



feinwärts  
catering

bankettmappe  
2027



# aus liebe zur kulinarik



feinwärts ist das Catering-Erlebnis aus dem Raum Heidelberg. Wir schöpfen aus langjähriger Erfahrung für unsere Kunden aus allen Branchen und bieten für Ihre individuelle Veranstaltung die nötige Expertise für Küche und Service. Unser Team kreiert hochwertige, kulinarische Köstlichkeiten mit großer Liebe zum Detail und lädt Sie herzlich dazu ein, unsere Kochkünste mit allen Sinnen zu erfahren.

Auf den folgenden Seiten finden Sie verschiedene Vorschläge und Informationen zu unseren kulinarischen Angeboten. Wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung kulinarisch zu begleiten und gemeinsam mit Ihnen Genussmomente zu kreieren, die Ihr Event unvergesslich machen.

## Kontakt

**mail** info@feinwaerts.de  
**tel** +49 (0) 175 2274940  
**web** www.feinwaerts.de



# fingerfood

## Fleisch & Fisch

- Hähnchenschnitzel auf lauwarmen Kartoffelsalat
- Rinderhackbällchen mit Tomatensalsa
- Marinierte Oliven mit Fenchelsalami
- Kalbfleischröllchen auf grünen Tomatenchutney
- Mariniertes Lammfilet auf Bulgursalat
- Geräucherte Entenbrust auf buntem Linsensalat
- Pfälzer Landschwein auf buntem Linsensalat und Kräuterdip
- Geröstete Baguettescheiben mit Avocado und Serranoschinken
- Datteln im Speckmantel
- Mini Bratwurst auf lauwarmen Kartoffelgurkensalat
- Graved Lachs "Estragon-Honig" auf Aprikosenchutney
- Gebratene Thymiangarnele auf Aprikosenchutney
- Forellenmousse auf Pumpernickel

## Vegetarisch

- Wassermelone mit Minze und Feta
- Gratinierte Ziegenkäsetaler mit grünem Tomatenchutney
- Parmesanflan mit feinem Ratatouille und Kerbel
- Kräuterfrischkäse mit Sud'n Sol Tomate auf Pumpernickel
- Crostini mit Oliventapenade und Rucolaspitzen
- Rote Beete Mousse mit Hummus-Joghurtspiegel

## Vegan

- Falafelbällchen mit Haferschmand
- Bruschetta mit gehackten Tomaten und Basilikum
- Grillgemüse von Zucchini, Paprika und Champignons
- Gazpacho "Andaluz" mit Knoblauchcroûtons
- Rote Bete Carpaccio mit Rucola und gehackten Walnüssen
- Gegrillter Fenchelsalat mit marinierten Oliven
- Paprika-Rauchtörtchen mit Datteln, Nüsse und Knäckebrötchen
- Champignons in Orangen Chili-Sud
- Crostini mit Avocadocreme und Sud'n Sol Tomate (vegan)
- Laugenkonfekt natur
- Laugenkonfekt mit Tomatencreme und Schnittlauch
- Laugenkonfekt mit veganem Obazda und Röstzwiebeln

## Saisonal

- Mini Tarte mit Birne und Käse
- Kürbismousse auf Crunchboden mit geräucherter Entenbrust
- Geflügelleber-Mousse im Baumkuchenmantel mit Portweingelée
- Praline von der Ochsenbacke im Kataifmantel auf Rotkohlsalat

## Süß

- Crème brûlée mit marinierten Waldfrüchten
- Cheesecake-Crème mit Cookies und Waldbeeren
- Cheesecake-Crème mit Cookies und Passionsfrucht
- Mini Schokoladensoufflé mit Vanillerahm
- Mousse von der Callebaut Schokolade mit Erdbeeren
- Avocadomousse mit Limette und Granatapfel
- Panna Cotta mit Aprikosen-Rosmarinkompott
- Crème brûlée von der Tonkabohne
- Erdbeersorbet mit marinierten Erdbeeren (vegan)
- Beeren-Orangen-Törtchen mit Waldbeeren (vegan)
- Rübli-Nussmousse mit Karotten und Haselnüssen (vegan)
- Cassissorbet mit Prosecco Perlen und Honig Kresse (vegan)
- Raw Food Brownie mit Mango-Rosmarin-Chutney (vegan)
- Mariniertes Obstsalat mit Minzpesto (vegan)

Die Inhalte sind frei kombinierbar.  
**Ab 60 Personen.**

### Preise

2-3 Teile p. Person	10,20 € p. Person
5 Teile p. Person	17,80 € p. Person
6 Teile p. Person	20,40 € p. Person
7 Teile p. Person	23,80 € p. Person
8 Teile p. Person	26,30 € p. Person

# fingerfood - pakete

Mit 2-3 Teile pro Person. Ab 60 Personen.

