



Katalog

regional · saisonal · nachhaltig

VORWORT - INFORMATIONEN

Feine Speisen steht seit 2007 für raffiniertes Fingerfood, maßgeschneiderte Buffets und exklusive und frische Speisen für jeden Anlass.

Sie möchten mit Ihrer Familie, Ihren Liebsten oder Kund*innen außergewöhnliche Feste feiern oder Ihre Seminare und Workshops kulinarisch begleiten lassen - dann sind Sie bei uns genau richtig!

Unsere **Feine Speisen** sind mediterran, asiatisch, orientalisch geprägt und jahreszeitlich abgestimmt. Wir legen Wert auf frische, regionale und nachhaltige Produkte, die mit viel Liebe und Sorgfalt von uns zubereitet werden.

Gerne begleiten wir Ihre Familien- und Firmenfeier auch mit Getränken, Equipment und unserem geschulten Servicepersonal!

Bitte beachten Sie folgende Hinweise für Ihre Bestellung.

- Unsere Speisen werden auf / in dafür vorgesehenen Servierplatten / Warmhaltebehältern mit dazugehörigem Vorlegebesteck und der jeweiligen Beschilderung angeliefert.
- Der Aufbau des Buffets ist im Preis enthalten.
- Die Reinigung des Buffetleergutes erfolgt grundsätzlich durch uns. Das Buffetleergut muss bei der Rückgabe / Abholung demnach nur vollständig von Essensresten befreit sein.

Für eine schnelle Bearbeitung Ihrer Anfrage, teilen Sie uns bitte folgendes mit.

- Datum und Uhrzeit der Veranstaltung
- Ort der Veranstaltung
- Teilnehmerzahl
- Budget pro Person
- Zubehör wie Geschirr, Besteck, Gläser
- Dienstleistung wie Service-/Buffetpersonal

Für weitere Informationen oder eine persönliche Beratung erreichen Sie uns unter +49 1514 208 7604 oder info@feinespeisen.catering

FINGERFOOD

Feinstes mit Fisch

LACHS ROULADE	Omeletteröllchen mit Frischkäse, Schnittlauch & Lachs
FORELLEN TALER	Minipumpnickel mit Räucherforelle & Meerrettich
PALMHERZEN	Palmherzen im Lachsmantel mit Senfdressing
GEFÜLLTE ZITRONEN	Mit einer Crème aus Sardinen (oder Thunfisch), Staudensellerie & Crème fraiche
CHILI GARNELEN	Garnelenspieß mit Chili, Knoblauch, glatter Petersilie & Limettenaioli

Feinstes mit Schinken, Speck & Fleisch

SAFRAN HUHN	Mit Safran & Kokosmilch marinierte Pollo Fino-Spieß
MAURISCHES HUHN	Pollo Fino-Spieß mariniert mit geräuchertem Paprikapulver, Zitronensaft & Knoblauch
LAMMKÖFTE	orientalische Lammhackbällchen am Spieß mit Joghurt-Minz-Dip
KALBSBÄLLCHEN	Saftige Kalbfleischbällchen mit Salbei, Zitrone & getrockneten Tomaten
SHERRY PFLAUMEN	in Sherry marinierte Pflaumen im Speckmantel
SPIESSBURGER	Miniburger mit Fleischbällchen, Senfcrème, Curryketchup, Tomate & Gurke
PROSCIUTTOFEIGEN	Frische Feigen im Serrano-Schinkenmantel mit Honigdressing
MELONENSCHIFFCHEN	Charantais Melonenschnitze mit Parmaschinken

Asiatische Köstlichkeiten mit Fisch & Fleisch

TERIYAKI LACHS	Wildlachsfiletspieß mit Sojasauce & Mirin lackiert, mit Soja-Limettendip
KOKOS GARNELEN	Garnelenspieß mariniert mit Zitronengras, Limettensaft, Kokosmilch & Koriander
SESAM HUHN	Pollo Fino-Spieß mit einem Dressing aus Sesamöl, Sojasauce, Frühlingszwiebeln & geröstetem Sesam
ENTENRÖLLCHEN	Minipfannkuchen gefüllt mit marinierter Entenbrust, Gurken & Karottenjulienne

