



Sommerliches Fingerfood-Catering vom Café Zeitgeist

Erlebe den Sommer mit unserem exklusiven Fingerfood-Catering vom Café Zeitgeist! Unsere liebevoll zubereiteten Häppchen sind perfekt für Deine sommerlichen Events und bestehen ausschließlich aus frischen, handgemachten Zutaten – ganz zum Genuss für Dich und Deine Gäste.

Unsere sommerlichen Fingerfood-Highlights:

- **Frische Canapés:** Mit saisonalem Gemüse, Kräutern und feinen Aufstrichen.
- **Mini-Wraps und Brote:** Kreativ gefüllt mit frischen, regionalen Zutaten.
- **Spieße:** Kombinationen aus Obst, Gemüse oder Käse, ideal für den kleinen Hunger.
- **Sommerliche Tartes und Quiches:** Leicht und köstlich, mit frischen Zutaten der Saison.
- **Süße Häppchen:** Handgemachte Mini-Desserts und fruchtige Kleinigkeiten.

Unser Fingerfood-Catering ist nicht nur köstlich, sondern auch ansprechend präsentiert und sorgt für das perfekte Sommerfeeling auf Deiner Feier oder Deinem Event.

Kontaktiere uns für Buchungen und weitere Informationen telefonisch oder per E-Mail. Wir freuen uns darauf, Dein Event kulinarisch zu bereichern!

Dein Café Zeitgeist Team

Unsere Catering-Auswahl enthält keine Preise, da diese insbesondere für Obst und Gemüse saisonal stark variieren. Wir bereiten alles frisch für Dich zu und verwenden ausschließlich frische Rohwaren. Nach Deiner Vorauswahl kalkulieren wir alles genau, um Dir jederzeit ein faires Angebot zu unterbreiten.

CATERING ANGEBOT

FRÜHJAHR / SOMMER

FINGERFOOD

	Mindestabnahme in Stück
Zucchini-Röllchen m. Frischkäse, getrockneten Tomaten, Kürbiskernen & Rucola	12
Gurken-Röllchen mit Lachs & Ricotta	12
Honig- & Cantaloup-Melone mit Schinken	12
Wassermelone mit Hirtenkäse, Pistazie und Minze	12
Hackbällchen (3 Stck.) mit mediterraner Tomatensauce	12
Gratinierter Ziegenkäse mit Erdbeeren & Radieschen	12
Rote Bete Falafel auf Hummusbett mit Lauchzwiebel	15

MINI-WRAPPS

	Mindestabnahme in Stück
gelber Hummus, rote Bete Falafel, Paprika, Gurke, Tomate & schwarzer Sesam	12
Pute, Mango, Curry-Frischkäse	12
Mozzarella, Paprika, Radieschen & Gurke	12



CATERING ANGEBOT

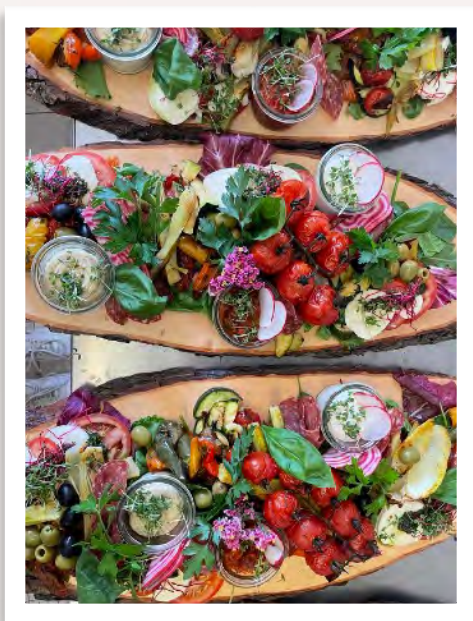
FRÜHJAHR / SOMMER

QUICHE

	Mindestabnahme in Stück
Paprika-Lauch-Parmesan	10
Ziegenkäse-Birnen Quiche mit Honig & Walnuss	10
Mangold-Mozzarella	10
Spargel-Tomaten-Parmesan (saisonal)	10
Caprese mit Tomate, Mozzarella & Basilikum	10
Gemüse-Fritatta - glutenfrei, ohne Boden	10

