



feinwärts
catering

Bankettmappe
2025

www.feinwaerts.de
info@feinwaerts.de

Fingerfood zum Sektempfang

2-3 Teile / Person. Nach Rücksprache vom Feuerring/Grill möglich.

Mini Burger & Fritten

- ❖ Mini – US Nesbraska Beefburger im Brioche Bun mit BBQ-Sauce, Zwiebelmarmelade und Rucola
- ❖ Mini – Rote Bete Burger im Sourdough Bun mit Gurkenrelish, halbgetrocknete Tomaten und Wildkräutern dazu Süßkartoffel-Fritten

13,20 € p. Person zzgl. MwSt.

Crostini & Baguette

- ❖ Geröstete Baguettescheiben mit Avocado und Serranoschinken
- ❖ Bruschetta mit gehackten Tomaten und Basilikum
- ❖ Crostini mit Oliventapenade und Eismeergarnelen

7,20 € p. Person zzgl. MwSt.

Pfälzer Fingerfood

- ❖ Mini Bratwurst auf lauwarmen Kartoffelgurkensalat
- ❖ Kalbsfleischbällchen an grünem Tomatenchutney
- ❖ Crostini mit Ziegenfrischkäse und Trauben-Balsamico-Confit
- ❖ Pfälzer Zwiebelkuchen mit gehackten Kräutern und Kümmel

11,50 € p. Person zzgl. MwSt.

Mediterranes Fingerfood

- ❖ Datteln im Speckmantel
- ❖ Gegrillte Garnelen mit Thymian an Aprikosensalsa
- ❖ Mariniertes Halloumi Grillkäse im Zucchini-mantel mit Paprikaessen
- ❖ Auberginenröllchen mit Mozzarella und Sud'n Sol Tomate an Basilikumpesto
- ❖ Pimentos de Padrón mit Fleur de Sel

12,30 € p. Person zzgl. MwSt.

Orientalisches Fingerfood

- ❖ Auberginendip mit Koriander und Granatapfel auf gerösteten Baguettescheiben
- ❖ Tomatisierte Rinderhackbällchen mit Joghurt-Minz-Dip
- ❖ Mariniertes Lammfilet-Spießchen auf Tabouleh Salat
- ❖ Vegane Falafel-Spießchen an Tomaten-Paprikasalsa
- ❖ Kleine gegrillte Fladenbrote mit Labaneh und gehackten Kräutern

11,50 € p. Person zzgl. MwSt.

Laugenkonfekt

- ❖ gefüllt mit Rote-Beete-Frischkäse
- ❖ gefüllt mit Leberkäse, Krautsalat und Dijon-Senf
- ❖ gefüllt mit gebeiztem Lachs und Meerrettichcrème

6,50 € p. Person zzgl. MwSt.

Mini Quiche mit

- ❖ Spinat und Feta
- ❖ Speck und Zwiebel
- ❖ Tomate und Olive
- ❖ Kürbis und Speck (saisonal)
- ❖ Birne und Gorgonzola (saisonal)

9,00 € p. Person zzgl. MwSt.

Brote von der Heidelberger Holzofenbäckerei

mit

- ❖ Grillgemüse und Rucola (vegan)
- ❖ Obazda, Gurken und Röstzwiebeln
- ❖ Tomatenfrischkäse, Pinienkernen und Babyspinat
- ❖ Graved Lachs, gekochtem Ei, Oliven und Dill-Senf

8,60 € p. Person zzgl. MwSt.

Mini Focaccia

- ❖ mit getrockneten Tomaten und Parmaschinken
- ❖ mit italienischen Kochschinken, Peccorino Rosso und Rucola
- ❖ mit Thunfisch, Kapern und Rucola
- ❖ mit Sud n 'Sol Tomaten, Büffelmozzarella und Rucola
- ❖ mit mediterranem Grillgemüse, Basilikum und Pinienkernen (vegan)

10,50 € p. Person zzgl. MwSt.

