



Fingerfood Spezialitäten

Melonen-Schinken
mit mild geräucherten Schinken

Spargel-Schinken-Röllchen
mit Kochschinken, Spargel und Kräuterremouladen

Kasseler Carpaccio
Mit leichter Himbeervinaigrette

Datteln im Speckmantel

Tatar
mit Kapern und Zwiebeln

Hackfleischbällchen

Wurstplatte
mit Hausmacher, Rohesser, Fleischwurst, Schinken und Salami

Käseplatte
mit Camembert, Brie, Bergkäse, Ziegenkäse, Frischkäsekranz

Käse-Trauben
mit herzhaften Gouda mit süßen knackigen Trauben

Ziegenkäse
mit Honig gratiniert auf Pumpnickel

Blätterteiggebäck
Elsässer-Art, Paprika-Lauch, Spinat-Feta

Zwiebelkuchen
Mit herzhaften Speck

Mini Wraps
gefüllt mit Käse oder Kochschinken

Quiche
mit Speck und Zwiebeln oder Spinat-Feta

Eier
gefüllt mit cremiger Soße

Canapés
mit Obstgarnitur

1/2 belegte Brötchen
mit Salatgarnitur

Seite 1 von 4

Angaben zum Unternehmen
Inhaber: Michael Traut
SteuerNr.: 43/176/60363
Ust-IdNr.: DE271492405

Kontakt
Telefon: 06507 / 7080041
Fax: 06507 / 701864
E-Mail: kontakt@catering-traut.de
Web: www.catering-traut.de

Bankverbindung
Bank: Sparkasse EMH
IBAN: DE94587512300020013413
BIC: MALADE51BKS



Fingerfood im Glas

Hackfleischbällchen
mit Tomatendip

Krabbenscocktail

Saté-Spieße
Hähnchenfleisch mit Erdnusssoße

Scampi-Spieße

Salate

Gemügesticks
mit Kräuter-Dip

Dessert

Antipasti

Tomaten-Mozzarella-Speße
mini Mozzarella, Cocktailtomaten, frischen Basilikum und Balsamico Creme

Insalata Caprese
Tomaten, Mozzarella, frischen Basilikum und Balsamico Creme

Schafskäsewürfel
mit Chili und Knoblauch

Kirschparika
rote Mini-Paprika gefüllt mit Frischkäsecreme

Peperoni
Mit Frischkäsecreme gefüllt

Tomaten
Eingelegte getrocknete Tomaten

Oliven-Mix
grüne und schwarze Oliven

Vegetarische Antipasti
mit Zucchini, Aubergine, Champignons, Paprika, Oliven



Frisch aus dem Meer

Krabbencocktail

Lachs Carpaccio
mit Meerrettich-Pesto

Quiche
mit Lachs und Spinat

Mini Wraps
mit Lachs oder Thunfisch

Blätterteiggebäck
mit Lachs oder Thunfisch

Fischplatte
mit Räucherlachs, Forellenfilets, Shrimps,

Dips und Buttervariationen

Dips für Antipasti

Zwiebeldip, Paprika-Dip, Thunfischcreme, Kräuterdip, Knoblauchdip,
Feta-Dip, Tomatensenf, Knoblauchsensf, Chilisenf, Kräuterbutter

Dips für Fisch

Sahnemeerrettich, Preiselbeersahne, Wasabicreme,
Honig-Senf-Dip, Aioli, Feigen-Senf, Honig-Mohn-Senf,

Dips für Käse

Mango-Chutney, Feta-Dip, Feigen-Senf, Biersenf, Oragensenf, Kräuterbutter

Dips für Wurst

Zwiebelchutney, Schmalz, Senf, Knoblauchsensf, Chilisenf,
Kräuterbutter, gesalzene Butter



Brotkorb

Baguette

Weizen, Roggen oder Körner

Brot

Weizen, Dinkel, Roggen, Körner

Laugengebäck

Partyrad

mit ca. 30 kleine gemischten Brötchen

Vegan

Frikadellen

Antipasti

Salate