speckmantel 2,05 €
- Karöttchen im Speckmantel 2,05 €
- Tramezzini Sandwichecken-Turm 2,35 €

Feine Spießereien (mind. 10 Stück/Sorte) – Vegetarisch

- Tomate und Mozzarella 2,05 €
- Antipasti-Mix 2,05 €
- Gurkenbecher mit Forellenmousse 2,05 €
- Käse mit Oliven oder Traube 1,85 €
- Champignon und Zuckerschoten 2,05 €
- Staudensellerie mit Roquefortcreme 1,95 €
- Paprikaröllchen mit Frischkäse 2,05 €
- Aubergine mit Fetakäse 2,05 €
- Zucchini-Röllchen mit Frischkäse 2,05 €
- Variationen von Lollies mit Ziegenkäse 2,45 €
- Staudensellerie mit Roquefortcreme 1,95 €

Feine Spießereien (mind. 10 Stück/Sorte) – Vegan

- Champignon und Zuckerschoten 2,05 €
- Lolli von der Zucchini im Kokosmantel 2,05 €

Süßes

- Obst 1,30 €
- Mini-Blechkuchen 1,70 €