Asiatische Köstlichkeiten vegan

SOBANUDELN	Buchweizennudeln mit Sesamöl, Sojasauce, Ingwer & geröstetem Sesam
TERIYAKI SPINAT	Frischer Blattspinat mit Sojasauce, Chili, Ingwer & Sesam
FRÜHLINGSRÖLLCHEN	Miniröllchen mit Karotten, Lauch & Sprossen Asiatisch gewürzt, mit pikantem Dip
SATÉSPIESSE	Tofuspieße mit roter Currypaste & Erdnusssauce
THAI-SOMMERROLLEN	Gemüserollen mit Reispapier & Erdnuss-Sojadip

*Vegetarische Köstlichkeiten (*auch vegan möglich)*

MOZZARELLA SPIESSE	Minimozzarella, Kirschtomaten & frisches Basilikum mit Aceto-Dressing
ORIENTALISCHE KÜRBIS SPIESSE	Butternuss- & Muskatkürbiswürfel mit Kreuzkümmel & Koriander (saisonal, vegan)
MEDITERRANE GEMÜSE SPIESSE	Paprika, Zucchini & Champignons mit Herbes de Provence, Knoblauch & Balsamico (vegan)
AUBERGINEN-RÖLLCHEN*	Gegrillte Auberginenscheiben, gefüllt mit Feta, getrockneten Tomaten & Pinienkernen
BLUMENKOHL KÜCHLEIN	orientalisch gewürzte Blumenkohlküchlein mit Limettenjoghurt
REIS BÄLLCHEN	Feine Bällchen aus Basmatireis & Gemüse mit Kräuter-Joghurtdip
ZIEGENKÄSE TOASTIES	Toastrondelles gegrillt mit Ziegenbrie, Thymian & Honigsenf
REISKÜCHLEIN AVOCADO*	Gebackene Wildreisküchlein mit Avocadosalsa

*Dips, Crèmes & Butterspezialitäten (*auch vegan möglich)*

GUACAMOLE	Avocadocrème mit Limettensaft (vegan)
BABA GHANOUSH	Auberginencreme mit Knoblauch & Tahin (vegan)
HUMMUS	Kichererbsencreme mit Tahin & Sesam (vegan)
ROTE BETE	Dip aus Roter Bete mit Joghurt & Zatar (vegan)
MUHAMMARA	Dip aus roten PAPRIKA & Walnuss (vegan)
TOMATEN BUTTER*	mit getrockneten Tomaten & Rosmarin
KRÄUTER BUTTER*	mit Knoblauch & frischen Kräutern
BÄRLAUCH BUTTER*	mit frischem Bärlauch aus der Region (saisonal)

Tartelettes

LORRAINE	mit Speck & Zwiebeln
THUNFISCH	mit Tomaten, Thunfisch, Oliven & Kräutern
LACHS	mit Lauchgemüse & frischem Lachs
LAUCH	mit gedünstetem Lauch, Ei & Sahne (veggie)
GORGONZOLA	mit Birnen, Gorgonzola & Walnüssen (veggie)
PROVENCE	mit Tomaten, Zwiebeln & Oliven (veggie)
SPINAT	mit Spinat, Schafskäse & Pinienkernen (veggie)
SPARGEL	mit grünem Spargel, Safran & Crème fraiche (veggie)

*Pfiffige Snacks vegetarisch (*auch vegan möglich)*

SPIESSBURGER*	Miniburger mit Pattie, Senfcreme, Curryketchup, Tomate & Gurke
PESTOSCHNECKEN*	Blätterteignack mit rotem & grünem Pesto
LAUCHSCHNECKEN*	Blätterteignack mit Lauch & Frischkäse

