

*K.W.*  
Catering und Events



# Fingerfood Firmenkunden



**Gebührenfreie Beratung- & Bestellhotline**

**☎ 0800 – 85 700 90**

**[www.kwccatering.de](http://www.kwccatering.de)**

# Vorwort



**Beratungs- & Bestellhotline**

**☎ 0800 – 85 700 90**

**G E B Ü H R E N F R E I**

Sehr geehrte Damen und Herren,

Voll im Trend mit unseren Fingerfoodspezialitäten und passend zu jeder Veranstaltung.

Ob zum Empfang als kleinen Imbiss oder als flying Buffet bei Messen, Jubiläen und Firmenfeiern sind unseren kleinen raffinierten Köstlichkeiten, die wir gleichwohl warm oder kalt, rustikal, regional, mediterran oder als Gourmethappen anrichten können, das kulinarische Highlight auf Ihrer Veranstaltung.

Unser Fingerfood ist immer einfach und ohne großen Aufwand zu essen und in der Zusammenstellung sehr flexibel. Für einen kleinen Empfang empfehlen wir bis zu 5 Teile pro Person, als kleinen Zwischensnack bis zu 8 Teile und als sättigendes Buffet bis zu 15 Teile pro Person. Eine Detaillierte Übersicht über unser Fingerfood finden Sie in diesem Prospekt.

Aber nun lassen Sie sich erstmal von unseren Vorschlägen inspirieren. Bei Fragen stehen wir Ihnen gern von 9.00 – 21.00 Uhr unter unserer gebührenfreien Beratungs- & Bestellhotline ☎ **0800 – 85 700 90** zur Verfügung.

Herzlich grüßt Sie

**Tim Knauer**  
Geschäftsführer  
Cateringbetriebswirt

# Canapés

## Bruschetta / Crostini

## Belegte Brötchen

## Handschnittchen



**Beratungs- & Bestellothline**

**☎ 0800 – 85 700 90**

**G E B Ü H R E N F R E I**

**Canapés** *Mindestabnahme 60 Stück insgesamt / 10 Stück je Sorte*  
auf Weißbrot fein ausgarniert und exklusiv belegt mit:

rosa gebratenem Roastbeef, Cornichon und Sauce Remoulade	2,35 € / Stk
Riesengarnele und hausgemachtem Knoblauchdip	2,35 € / Stk
Premium Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Ei	2,20 € / Stk
zartem Schweinefilet auf Weißkohl-Karotten-Sellerie Salat	2,20 € / Stk
Jamon Serrano und sonnengereifter Honigmelone	2,10 € / Stk
Mozzarella di bufala und frischer Feige	2,10 € / Stk
gebratenen Hähnchenbruststreifen in feiner Currymarinade	2,00 € / Stk
Cremiger Camembert und Weintraube	1,90 € / Stk
würziger Chorizo, Olive und Ei	1,90 € / Stk
Cherrytomate, Mozzarella und Basilikum	1,90 € / Stk

**Bruschetta / Crostini** *Mindestabnahme 60 Stück insgesamt / 15 Stück je Sorte*  
angerichtet auf geröstetem Ciabatta belegt mit:

Rucola und prosciutto di parma	1,75 € / Stk
Thunfischcreme und Kapern	1,75 € / Stk
Ziegenkäse und gerösteten Pinienkerne	1,75 € / Stk
Tomatenwürfel, Zwiebeln und frischem Basilikum	1,60 € / Stk

### **halbe belegte Brötchen**

**oder Handschnittchen** *Mindestabnahme 50 Stück insgesamt / 10 Stück je Sorte*  
mit Salat, fein ausgarniert und belegt mit:

Premium Räucherlachs	1,65 € / Stk
Thunfisch	1,65 € / Stk
Camembert	1,40 € / Stk
Maasdamer	1,35 € / Stk
Tomate und Mozzarella	1,35 € / Stk
Fleischsalat	1,35 € / Stk
geräucherter Bauernschinken	1,35 € / Stk
Hinterkochen	1,30 € / Stk
Delikatess Schweinebraten	1,30 € / Stk
Gegrillte Putenbrust	1,30 € / Stk
Gouda	1,30 € / Stk
Mett und Zwiebeln	1,30 € / Stk
gekochtes Ei	1,30 € / Stk
Kräuterfrischkäse	1,25 € / Stk
Salami	1,25 € / Stk