SUPPEN

	Mindestabnahme in Portionen
300ml pro Portion, serviert mit Brot der Landbäckerei Oetzmann	
Karotten-Ingwer-Suppe mit Kokosmilch (vegan) Topping: Kürbiskernöl & Kräuter	10
Curry Kokos-Suppe mit Karotte, Lauch, Paprika & Kichererbsen	10
Kichererbsensuppe mit Koriander Topping: geröstete Kichererbsen	10
mediterrane Tomatensuppe Topping: Kräuter & Schmand	10



CATERING ANGEBOT

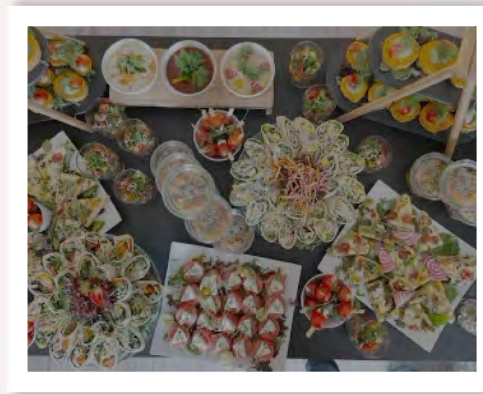
FRÜHJAHR / SOMMER

HERZHAFTE KÖSTLICHKEITEN

	Mindestabnahme in Portion
Antipasti-Platte mit Zucchini, Karotte, Champignon, Paprika, Oliven, Parmesanbrocken - vegetarisch	15
Antipasti-Platte mit Zucchini, Karotte, Champignon, Fenchel-Salami & italienischem Schinken	15
Gebackene Fingermöhren mit Joghurt-Dip, Kräutern, Granatapfel & Walnüssen - vegan möglich	12
gebackener Fenchel mit Petersilienöl	12
Zucchini Rösti mit Parmesan und Ei & Kräuterdip	12

HERZHAFTE STULLEN

	Mindestabnahme in Stück / Sorte
Gegrilltes Landbrot oder Vollkornbrot der Landbäckerei Oetzmann, halbiert serviert, mit...	Stück / Sorte
Camembert & Preiselbeeren	12
Birne & Ziegenkäse mit Honig auf Frischkäse	12
Frischkäse, italienischem Schnittkäse, Feigensenf & Weintrauben	12
Hüttenkäse, Erbsen & Radieschen	12
Hummus mit gerösteten Kichererbsen - vegan	12
Hummus, Ringelbeete & frischer Koriander - vegan	12
Frischkäse, Salatgurke, Granatapfel, Kapern & schwarzem Sesam	12
Frischkäse, Prosciutto & Kirschtomaten	12
Geräucherter Forelle & Meerrettich-Creme	12



CATERING ANGEBOT

FRÜHJAHR / SOMMER



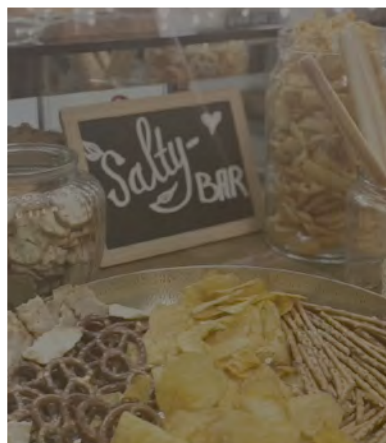
HAUSGEMACHTE DIPS

60ml pro Portion inkl. Brot

	Mindestabnahme in Portionen
Hummus mit Olivenöl & Kichererbsen	12
Pink-Hummus mit roter Bete & schwarzem Sesam	12
Dattel-Curry-Dip	12
Frischkäse mit getrockneten Tomaten & Zatar	12
Paprika Feta Aufstrich	12
Baba Ganoush	12
Mediterraner Tomaten-Paprika-Aufstrich	12
Kräuterbutter	12