*Pfiffige Snacks – vegetarisch (*auch vegan möglich)*

FETASCHNECKEN* Blätterteigsack mit Feta & getrockneten Tomaten

GOUGÈRES Luftige Miniwindbeutelchen mit Parmesan

KALTE SPEISEN

Fisch

FISCHPLATTE Diverse Räucherfischspezialitäten mit Meerrettich & Honig-Dill-Dip

FRUTTI DI MARE Meeresfrüchtesalat mit Garnelen, Muscheln, Pulpo, glatter Petersilie, Knoblauch & Zitronensaft

Fleisch

ANTIPASTI ITALIANO Luftgetrocknete italienische Salami & Schinkenspezialitäten mit Oliven & Kapernäpfeln

VITELLO TONNATO Hauchdünne Kalbfleischscheibchen mit einer Sauce aus Thunfisch, Kapern & Zitronen

SESAMHUHN Hühnerbrustscheibchen mit Sojasauce, Frühlingszwiebeln, Ingwer & Sesamöl

MINISALTIMBOCCA Kalbsschnitzelchen mit Salbei & Parmaschinken

*Vegetarisch/ Vegan (*auch vegan möglich)*

GEGRILLTES GEMÜSE Zucchini, Auberginen, Paprika gegrillt & mariniert mit Aceto Balsamico & feinstem Olivenöl (vegan)

SAFRAN AUBERGINEN* Gegrillte Auberginenscheiben mit Granatapfel, Pinienkernen & Safranjoghurt

MANDEL BROKKOLI Gebratener Brokkoli mit Chili, Knoblauch, Zitrone & gerösteten Mandelblättchen (vegan)

Sherry SCHALOTTEN in Sherry & Wein gegarte ganze Schalotten (vegan)

Chili KAROTTEN Gebratene Möhrchen mit Honig & Chili (vegan)

FENCHEL Gebackener Fenchel in Zitronen-Chilimarinaade (vegan)

*Außergewöhnliche Salate (*auch vegan möglich; **auch vegetarisch möglich)*

MESCLUN*	Diverse Blattsalate mit zweierlei Dressing
CAESARS	Romanasalat mit köstlichem Dressing aus Eigelb, Zitronensaft, Parmesan & Knoblauchcroutons
GRAUPEN	Köstlicher orientalischer Graupensalat mit Petersilie & mariniertem Schafskäse
TABBOULEH	Bulgursalat mit glatter Petersilie, Gurken, Tomaten Minze, Zitronensaft & Olivenöl (vegan)
COUSCOUS	Mit Cranberries, Rucola & Kirschtomaten (vegan)
CAPONATA	Mit gebackenen Auberginen, Zucchini, Pinienkernen & Aceto-Dressing (vegan)
FARFALLE	Schmetterlingsnudeln mit Rucola, getrockneten Tomaten & Aceto-Dressing (vegan)
MÖHREN	Möhren, Chicorée & geröstete Walnüsse (vegan)
ORIENTAL	Möhren, Äpfel & Rosinen an Sesamdressing (vegan)
TRAUBEN	sehr feine Kreation aus zweierlei Trauben, frischem Estragon, Ziegenqouda & gerösteten Walnüssen
BOHNEN	Weißer Bohnensalat mit Salbei & Olivenöl (vegan)
FEIGEN**	Köstliche Komposition aus frischen Feigen, Parmaschinken, Büffelmozzarella & Honig-Aceto-Dressing

HEISSE SPEISEN

TOM KHA GAI	Asiatische Suppe mit frischem Gemüse, Zitronengras, Kokosmilch & Huhn oder Fischeinlage
FISCH	Mediterrane Fischsuppe mit edlen Fischfilets, frischem Gemüse, Rouille & Parmesan
ORIENTAL	Suppe mit Rindfleisch, Kichererbsen frischem Gemüse & feinen Gewürzen (ohne Rindfleisch)
KARTOFFEL	Cremige Kartoffel-Zitronen-Lauchsuppe mit Thymian & Räucherlachs (ohne Räucherlachs)
ROSMARIN	Cremige Suppe auf Hühnerfondbasis mit frischem Rosmarin
BASILIKUM	Feine Crèmesuppe mit der Königin der Kräuter
MINISTRONE	italienische Spezialität mit frischen Gemüsesorten der Saison & Parmesan
HÜHNERSUPPE	Hausgemachte Hühnersuppe vom BIO Suppenhuhn mit Gemüse & Reis