# Fingerfood

*Ob zum Empfang, als kleinen Imbiss oder als Flying Buffet, sind unsere kleinen raffinierten Köstlichkeiten, die wir gleichwohl warm oder kalt, rustikal, regional, mediterran oder als Gourmethappen anrichten können, das kulinarische Highlight auf Ihrer Veranstaltung. Unsere Fingerfoods sind immer einfach und ohne großen Aufwand zu essen und in der Zusammenstellung sehr flexibel.*

*Für einen kleinen Empfang empfehlen wir bis zu 5 Teile pro Person, als kleinen Zwischensnack bis zu 8 Teile und als sättigendes Buffet bis zu 15 Teile pro Person*



**Beratungs- & Bestellhotline**

**☎ 0800 – 85 700 90**

**G E B Ü H R E N F R E I**

## **Individual Fingerfood** *Mindestabnahme 80 Stück insgesamt / 10 Stück je Sorte*

Stellen Sie Ihre Fingerfoodauswahl selbst zusammen

### **Kaltes Fingerfood vegetarisch**

Frische Feige mit Mozzarella di Bufala Campana vom Wasserbüffel	1,70 € / Stk	<b>Veggie</b>
Anti-Pasti Spieß mit Balsamicozwiebel, Olive und eingelegtem Gemüse mit Käsecreme	1,70 € / Stk	<b>Veggie</b>
Camembertwürfel gebacken im Mandelknuspermantel mit Blütenhonig	1,70 € / Stk	<b>Veggie</b>
Kirschtomate gespießt mit Mozzarellabambinis und frischem Basilikum	1,50 € / Stk	<b>Veggie</b>
In Olivenöl gebackener Thymian-Kräuterdrilling mit mariniertem Gemüse	1,50 € / Stk	<b>Veggie</b>
Spieß von drei Sorten frisch geschnittenem Saisonobst mit Schokoladensauce	1,30 € / Stk	<b>Veggie</b>
Indische Samosa-Curryteigtaschen gefüllt mit Kartoffel, Poree, Erbsen und Paprika	0,85 € / Stk	<b>Veggie</b>
Mini-Frühlingsrollen gefüllt mit Kohl, Glasnudeln, Möhren und Mungobohnenkeime	0,70 € / Stk	<b>Veggie</b>

### **Kaltes Fingerfood von Fisch und Krustentieren**

Mini Reibekuchen mit Premium Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Wachtelei	2,50 € / Stk
Crepesröllchen gefüllt mit Dill gebeiztem Gravedlachs, Rucola und Honig-Senf-Sauce	2,25 € / Stk
Gebratene Riesengarnele in Kräutermarinade gespießt mit karamellierter Ananas	1,90 € / Stk
Potato Shrimps – Garnele im Kartoffelnest gebacken	1,50 € / Stk

### **Kaltes Fingerfood vom Rind und Kalb**

Vitello Tonnato Röllchen von der Kalbshälfte gefüllt mit Thunfischcreme und Kapern	2,25 € / Stk
Rosa gebratenes Roastbeefröllchen gefüllt mit Cornichon und Sauce Remoulade	2,10 € / Stk
Mini Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitronenspalte und Sardellenfilet	1,90 € / Stk
Kleines Hacksteak vom Rind mit glasierten Zwiebeln, Gewürzgurke und Petersilie	1,70 € / Stk