Crêpes Stand - frisch gebackene Crêpes

- ❖ Süße Varianten:
Nutella, Lotuscreme, Apfelmus, Beeren, Zimt&Zucker
- ❖ Herzhafte Varianten:
Gekochter Schinken, geriebener Käse, Graved Lachs, Crème fraîche

10,20 € p. Person zzgl. MwSt.

Portobello Eismaschine

Softeis – verschiedene Sorten

6,50 € p. Person zzgl. MwSt.

Alle Komponenten sind auch miteinander kombinierbar.

Buffets

Buffetvorschlag I 41,50 € p. Person zzgl. MwSt.

Vorspeise

- ❖ Brotkonfekt & Baguette mit Salzbutterm, Kräuterschmand und Fleur de Sel
- ❖ Pfälzer Landschwein auf buntem Linsensalat und Kräuter dip
- ❖ Gebeizter Lachs auf Gurken-Dill-Salat
- ❖ Grüne Gazpacho mit Kräutercroutons
- ❖ Edelblattsalate mit Apfel-Balsamico-Dressing, Croutons und Kernen

Hauptspeise

- ❖ Tranche von der Maispouardenbrust an Thymianjus, buntem Karottengemüse und Rosmarinkartoffeln
- ❖ Gebratenes Buntbarschfilet mit Zitronenaromen an Kerbelschaum, Zucchini gemüse und Gnocchi Venezia
- ❖ Lasagnette mit Spinat & Ricotta an Tomatensauce und gebratenen Egerlingen

Dessert

- ❖ Cheesecake-Crème mit Cookies und Erdbeeren
- ❖ Panna Cotta mit Himbeerspiegel

Buffetvorschlag II 59,50€ p. Person zzgl. MwSt.

Vorspeise

- ❖ Brotkonfekt & Baguette mit Salzbutterm, Tomatenpesto und Fleur de Sel
- ❖ Salatbar mit Edelblattsalaten, Holunderbeeren-Dressing, Croutons und gerösteten Kernen
- ❖ Ziegenkäse vom Ziegenkäsehof in Nussloch mit grünem Tomaten-Chutney
- ❖ Champignons in Orangen Chilli-Sud (vegan)

Hauptspeise

- ❖ Von der Schneidestation:
Roastbeef von der deutschen Färse an Thymianjus mit mediterranem Grillgemüse und La Ratte Kartoffeln
- ❖ Schweinefilet an Rahmsauce
- ❖ Confiertes Kabeljaufilet an Rießlingschaum mit Babyspinatgemüse und Basmatireis
- ❖ Aus dem Parmesanlaib:
Linguini mit geschmolzenen Tomaten, Rucolaspitzen und Knoblauchöl an Tomatensauce/ Trüffelrahmsauce

Dessert

- ❖ Cassissorbet mit Prosecco Perlen und Honig Kresse (vegan)
- ❖ Mini Schokoladensoufflee an Vanillerahm
- ❖ Crème brûlée von der Tonkabohne

Optional dazubuchbar:

- ❖ **Livestation:** Pasta aus dem Parmesanlaib: Linguini mit geschmolzenen Tomaten, Rucolaspitzen und Knoblauchöl an Tomatensauce/ leichter Trüffelrahmsauce
Aufpreis: 7,50€ p. Person zzgl. MwSt.
- ❖ **Von der Schneidestation:**
Roastbeef von der deutschen Färse
Aufpreis: 14,50€ p. Person zzgl. MwSt.

Buffetvorschlag II 63,50 €p. Person zzgl. MwSt.