Suppenköstlichkeiten vegetarisch

KARTOFFEL	Cremige Kartoffel-Zitronen-Lauchsuppe mit frischem Thymian
TOMATE	Feine Tomatensuppe mit viel frischem Basilikum (vegan)
MÖHREN	Möhren-Ingwersuppe mit Kokosmilch & Lemoncurry (vegan)
TOPINAMBUR	Cremige Topinambursuppe (saisonal)
ROTE LINSEN	Orientalische Suppe mit köstlichen Gewürzen (vegan)
KÜRBIS	Hokkaido-Muskatkürbissuppe mit Chili, Fenchel- & Koriandersamen & Kokosmilch (vegan)
ROSMARIN	Cremige Suppe auf Gemüsefondbasis mit frischem Rosmarin
BASILIKUM	Feine Crèmesuppe mit der Königin der Kräuter

Vegetarische Gerichte

RATATOUILLE	Zucchini, Paprika, Auberginen & Tomaten gedünstet mit frischen Kräutern der Provence (vegan)
CREPELLE	Köstliche Schnittlauchpfannkuchen mit Spinat-Käsefüllung, mit Tomatensauce & Käse überbacken
„SÜDEN PUR“	Gratin aus Tomaten, Zucchini, Kartoffeln, frischem Oregano, Olivenöl & Zitronensaft (vegan)
OFENGEMÜSE	Gemüse der Saison orientalisch gewürzt mit Sesamsauce (vegan)
AUBERGINEN	Mit „veganem Hack“ gefüllte Auberginen, gewürzt mit Kreuzkümmel, Chili, Pinienkernen & Granatapfel
GEFÜLLTE QUITTEN	Mit „veganem Hack“ & Granatapfel gefüllte Quitten orientalisch gewürzt

Currys vegan

KICHERERBSENCURRY	Köstliches Curry mit Kichererbsen, Kokosmilch, Paprika, Spinat & Basmatireis
KARTOFFEL-BOHNEN-CURRY	Indisches Curry mit Kokosmilch & Gewürzreis
ROTES THAICURRY	Gemüsecurry mit Brokkoli, Karotten, Kokosmilch & Basmatireis

Currys mit Fisch & Fleisch

HÜHNCHENCURRY	Indisches Curry mit Gemüse, Kokosmilch, Pollo Fino & Basmatireis
RINDFLEISHCURRY	Rotes Thaicurry mit Gemüse, Rindfleisch & Basmatireis
FISHCURRY	Gelbes Thaicurry mit Gemüse, Fischfilets & Basmatireis

Lasagne

LASAGNE	Lasagne mit frischem Gemüse der Saison Tomatensugo & Käse (veggie)
LACHSLASAGNE	Die leichte Lasagnevariante mit frischem Lachs, Blattspinat & Parmesan
LASAGNE BOLO	Klassischer italienischer Nudelaufbau mit hausgemachter Sauce Bolognese

Pastaspezialitäten mit Fisch

PASTA LACHS Feine Nudeln mit Lachsfilet & Safransauce

PASTA GARNELEN Feine Nudeln mit Knoblauchgarnelen

*Pastaspezialitäten vegetarisch (*auch vegan möglich)*

PASTA AL LIMONE* Feine Nudeln mit Zitronen - Kräutersauce & Parmesan

PASTA SPARGEL Feine Nudeln mit grünem Spargel in Zitronensauce
(saisonal, vegan)

PASTA ALLA GENOVESE* Feine Nudeln mit Pesto & Parmesan

PASTA ORIENTAL* Feine Nudeln mit geröstetem Kürbis & Joghurtsauce
(saisonal)