SALATE

	Mindestabnahme in Portionen
Couscous-Salat mit Kräutern und Granatapfel	12
Couscous-Salat mit Falafel & Soja-Joghurt Dip vegan	12
Nudelsalat mit Zucchini, getrockneten Tomaten, Oliven, Spinat, Pesto, Parmesan & Pinienkernen	12
Griechischer Reismudel-Salat (Kritharaki)	12
Melonen Feta Salat mit Minze	12
Grüner Salat mit Mango & Mozzarella	12
Rucola mit Erdbeeren & Parmesan - saisonal, vegan möglich	12
Rucola mit Spargel, Erdbeeren & Parmesan - saisonal, vegan möglich	12

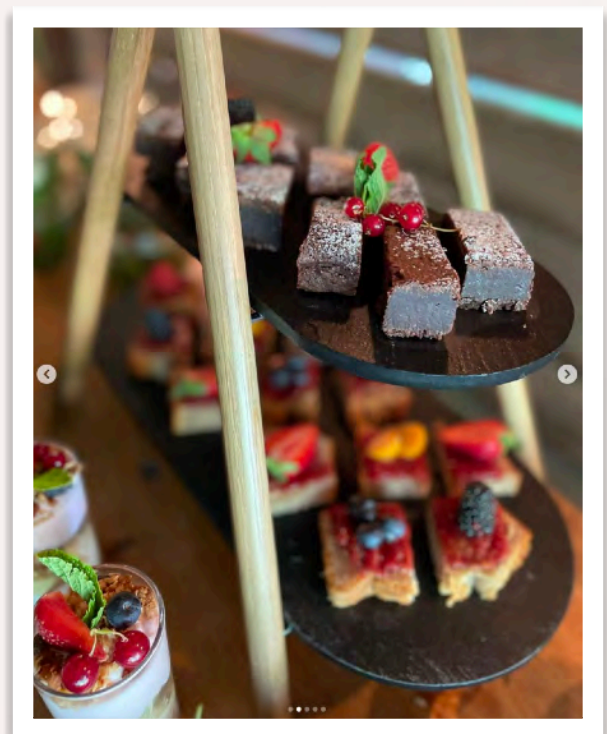
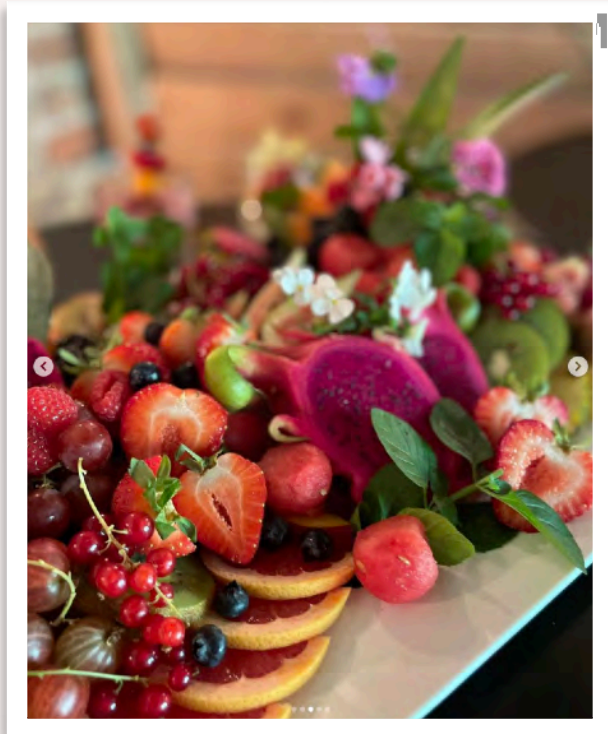