## Crostini & Baguette

7,80 € p. Person

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

## Laugenkonfekt

6,50 € p. Person

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

## Mini Quiche

9,50 € p. Person

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

## Mini Focaccia

10,50 € p. Person

- 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 Pinienkerne (vegan)

## Pfälzer Fingerfood

11,50 € p. Person

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

## Mediterranes Fingerfood

12,30 € p. Person

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

## Brote von der Heidelberger

### Holzofenbäckerei mit

8,60 € p. Person

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



# buffets

## Buffetvorschlag Klassiker 43,50€ p. Person

### Vorspeise

- Rosa gebratenes Lammfilet an Couscoussalat
- Gebeizter Lachs auf Mango-Paprika Relish
- Fenchel-Olivensalat mit gerösteten Pinienkernen
- Edelblattsalate mit Apfel-Balsamico-Dressing, Croûtons und Kernen
- Brotkonfekt & Baguette mit Salzbutter, Kräuterschmand und Fleur de Sel

### Hauptspeise

- Tranche von der Maispouardenbrust an Thymianjus, buntem Karottengemüse und Rosmarinkartoffeln
- Confierte Fischroulade mit Esterhazy-Gemüse an Kerbelschaum, Zuckerschoten und Gnocchi Venezia
- Veganer Bratling von Zucchini und roten Linsen auf Babyspinatgemüse und Haferschmand

### Dessert

- Mousse von Butterkeks und Erdbeere
- Mini Schokoladensoufflé an Vanillrahm

## Optional dazubuchbar:

### Livestation: Pasta aus dem Parmesanlaib

Linguini mit geschmolzenen Tomaten, Rucola-spitzen und Knoblauchöl an Tomatensauce oder leichter Trüffelrahmsauce  
Aufpreis 8,00€ p. Person

### Von der Schneidestation:

Rosa gebratene Rinderhüfte  
Aufpreis 10,50€ p. Person

### Von der Schneidestation:

Rosa gebratene Kalbshüfte  
Aufpreis 10,50€ p. Person

### Von der Schneidestation:

Roastbeef von der deutschen Färsen  
Aufpreis 14,50€ p. Person

Fragen Sie uns gerne nach weiteren Möglichkeiten.

## Buffetvorschlag I 59,50 € p. Person

### Vorspeise

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

### Hauptspeise

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

### Dessert

- Cassissorbet mit Prosecco Perlen und Honig Kresse (vegan)
- Zerbitter Mousse au Chocolat mit Waldbeeren
- Crème brûlée von der Tonkabohne

## Buffetvorschlag II 65,50 € p. Person

### Vorspeise

- Wildkräutersalate mit hellem Balsamicodressing, Granatapfelkernen, Croûton und Kernen
- Antipasti von Zucchini, Aubergine und Paprika
- Marinierte Oliven mit Fenchelsalami
- Wassermelone mit Minze und Feta
- Brotkonfekt & Baguette mit Salzbutter, Oliventapenade und Fleur de Sel

### Hauptspeise

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

### Dessert

- Avocadomousse mit Limette und Granatapfel
- Crème brûlée von der weißen Schokolade
- Erdbeersorbet mit marinierten Erdbeeren

## Buffetvorschlag III - Grillbuffet 56,00 € p. Person zzgl. Equipment

### Grillstation

- Duroc-Schwein (Nacken, Tomahawk, Flanksteak)
- Steaks von der Rinderhüfte „Cajun Style“
- Lachsfilet auf der Haut gegrillt mit Zitronenaromen
- 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

### dazu

- Salatbar mit Edelblattsalaten mit Joghurt/Balsamicodressing, Croûtons und gerösteten Kernen
- Tomaten-Gurkensalat mit Frühlingzwiebeln
- Couscous Salat mit Limette und Koriander
- Holzofenbrot, Ciabattabrötchen, Trüffelbutter und Salzbutter
- BBQ-Sauce mit grünen Pfeffer und feinem Raucharoma, Tzatziki und Aprikosen-Relish

### Dessert

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

## Buffetvorschlag vegan 47,50 € p. Person

### Vorspeise

- Salatbar mit Edelblattsalaten
- Holunderbeeren-Dressing, Radieschen-Sprossen und gerösteten Kernen
- Rote Bete Carpaccio mit Rucola und gehackten Walnüssen
- Gegrillter Fenchelsalat mit marinierten Oliven
- Paprika-Rauchtörtchen mit Datteln, Nüsse und Knäckebrot
- Brotkonfekt & Baguette mit Hummus, Fleur de Sel und Kräuterschmand (vegan)

### Hauptspeise

- Gegrilltes Quornfilet an Cranberryjus mit buntem Karottengemüse und Polenta Provoncial
- Involtino von Aubergine mit Spinat-Karotten-Füllung und Gnocchi Venezia
- Tomatisierte Ravioli „Spinaci“ mit Cima di rapa und Tomatensauce

### Dessert

- Raw Food Brownie mit Mango-Rosmarin-Chutney
- Marinierter Obstsalat mit Minzpesto

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres individuellen Buffets.