Vorspeise

- ❖ Brotkonfekt & Baguette mit Salzbutterm, Oliventapenade und Fleur de Sel

Eingesetzter Vorspeiseteller mit

- ❖ Mariniertes Wildkräutersalat in der Parmesanhippe
- ❖ Antipasti von Zucchini, Aubergine und Paprika
- ❖ Marinierte Oliven mit Fenchelsalami
- ❖ Wassermelone mit Minze und Feta

Hauptspeise

- ❖ Von der Schneidestation:
Rosa gebratene Kalbhüfte an Spätburgunderjus mit Pilzgemüse und Kartoffel-Rosmarin-Gratin
- ❖ Tranche von der Maispouarde an Rahmsauce
- ❖ Lachsfilet in Zitronenbutter mit Zuckerschotengemüse und Fregola Sada
- ❖ Aus dem Parmesanlaib:
Weißweinrisotto mit Tomberries, Wildkräutern und gehobeltem Trüffel

Dessert

- ❖ Avocadomousse mit Limette und Granatapfel
- ❖ Crème brûlée von weißer Schokolade
- ❖ Erdbeersorbet mit marinierten Erdbeeren

Buffetvorschlag III – Grillbuffet

58,00€ p. Person zzgl. MwSt., zzgl. Equipment

Vorspeise

- ❖ Holzofenbrot, Ciabattabrötchen, Trüffelbutter und Salzbutterm
- ❖ Salatbar mit Edelblattsalaten mit Joghurt/ Balsamicodressing, Croutons und gerösteten Kernen
- ❖ Tomaten-Gurkensalat mit Frühlingszwiebeln
- ❖ Couscous Salat mit Limette und Koriander

Hauptspeise

- ❖ Duroc-Schwein (Nacken, Tomahawk, Flanksteak)
- ❖ Steaks von der Rinderhüfte „Cajun Style“
- ❖ Lachsfilet auf der Haut gegrillt mit Zitronenaromen dazu:
- ❖ Falafelbällchen mit Haferschmand dip (vegan)
- ❖ Mediterranes Grillgemüse mit roten Zwiebeln und Rosmarin (Fenchel, Zucchini, Aubergine, Paprika)
- ❖ kleine Ofenkartoffeln mit Mojo Verde
- ❖ Gefüllte bunte Tomaten mit Beluga-Linsen und Feta
- ❖ BBQ-Sauce mit grünen Pfeffer und feinem Raucharoma, Tzatziki und Aprikosen-Relish

Dessert

- ❖ Cheesecake Creme mit Cookies und Erdbeeren
- ❖ Gegrillte Ananas mit frischem Joghurt, Minze und Pistazien

Fragen Sie uns gerne nach weiteren Möglichkeiten.

Menüs

Menüpauschale 85€ (50€ Menüguthaben + 35€ für Service von der Eventlocation)

Menüvorschlag Broschüre

49,00 € p. Person

zzgl. MwSt.

Vorspeise

Wildkräutersalat in Parmesanhippe mit Balsamicodressing, Feigen und Granatapfelkernen

Dazu Brotkonfekt & Baguette mit Olivenöl, Tomatenpesto und Fluer de Sel

Zwischengang

Essenz von der Sud n 'Sol Tomate mit Spinat und Ricotta – Ravioli

Hauptspeise

Rosa gebratene Milchkalbshüfte an Spätburgunderjus, mit Gnocchi Venezia in Salbeibutter, wilden Brokkoli & Urkarotten

vegetarische Alternative:

Gefüllte Mini-Paprika mit feinem Ratatouille, an Gnocchi Venezia in Salbeibutter, wilden Brokkoli & Urkarotten

Dessert

Dreierlei von der Erdbeere:

- ❖ Erdbeer-Mousse
- ❖ Erdbeer Creme-Eis
- ❖ Marinierte Erdbeeren

Menüvorschlag I

73,00€ p. Person zzgl. MwSt.