PASTA STEINPILZE* Feine Nudeln mit Steinpilzen & Parmesan

PASTA MARTINI* Feine Nudeln mit Waldpilzen in Martini-Sahnesauce

MAC`N`CHEESE* Makkaroninudeln mit Sahne, Käse & gerösteten Zwiebeln

MAC`N`CHEESE Ziege Makkaroninudeln mit Ziegenkäsesauce & Walnüssen

Aus dem Meer

FILETGRATIN Lachsfilet mit frischem Spinat, mit feiner Thymiansauce & Parmesan
überbacken

POT-AU –FEU Edle Fischfilets mit frischem Gemüse in Tomaten – Safranjus

SAFRANLACHS Frischer Lachs auf Fenchel-Safrangemüse

ZITRONENFISCH Feine Fischfiletstücke in einer leichten Schnittlauch-Sahnesauce

SEETEUFELROLLEN Gebackener Seeteufel mit getrockneten Tomaten &
Serranoschinken umwickelt

RAGOUT DE CHATROU Butterzarter Tintenfischeintopf mit würziger kreolischer Tomatensauce

Zu diesen Gerichten empfehle wir Basmati,- Zitronen- oder Gewürzreis

Das Beste von Geflügel & Kaninchen

ROSMARINHUHN	Pollo Fino mit Rosmarin in köstlicher Weißwein-Sahnesauce
TOSCANAHUHN	Maishuhnsuprême mit Oliven, Knoblauch, frischen Tomaten & Rosmarin
CAPEMALAY-HUHN	Köstlich gewürztes Pollo Fino mit Roasted Masala, Kurkuma, Tomaten & Joghurt
LAPERAUX AUX GIROLLES	Zarte Kaninchenkeulen in Rosmarin-Sahnesauce mit frischen Pfifferlingen (saisonal)
KANINCHEN IN SENFSAUCE	Klassische französische Kaninchenzubereitung in feiner Dijonsenf-Sauce
CONIGLIO A LA NONNA	Kaninchen auf italienische Art mit Tomaten, Oliven, Zitrone, Rosmarin & Thymian

Köstliches vom Lamm

5 STUNDEN KEULE	Sanft geschmorte Lammkeule mit Rosmarinkartoffeln & grünen Bohnen
MAROKKOLAMM	In Chili, Koriander, Fenchelsamen & Ingwer mariniertes Lamm mit Tomaten, Möhren & Rosmarin
LAMMHACKBÄLLCHEN	orientalisch gewürzte Lammbällchen mit warmer Joghurtsauce, frischem Koriander & Granatapfel
COUSCOUS	Lamm, Huhn & viel frisches Gemüse orientalisch gewürzt mit Petersiliencouscous
AUBERGINEN	Mit Lammhack gefüllte Auberginen, gewürzt mit Kreuzkümmel, Chili, Pinienkernen & Granatapfel
GEFÜLLTE QUITTEN	Mit Lammhack & Granatapfel gefüllte Quitten orientalisch gewürzt

Edles vom Kalb

BLANQUETTE DE VEAU	Klassisches Ragout mit Champignons in einer köstlichen Weißweinsauce
KALB MEDITERRAN	Kalbsgulasch mit getrockneten Steinpilzen, Tomaten, Rosmarin & Oliven
OSSOBUCCO	Zarte Kalbshaxenscheiben mit Tomaten, Sellerie, Möhren & der klassischen Cremolata
KÖNIGSBERGER KLOPSE	Kalbsbällchen mit Kapern, Zitronensauce & Petersilienkartoffeln
KÖNIGIN-PASTETCHEN	Blätterteigpastetchen mit Kalbsragout & Erbsenreis

Feines vom Rind

BOEUF BOURGUIGNON	Zartes Rindfleisch in Rotwein geschmort mit Champignons, Speck & glacierten Möhrchen
RINDERBÄCKCHEN	Butterzarte Rinderbäckchen in Rotwein & mediterranen Kräutern geschmort
MAROKKOTOPF	In Chili, Koriander, Fenchelsamen & Ingwer mariniertes Rind mit Tomaten, Möhren, Rosmarin & Kichererbsen
LENDENBRATEN	Feinste Rinderlende mit Rotweinsauce, dazu cremiges Kartoffelgratin