### **Kaltes Fingerfood vom Geflügel**

Mediterran mariniertes Hähnchenbrustfilet am Bambusstick gegart	1,70 € / Stk
Tranche von der Putenroulade gefüllt mit Blattspinat, Tomate und Pinienkerne	1,70 € / Stk
Japanische Yakitori Sate Spieße von der Hähnchenbrust mit Sojasaucenglasur	1,60 € / Stk
Goldgelb gebratene Mini-Schnitzel von der Pute	1,50 € / Stk
Marinierte Hähnchenbrustwürfel mit Ananas gespießt	1,50 € / Stk
Saftig gebratene Mini-Hähnchenbrustfilets in der Cornflakes-Knusperpanade	0,95 € / Stk
Pikant gewürzte Chicken Wings	0,85 € / Stk

### Kaltes Fingerfood vom Schwein

Crepesröllchen gefüllt mit Rucola, Paprikafrischkäse und Jamon Serrano	2,10 € / Stk
Grissinistange ummantelt mit Prosciutto di Parma	1,70 € / Stk
Minifrikadelle klassisch gespießt mit Essigfrüchten	1,30 € / Stk
Sonnengereifte Honigmelone gespießt mit würzigem Chorizo	1,30 € / Stk
Paniertes Minischnitzel vom Schweinerücken	1,30 € / Stk
Datteln im Speckmantel	0,95 € / Stk
Mini-Kabanossi im Blätterteigmantel gebacken	0,95 € / Stk

### Warmes Fingerfood im Gläschen

Saltimbocca vom Kalb mit Parmaschinken an einer Weißwein-Salbei-Butterreduktion	4,80 € / Stk	
Medaillon vom Schweinefilet gespießt mit frischer Feige an Gorgonzolarahm	4,35 € / Stk	
Piccata von der Hähnchenbrust in der Parmesan-Ei-Hülle an Tomatenchutney	3,90 € / Stk	
Lauwarm gegrillter Ziegenkäse mit Knoblauch-Honig-Rosmariensirup und Amarettini	3,30 € / Stk	<i>Veggie</i>
Vegetarische Süßkartoffelfritata mit Salbei und geriebenem Grana Padano	3,30 € / Stk	<i>Veggie</i>

### Mini-Salate im Gläschen

Superfoodsalat mit Rucola, Gurke, Granatapfel, Avocado und Quinoa an Honig-Senf-Dressing	3,00 € / Stk	<i>Veggie</i>
Feurig pikanter Rindfleischsalat „Diavolo“	3,00 € / Stk	
Farfallesalat mit Pesto Rosso, Rucola, gerösteten Pinienkernen und Schafskäse	3,00 € / Stk	<i>Veggie</i>
Orientalischer Bulgur-Gemüsesalat mit Kreuzkümmel und frischer Minze	2,60 € / Stk	<i>Veggie</i>
Thai-Curry-Reissalat mit frischer Ananas	2,60 € / Stk	<i>Veggie</i>
Mediterraner Nudelsalat tricolore mit Zucchini und Kirschtomate in klarem Dressing	2,60 € / Stk	<i>Veggie</i>
Melonensalat mit Rucola, Honig- und Wassermelone an Apfel-Rosmarien-Dressing	2,60 € / Stk	<i>Veggie</i>

### Desserts im Gläschen

Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria	2,80 € / Stk
Mascarponecreme mit Erdbeermousse	2,60 € / Stk
Crème Brûlée mit braunem Zucker vor Ort gebläht	2,40 € / Stk
Herrencreme mit Schokoladensplitter und Jamaika-Rum	2,40 € / Stk
Frischer Obstsalat mit Marashino Likör und Vanillesauce	2,40 € / Stk
Panna Cotta mit Himbeersauce	2,40 € / Stk
Mousse au chocolat mit Vanillesauce	2,40 € / Stk
Rote Grütze mit Vanillesauce	2,40 € / Stk

# Fingerfood Buffets



**Beratungs- & Bestellhotline**

**☎ 0800 – 85 700 90**

**G E B Ü H R E N F R E I**

## **Rustikales Fingerfoodbuffet** *Lieferbar ab 20 Personen*

In Olivenöl gebackener Thymian-Kräuterdrilling mit mariniertem Gemüse  
 Potato Shrimps – Garnele im Kartoffelnest gebacken  
 Kleines Hacksteak vom Rind mit glasierten Zwiebeln, Gewürzgurke und Petersilie  
 Pikant gewürzte Chicken Wings  
 Paniertes Minischnitzel vom Schweinerücken  
 Mini-Kabanossi im Blätterteigmantel gebacken  
 Canapés mit zartem Schweinefilet auf Weißkohl-Karotten-Selleriesalat  
 Canapés mit cremigem Camembert und Weintraube  
 Verschiedene Saucen und Dips