CATERING ANGEBOT

FRÜHJAHR / SOMMER

SÜßE KÖSTLICHKEITEN

	Mindestabnahme in Stück
Quarkgeister (Sommerfrische, Schokotraum, Muntermacher, Rhabarber- oder Mango-Kompott)	12 / Sorte
Schokoladenbrownies	12
Dattel-Nuss-Brownies - vegan	12
Bananenbrot mit Nusscreme, Erdbeer-Tonka Marmelade und Obst	12
Veganer Streuselkuchen aus Dinkelmehl mit Zwetschge, Apfel oder Kirsch	10
Obst-Lollis mit Schokolade	12
Limetten-Joghurt-Bars	10
Obstspieß 10cm	12
Obstplatte mit mundgerecht geschnittenem Obst	Ab 10 Pers.



CATERING ANGEBOT

FRÜHJAHR / SOMMER

Dein Zeitgeist Frühstück für zu Hause

Griechischer Joghurt mit frischem Obstsalat & hausgemachtem Granola & Smoothie-Bowl mit Obst der Saison - laktosefrei

Wurstauswahl von der Landschlachterei Isermann
italienische Käse-Spezialitäten

Frisch gemahlene Nusscreme (3 Sorten)

Hausgemachte Erdbeer-Tonka-Marmelade
Orangen-Gelee
Imker-Honig

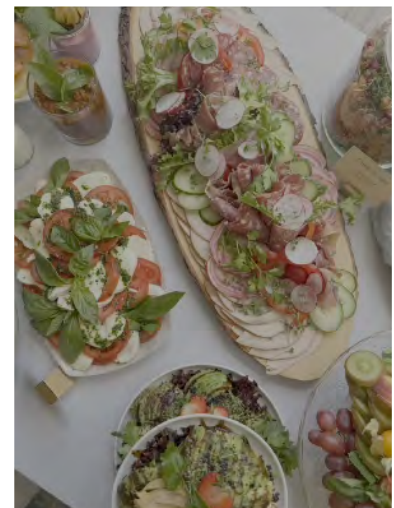
Frischkäse
mediterraner Tomaten-Dip
hausgemachter Hummus

Obst- & Gemüseauswahl

Couscous-Salat mit Kräutern & Granatapfel
Ingwer-Möhren

Räucherlachs mit hausgemachter Honig-Senf-Sauce
Tomate Mozzarella mit Balsamicocreme
Avocado mit Kürbiskernöl & Sesam

Brot und Brötchen von Landbäckerei Oetzmann
sowie frisch gebackene Croissant





CATERING ANGEBOT

FRÜHJAHR / SOMMER

ZUSATZLEISTUNGEN

	Mindestabnahme	Preis in € Netto*
Lieferung oder Abholung bis Haustür & 10 km Umkreis		
innerhalb der Woche		30,00 €
am Feiertag / Wochenende		45,00 €
Lieferung mit Aufbau bis 10 km Umkreis		
Innerhalb der Woche		45,00 €
am Feiertag / Wochenende		60,00 €
Servietten chestnut 24x24 pauschal 100 Stck.		8,50 €
Geschirr pro Stück inkl. Endreinigung		1,00 €
Besteck pro Stück inkl. Endreinigung		0,90 €
Glas pro Stück inkl. Endreinigung (Wasser, Latte Macchiato, Sekt, Wein)		0,90 €
Steh Tisch je		18,00 €
Buffet-Tisch je		18,00 €
Stretchhülle für Stehtisch, weiß, je		27,50 €
Tischdecke weiß für Buffet-Tische, je (1,30 x 2,50 m)		18,50 €
Servicekraft, Preis pro Stunde	ab 4h	39,50 €
Individuelle Kundenwünsche		nach Aufwand
Individuelle Dekoration		nach Aufwand

* Alle Preise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer in Höhe von 19%.