Vorspeise

Wildkräutersalat im Brotballon mit sautierten Pfifferlingen und confierten Tomberries

Dazu Brotkonfekt, Meersalz, Kräuterschmand und Olivenöl

Zwischengang

White Tiger Prawns an Meerrettichschaum mit schwarzen Taglierini und Wasabikaviar

vegetarische/vegane Alternative:

Rondini Ravioli mit Spinat und Basilikum an weißem Tomatenschaum und Thaispargel-Bündchen

Hauptspeise

Gebratenes Rinderfiletsteak von der deutschen Färsen an Spätburgunderjus, Thaispargel-Bündchen und La Ratte Kartoffeln

vegetarische/vegane Alternative:

Gefüllte Mini-Patissons mit Ratatouille an Korbelschaum mit La Ratte Kartoffeln und Thaispargel-Bündchen

Dessertvariation

- ❖ Mini Schokoladensouffle mit Vanillerahm
- ❖ Crème brûlée von der Tonkabohne mit Pfälzer Beeren
- ❖ Waldbeersorbet mit Himbeercrunch

Menüvorschlag II

68,50€ p. Person zzgl. MwSt.

Vorspeise

Burrata auf buntem Tomatencarpaccio mit Rucolapesto und gerösteten Pinienkernen

Dazu Brotkonfekt, Meersalz, Kräuterschmand und Olivenöl

Zwischengang

Champagner Risotto mit schwarzen Trüffel, White Tiger Prawns und Hummerschaum

Vegetarische Alternative:

Tomatenrisotto mit Tomberries, Rucola und Parmesanflakes

Hauptspeise

Rosa gebratenes Kalbsfilet unter einer Parmesankruste an Spätburgunderjus mit mediterranem Grillgemüse und Gnocchi Venezia

Vegetarische Alternative:

Rondini Ravioli mit Spinat und Wildkräutern an weißem Tomatenschaum und Rucola

Flying Dessert

- ❖ Crème brûlée mit marinierten Waldbeeren
- ❖ Mini-Schokoladensoufflé an Vanillerahm

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres individuellen Menüs.



Vegetarische und vegane Speisen

Vorspeisen und Fingerfood

- ❖ Kräuterfrischkäse mit Sud'n Sol Tomate auf Pumpernickel
- ❖ Flambierte Ziegenkäsetaler auf Traubenconfit
- ❖ Crostini mit Oliventapenade und Rucolaspitzen
- ❖ Bruschetta mit gehackten Tomaten und Basilikum
- ❖ Grillgemüse von Zucchini, Paprika und Champignons
- ❖ Gazpacho "Andaluz" mit Knoblauchcroutons (vegan)
- ❖ Rote Bete Carpaccio mit Rucola und gehackten Walnüssen (vegan)
- ❖ Gegrillter Fenchelsalat mit marinierten Oliven (vegan)
- ❖ Paprika-Rauchtörtchen mit Datteln, Nüsse und Knäckebrot (vegan)

Hauptspeisen im Buffet

- ❖ Rote-Bete-Gnocchi mit Blattspinat, cremiger Soße und Trüffelöl
- ❖ Tomatisierte Ravioli "Spinaci" mit Cima di Rapa mit Tomatensauce (vegan)
- ❖ Polentaecken mit gerösteten Paprika und Pinienkernen
- ❖ Tomatisierte Linguini mit Kürbisspalten oder grünem Spargel (Saisonal)
- ❖ Involantino von Aubergine mit Spinat-Karotten-Füllung an Tomatensauce und Gnocchi Venezia
- ❖ Dinkelbratlinge mit gebratenen Egerlingen und Joghurt-Kräuterdip

Vegane Desserts

- ❖ Raw Food Brownie mit Mango-Rosmarin-Chutney (vegan)
- ❖ Marinierter Obstsalat mit Minzpesto (vegan)
- ❖ Mangosorbet mit Apfelperlen und Honig Kresse (vegan, ohne Alkohol)
- ❖ Beeren-Orangen-Törtchen mit Waldbeeren (vegan)

Crêpes Stand

mit 2 Crêpeseisen (komplett vegan). Frisch gebackener Crêpes zum selber belegen

- ❖ *Süße Varianten:* Nuss-Nougat-Crème, Apfelmus, Beeren, Puderzucker
- ❖ *Herzhafte Variante:* Avocadocrème, Sud 'n Sol Tomate, Creme fraiche, Babyspinat

Gerne beraten wir Sie über weitere Möglichkeiten und stellen Ihnen eine individuelle Auswahl zusammen.