# menüs

## Menüvorschlag Klassiker 49,00 € p. Person

### Vorspeise

Edelblattsalate in Parmesanhippe mit Balsamicodressing, Feigen und Granatapfelkernen  
*dazu*  
Brotkonfekt & Baguette mit Olivenöl, Tomatenpesto und Fleur de Sel

### Zwischengang

Cappuccino von der Erbse mit Gemüsechips und Gartenkresse

### Hauptspeise

Rosa gebratene Milchkalbshüfte an Spätburgunderjus, mit Gnocchi Venezia in Salbeibutter, wilden Brokkoli und Urkarotten  
*Vegane Alternative:*  
Gefüllte Mini-Paprika mit feinem Ratatouille, an Gnocchi Venezia, wilden Brokkoli & Urkarotten

### Dessert

Schokoladen-Cannelloni mit marinierten Beeren und Cassisstreusel

## Menüvorschlag I 73,00 € p. Person

### 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 weißem Tomatenschaum und Rucolaspitzen

### Hauptspeise

Gebratenes Rinderfiletsteak von der deutschen Färsen an Spätburgunderjus, Thaispargel-Bündchen und La Ratte Kartoffeln  
*Vegane Alternative:*  
Gefüllte Mini-Patissons mit Ratatouille an Kerbelschaum mit La Ratte Kartoffeln und Thaispargel-Bündchen

### Dessertvariation

Mini Schokoladensoufflé mit Vanillerahm  
Crème brûlée von der Tonkabohne mit Pfälzer Beeren  
Waldbeersorbet mit Himbeer crunch

## Menüvorschlag II 68,50 € p. Person

### 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  
*Vegane Alternative:*  
Tomatenrisotto mit Tomberries, Rucola und Parmesanflakes

### Hauptspeise

Rosa gebratenes Kalbsfilet unter einer Parmesankruste an Spätburgunderjus mit mediterranem Grillgemüse und Gnocchi Venezia  
*Vegane Alternative:*  
Rondini Ravioli mit Spinat und Wildkräutern an weißem Tomatenschaum und Rucola

### Flying Dessert

Mangosorbet mit Proseccoperlen  
Beeren Orangen Törtchen mit Waldbeeren (vegan)  
Weiße Mousse au Chocolat mit Walnüssen

## Menü vegan 46,50 € p. Person

### Vorspeise

Wildkräutersalat im Brotballon mit Grillgemüse und Pinienkernen  
*dazu*  
Brotkonfekt & Baguette mit Olivenöl, Fleur de Sel und Kräuterschmand (vegan)

### Zwischengang

Cappuccino von der Violetta-Kartoffel mit Majoranschaum

### Hauptspeise

Tempehsteak an Cranberryjus mit wildem Brokkoli und Polenta Provoncial  
*Alternativer Hauptgang:*  
Cremiges Risotto mit Thaispargelbündchen, Tomberries, Rucola und hellem Tomatenschaum

### Flying Dessert

Erdbeersorbet mit Proseccoperlen und Honig Kresse  
Beeren-Orangen-Törtchen mit Waldbeeren  
Raw Food Brownie mit Mango-Rosmarin-Chutney

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres individuellen Menüs.

6 Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.

# vegetarisch & vegan

## Vorspeisen & 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 Knoblauchcroûtons (Vegan)
- Rote Bete Carpaccio mit Rucola und gehackten Walnüssen (vegan)
- Gegrillter Fenchelsalat mit marinierten Oliven (vegan)
- Paprika-Rauchtörtchen mit Datteln, Nüsse und Knäckebrötchen (vegan)

## Hauptspeisen

- 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

## Desserts

- Karotten Haselnuss Mousse (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:
  - Vegane Nuss-Nougat-Crème, Apfelmus, Beeren, Puderzucker
- Herzhafte Variante:
  - Avocadocrème, Sud'n Sol Tomate, Crème fraîche, Babyspinat

Aufpreise nach Absprache.



## mitternachts- snack

### Currywurst

- mit Brotkonfekt 7,00 € p. Person
- mit Kartoffelspalten und verschiedenen Dips 9,50 € p. Person
- Vegane Alternative: Currywurst aus Erbsenprotein mit Brotkonfekt 8,20 € p. Person

### Chili & Baguette

- 9,60 € p. Person  
Chili con carne oder Chili sin carne mit gerösteten Weißbrotscheiben

### Käse oder Wurst Platte 160,00 € je Platte (1 Platte für ca. 20-25 Personen)

- **Französische Käseauswahl** mit Trauben, Feigen, Senf und schwarzen Walnüssen, dazu Baguetteauswahl
- **Feine Wurstausswahl** mit edler Salami, Rohschinken und gekochter Schinken, dazu Baguetteauswahl

### Hot Dogs zum selbstbelegen 7,50 € p. P. mit Cole Slaw und Guacamole

### Gulaschsuppe 9,50 € p. Person mit Schmand und rustikalem Brot/Zwiebelkuchen vegetarische Alternative: Gemüsequiche

## eismaschine

Leckeres 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



Foto von Anna-Lena Holz

Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.



feinwärts  
catering

**mail** [info@feinwaerts.de](mailto:info@feinwaerts.de)

**tel** +49 (0) 175 2274940

**web** [www.feinwaerts.de](http://www.feinwaerts.de)

hdevent catering GmbH  
August-Neuhaus-Str. 17 | 68723 Schwetzingen