

UNSER
Catering
ANGEBOT

FEINSTES
FUSION-
STREETFOOD
FÜR IHR
EVENT

*Hessen
meets
Schwaben*

JEDE MENGE KULINARISCHE VIELFALT FÜR IHR WUNSCH-CATERING

Unsere Leidenschaft für hessisch-schwäbische Küche bringen wir zu Ihrem Event und auf die Teller Ihrer Gäste. Sie haben die Qual der Wahl:

- Unser Einsteiger- und **BASIS-PAKET** mit 2 Hauptspeisen
- Unser **KLASSIK-PAKET** mit bis zu 7 Hauptspeisen
- Oder unser **MENÜ-PAKET** mit Vor-, Haupt- und Nachspeisen.
Diese können Sie sich individuell und nach Ihrem Geschmack zusammenstellen.

Lassen Sie sich gerne von uns beraten!

GROSSE
AUSWAHL AN
VEGETARISCHEN
ODER VEGANEN
SPEISEN

1.0 BASIS-PAKET



BRATWURST & BEILAGE



KÄSESPÄTZLE & SALAT

2.0 KLASSIK-PAKET



MAULTASCHEN
& TOPPINGS



KÄSESPÄTZLE/
SCHWABENGLÜCK



BURGER

3.0 MENÜ-PAKET



VORSPEISEN



HAUPTSPEISEN



NACHSPEISEN



1.0 BASIS-PAKET

BRATWÜRSTE

- klassische Schweine-Bratwurst
- Rindswurst
- Handkäsebratwurst
- Currywurst

BEILAGEN

- Kartoffelecken
- Brötchen/Bauernbrot
- geschmorte Zwiebeln

TOPPINGS/SOSEN

- Hausgemachte pikante Curry Soße
- Hausgemachte Frankfurter Grüne Soße

KÄSESPÄTZLE

mit würzigem Bergkäse, geschmorte Zwiebeln
und einem bunten Salat





2.0 KLASSIK-PAKET

Hauptspeisen

GEBRATENE MAULTASCHEN (auch vegetarisch)

- gefüllt mit Schweinefleisch, dazu geschmälzte Zwiebeln und/oder einem bunten Salat
- hausgemachte Toppings: Frankfurter Grüne Soße oder pikanter Curry Soße

WÜRZIGE KÄSESPÄTZLE

mit Bergkäse, geschmälzten Zwiebeln und einem bunten Salat

SCHWABENGLÜCK (auch vegetarisch)

mit gebratenen Maultaschen, würzigen Käsespätzle, geschmälzten Zwiebeln und einem bunten Salat

BUNTER SALAT MIT FLEISCHKÜCHLE

mit hausgemachtem Dressing und/oder hausgemachter Frankfurter Grüner Soße und einem würzigem Fleischküchle

KOCHKÄS-BURGER im Brioche-Bun mit Salat, geschmälzten Zwiebeln, hessischem Kochkäse und einem würzigen Schweine-Rindfleisch-Patty (**nach Absprache & Aufpreis auch mit 100% Rindfleisch möglich**)

CHEESE-BURGER im Brioche-Bun mit Salat, geschmälzten Zwiebeln, Cheddar-Käse, pikanter Curry Sauce und einem würzigen Schweine-Rindfleisch-Patty (**nach Absprache & Aufpreis auch mit 100% Rindfleisch möglich**)

VEGGIE-BURGER im Brioche-Bun mit Salat, geschmälzten Zwiebeln, **vegetarischen** Maultaschen und pikanter Curry Sauce





3.0 MENÜ-PAKET

Hauptspeisen

MAULTASCHEN VARIATIONEN

- Chilli-Cheese-Maultaschen mit einem bunten Salat
- Pulled Pork Maultaschen mit Wedges, Coleslaw und Barbecue Sauce
- Rote-Beete-Meerrettich-Maultaschen (vegan) mit einem bunten Salat
- Griechische Maultaschen mit einem mediterranen Salat
- Maultaschen-Wrap mit frischen Gurken & Tomaten und Kräuterfrischkäse

BRATWURST

- Handkäs-Bratwurst mit geschmälzten Zwiebeln im Brötchen
- Thüringer Rostbratwurst mit geschmälzten Zwiebeln im Brötchen

BURGER VARIATIONEN

- Kassler-Burger im Brioche-Bun mit Apfel-Sauerkraut, Kassler, Röstzwiebeln und hausgemachter Senf-Mayonnaise
- Leberkäs-Weckle-Burger im Laugen-Bun mit gebratenem Leberkäse, Krautsalat, Gürkchen und Schmand-Senfcreme

NUDEL-GERICHTE

- Käsespätzle mit Zwiebel-Speck-Topping
- Knöpfle mit Frankfurter Grüner Soße Pesto und Cocktailtomaten (vegetarisch)

HÜHNCHEN-GERICHTE

- Hessisch-Cesar-Salat mit Romana-Salat, Hühnchenstreifen, Parmesan, Grüne Soße Dressing und Croutons
- Hühnchen-Wrap mit frischen Gurken & Tomaten und Apfel-Calvados-Chutney
- Hühnchen-Spiess mit Paprika, Zwiebeln und Frankfurter Ahler Worsch

BEILAGE

Knusprige Kartoffelecken mit hausgemachter, pikanter Curry Sauce oder mit Sour Cream Dip (vegetarisch)

UND AUSSERDEM

Frankfurter Grüne Soße mit Ei und Pellkartoffeln (vegetarisch)





3.0 MENÜ-PAKET Vorspeisen

Mindest-
abnahme
20 Stück

FINGERFOOD IM GLAS

- Handkäs-Tartar, mit Essig & Öl, feinen Radieschen, Gürkchen und Zwiebelchen (**vegetarisch**)
- Schwäbischer Wurstsalat mit Essiggürkchen und Zwiebelchen
- Currywurst mit pikanter, hausgemachter Currysauce
- Kartoffelsalat mit Essig & Öl, kleinen Frikadellen oder mit Leberkäsewürfeln und Röstzwiebeln
- Bunte Gemüsesticks mit Kräuterquark-Dip (**vegetarisch**)

FINGERFOOD AUF DIE HAND

- Frankfurter Speck-Zwiebelkuchen
- Laugenstangen(hälften) mit Spundekäs (**vegetarisch**)
- Laugenstangen(hälften) mit Schneegeköber (**vegetarisch**)
- Baguette mit hausgemachtem Forellenmousse
- Frankfurter Bruschetta auf Chiabatta mit gelben & roten Tomaten, Zwiebelchen und Grüner Soße Pesto (**vegetarisch**)



3.0 MENÜ-PAKET Nachspeisen

Mindest-
abnahme
20 Stück

SÜSSE DESSERTS ZUM SCHLUSS

- Hessisches Apfeltiramisu im Glas
- Mousse au Chocolat mit Crumble und Minze im Glas
- Frische Waffeln mit verschiedenen Toppings:
Puderzucker, Nutella, Roter Grütze oder Vanille-Eis
- Kuchen nach Saison (Apfel, Kirsche, Streusel, u.v.m.)



WIR WÜNSCHEN
*ein schönes Fest
und guten Appetit*



*Hessen
meets
Schwaben*

WEB fine-foodtruck.de
MAIL info@fine-foodtruck.de
TEL +49 151 689 778 18

Fine
LOCAL FOOD & WINE