Mitternachtssnack

Currywurst

- ❖ mit Brotkonfekt 7,00 € p. Person zzgl. MwSt.
- ❖ Currywurst mit Kartoffelspalten und verschiedenen Dips 9,50 € p. Person zzgl. MwSt.

Chili & Baguette

Chili con carne / Chili sin carne mit gerösteten Weißbrotscheiben
9,60 € p. Person zzgl. MwSt.

Käse & Wurst (für ca. 20-25 Personen)

- ❖ Französische Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf und schwarzen Walnüssen, dazu Baguetteauswahl
- ❖ Feine Wurstausswahl mit edler Salami, Rohschinken und gekochter Schinken, dazu Baguetteauswahl

155,00 € je Platte zzgl. MwSt.

Hot Dogs zum selbstbelegen

mit Cole Slaw und Guacamole
7,00 € p. Person zzgl. MwSt.

Gulaschsuppe mit Schmand und rustikalem Brot/

Zwiebelkuchen
9,50 € p. Person zzgl. MwSt.

Portobello Eismaschine

Leckerer Softeis im Becher aus 100% natürlichen Zutaten zum Selbermachen.

Sorten:

Milcheis:

- ♥ Vanille
- ♥ Schokolade
- ♥ Salted Caramel
- ♥ Frozen Joghurt

Sorbet (vegan):

- ♥ Erdbeere
- ♥ Mango

6,50 € p. Person zzgl. MwSt.



Sweet Table

Inkl. Aufbau, Etageren, Glasgefäße, einfache Beschriftung. (Deko nach Absprache)

8 Sweets zur Auswahl 9,80€ zzgl MwSt/p. Person

10 Sweets zur Auswahl 12,80€ zzgl MwSt/p. Person

I.

Donutwall (verschiedene Sorten)
Cakepops (verschiedene Sorten)
Mini Schokocroissant
Mini Muffins (klassisch, Schokolade, Schokostückchen)
Mini Gugelhupf (Vanille / Orange / Schoko / Himbeer)
Mini Eclairs (Schoko und Vanille Füllung)
Mini Sahne Windbeutel
Mini Quarkbällchen
Mini Blondie
Mini Brownie
Blechkuchenschnitten
Brüsseler Waffeln

II.

Karamelisiertes Popcorn
Cookies
Chocolate Cookies
Marshmallows
Gebrannte Mandeln
Weingummi (verschiedene Sorten)
Saures Weingummi
Lakritz
Toffee Bonbons
Schaumzucker
Mini Waffeln mit Hagelzucker
Shortbread
Mikadostäbchen
Obstspieße

III.

Stück Dessert im Glas:

Cheesecakecreme mit Waldbeeren
Cheesecakecreme mit Passionsfrucht
Kokoscrème mit Mango, Passionsfrucht und Chiasamen
Raw Food Brownie mit Mango-Rosmarin-Chutney (vegan)
Tiramisu von der Erdbeere
Weiße Mousse au Chocolat mit gebrannten Walnüssen
Avocadomousse mit Limette und Granatapfel
Panna Cotta mit Aprikosen- Rosmarinkompott
Obstsalat mit Minzpesto
Creme Brûlée von der Tonkabohne

IV. zzgl. 3,60€ p. Person

Petit Fours:

- ♥ Zitrone / Safran/ Eisenkraut
- ♥ Käsekuchen – Hafer/ Banane-Schokolade/ Heidelbeere Haselnuss

Mini Cupcakes:

- ♥ Schwarzbier Karamell
- ♥ Heidelbeere Hafer
- ♥ Simply Dark Mandel

Mini Eclairs

Beeren Orangentörtchen (vegan)

„Black Forest“ Törtchen

Chocolate Passions Törtchen (vegan)