**Veggie**

**Kleine Menge (ca. 6 Teile pro Person)**

**9,40 €**

**Mittlere Menge (ca. 8 Teile pro Person)**

**12,00 €**

**Große Menge (ca. 12 Teile pro Person)**

**17,70 €**

## **Klassisches Fingerfoodbuffet** *Lieferbar ab 20 Personen*

Kirschtomate gespießt mit Mozzarellabambinis und frischem Basilikum  
 Gebratene Riesengarnele in Kräutermarinade gespießt mit karamellisierter Ananas  
 Mediterran mariniertes Hähnchenbrustfilet am Bambusstick gegart  
 Goldgelb gebratene Mini-Schnitzel von der Pute  
 Sonnengereifte Honigmelone gespießt mit würzigem Chorizo  
 Datteln im Speckmantel  
 Crostini mit Tomatenwürfel, Zwiebeln und frischem Basilikum  
 Canapés mit Premium Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Ei  
 Verschiedene Saucen und Dips

**Veggie**

**Kleine Menge (ca. 6 Teile pro Person)**

**11,40 €**

**Mittlere Menge (ca. 8 Teile pro Person)**

**13,70 €**

**Große Menge (ca. 12 Teile pro Person)**

**20,00 €**

## **Fingerfood Spanische Tapas** *Lieferbar ab 20 Personen*

Albondiga (Hackfleischbällchen) Spieß mit Olive und Peperoni  
 Gebratene Riesengarnele in Kräutermarinade gespießt mit karamellisierter Ananas  
 Sonnengereifte Honigmelone gespießt mit würziger Chorizo  
 Kirschtomate gespießt mit Mozzarella di bufala campana und Basilikum  
 In Olivenöl gebackener Thymian-Kräuterdrilling mit mariniertem Gemüse  
 Spieße vom Lachs in Soja mariniert mit geröstetem Sesam  
 Crostini mit Rucola und Jamon Serrano  
 Crostini mit Thunfischcreme und Kapern  
 Crostini mit Ziegenkäse und gerösteten Pinienkerne  
 Camembertwürfel gebacken im Mandelknuspermantel mit Blütenhonig  
 Verschiedene Saucen und Dips

**Veggie**

**Veggie**

**Veggie**

**Veggie**

**Kleine Menge (ca. 6 Teile pro Person)**

**13,00 €**

**Normale Menge (ca. 8 Teile pro Person)**

**17,30 €**

**Große Menge (ca. 12 Teile pro Person)**

**25,00 €**



### **exklusives Fingerfoodbuffet kalt** Lieferbar ab 20 Personen

Crostini mit Ziegenkäse und gerösteten Pinienkernen  
 Frische Feige mit Mozzarella di Bufala Campana vom Wasserbüffel  
 Anti-Pasti Spieß mit Balsamicozwiebel, Olive und eingelegtem Gemüse mit Käsecreme  
 Mini Reibekuchen mit Premium Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Wachtelei  
 Vitello Tonnato Röllchen von der Kalbshülfe gefüllt mit Thunfischcreme und Kapern  
 Rosa gebratenes Roastbeefröllchen gefüllt mit Cornichon und Sauce Remoulade  
 Japanische Yakitori Sate Spieße von der Hähnchenbrust mit Sojasaucenglasur  
 Crepesröllchen gefüllt mit Rucola, Paprikafrischkäse und Jamon Serrano  
 Melonensalat im Gläschen mit Rucola, Honig- und Wassermelone an Apfel-Rosmarien-Dressing

*Veggie*  
*Veggie*  
*Veggie*

<b>Kleine Menge (ca. 6 Teile pro Person)</b>	<b>13,80 €</b>
<b>Mittlere Menge (ca. 8 Teile pro Person)</b>	<b>18,20 €</b>
<b>Große Menge (ca. 12 Teile pro Person)</b>	<b>25,80 €</b>

### **exklusives Fingerfoodbuffet warm / kalt** Lieferbar ab 40 Personen

enthält alle Komponenten des exklusiven Fingerfoodbuffet kalt, sowie folgende Komponenten:

#### **Warmes Fingerfood im Gläschen**

Saltimbocca vom Kalb mit Parmaschinken an einer Weißwein-Salbei-Butterreduktion  
 Medaillon vom Schweinefilet gespießt mit frischer Feige an Gorgonzolarahm  
 Piccata von der Hähnchenbrust in der Parmesan-Ei-Hülle an Tomatenchutney  
 Lauwarm gegrillter Ziegenkäse mit Knoblauch-Honig-Rosmariensirup und Amarettini

*Veggie*

#### **Desserts im Gläschen**

Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria  
 Creme Brulee mit braunem Zucker vor Ort gebläht  
 Panna Cotta mit Himbeersauce

<b>Kleine Menge (ca. 8 Teile pro Person)</b>	<b>22,90 €</b>
<b>Mittlere Menge (ca. 10 Teile pro Person)</b>	<b>27,80 €</b>
<b>Große Menge (ca. 14 Teile pro Person)</b>	<b>37,30 €</b>

# Equipment



**Beratungs- & Bestellhotline**

**☎ 0800 – 85 700 90**

**G E B Ü H R E N F R E I**

Catering Gedeck (1 Teller, 1 Messer, 1 Gabel) inkl. Reinigungskosten	0,85 €
Catering Gedeck „Buffet“ (2 Teller, 2 Messer, 2 Gabeln, 1 Dessertteller, 1 Dessertlöffel) inkl. Reinigungskosten	1,90 €
Festzeltgarnitur komplett	9,50 €
Hussen Set weiß für Festzeltgarnitur, inkl. Reinigungs- & Bügelkosten	19,50 €
Stehtisch, 80cm DM	8,50 €
Stehtischhuse Stretch, weiß inkl. Reinigungskosten	11,50 €
Buffettisch 220 x 60 cm	4,00 €
Bankett-Tisch rund, 160cm DM	12,50 €
Polsterstuhl	3,90 €
Tischdecke weiß, 280 x 130 cm inkl. Reinigungskosten	8,50 €
Tuchserviette inkl. Reinigungskosten	0,85 €
Zapfanlage inkl. CO2 und Reinigungskosten	29,00 €
Thekenelement mit Spüle und Zapfanlage inkl. CO2 und Reinigungskosten	59,00 €
Beistelltheke ohne Spüle	35,00 €
Kühlanhänger	128,00 €
Kühltruhe	25,00 €
Mehrzweckglas „Stange“ 0,2l	0,20 €
Weinglas „All in One“	0,30 €
Sektglas	0,25 €
Cocktailglas „Caipirinha“	0,45 €
Terrassenheizstrahler	25,00 €
Propangas 11kg (Anbruch kann nicht erstattet werden)	16,50 €
Partypavillon weiß 4x10m inkl. Aufbau	165,00 €
Partypavillon weiß 4x8m inkl. Aufbau	139,00 €
VIP Pagode 5x5m weiß mit Holzboden inkl. Aufbau	480,00 €
Festzelt ab 100 bis 1600qm weiß mit Holzboden	Preis auf Anfrage

# Personal

Koch	pro Person / Stunde	22,50 €
Barkeeper	pro Person / Stunde	22,50 €
Grillmeister (grillt bis 30 Pers. alleine)	pro Person / Stunde	22,50 €
Grilhelfer (hilft von 30 bis 100 Pers.)	pro Person / Stunde	17,50 €
Servicekraft	pro Person / Stunde	21,00 €
Zapfer / Buffetkraft	pro Person / Stunde	21,00 €
Aufbauhelfer	pro Person / Stunde	17,50 €