Würziges vom Schwein

ARISTA	Schweinebraten mit feiner italienischer Kräuterfüllung
FILETTÖPFCHEN	Schweinefilet in Champignon-Sahnesauce & frischen Kräutern
DIJONFILET	Schweinefilet in Dijon-Senfsauce

Im Herbst & Winter bereiten wir auch gerne Wildgerichte für Sie zu!

DESSERTS

*Crèmes, Mousses & Co. (*auch vegan möglich)*

MOUSSE AU CHOCOLAT	Der Schokoladenklassiker mit 70% iger Schokolade
TONKABOHNEN PANNACOTTA*	Mit Tonkabohne aromatisierte Sahnecrème mit Obstcoulis nach Jahreszeit
KOKOS PANNACOTTA*	Asiatische Variante des Klassikers mit Kokosmilch & Mangotopping
MANGOCREME	In Pflaumenwein marinierte Mango auf Mascarpone-Marsalacrème
AMARETTINICOCKTAIL	Joghurt –Mascarponecrème auf marinierten Amarettinis & Obsttopping
JOGHURTMOUSSE*	Leichte Mousse aus Joghurt & Limettensaft mit Himbeer- oder Mangocoulis
TIRAMISU	Der italienische Klassiker
FRÜCHTETIRAMISU	mit frischen Früchten der Saison
SPICY MANGO*	mit Chili aromatisierte Mango auf sahniger Vanillecrème
LEBKUCHENMOUSSE	Luftige Weihnachtsmousse mit Sherry – Pflaumenkompott

Tartes, Tartelettes, Gebackenes & Spieße

ORANGENTÖRTCHEN	Saftige Küchlein aus feinstem Orangen-Mandel –Teig mit Grand Marnier (ohne Mehl)
SCHOKOTARTE	Zartschmelzende Tarte mit dunkler Schokolade & Mandeln (ohne Mehl)
SCHOKOLADENKUCHEN	pur oder mit Kirschen, Himbeeren, Aprikosen, Brombeeren oder Rhabarber (vegan)
SCHOKOBROWNIES HALVA	mit Halva & Tahin
APFELTARTE	französische Tarte mit Äpfeln, Calvados & gehobelten Mandeln
BIRNENTARTE	Mürbeteig mit gedünsteten Birnen & gerösteten Walnüssen

DESSERTS

Tartes, Tartelettes, Gebackenes & Spieße

APRIKOSEN- TARTELETTES	Luftiger Blätterteig mit Aprikosen & gehobelten Mandeln (vegan)
GEBACKENE FEIGEN	Gratinierte Frische Feigen mit Mascarpone-Orangenfüllung & Pistazien
OBSTCRUMBLE	Obst der Saison mit knusprigen Streuseln (vegan)

...keine Zeit für eine eigene Zusammenstellung der Speisen?

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Buffetkonzept für Ihre Veranstaltung. Ob pfiffige Buffets für's lockere Beisammensein oder raffinierte Arrangements für den besonderen Abend. Wir gehen auf Ihre Wünsche ein und konzipieren Ihre ganz persönliche Buffetauswahl im Rahmen Ihres Budgets.

...nicht mehr alle Tassen im Schrank?

Sollten Sie im Rahmen Ihrer Speisenauswahl zusätzlich Geschirr, Porzellan, Besteck, oder Gläser oder weiteres Equipment benötigen, machen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot hierzu.

...darauf heben wir unser Glas!

Natürlich versorgen wir Sie auch mit Getränken und dem passenden Zubehör. Ob regionale Weine, spritzige Spirituosen oder herbe Bierspezialitäten - in unserem Netzwerk finden wir immer den passenden Begleiter zu Ihren Feinen Speisen. Sprechen Sie uns hierzu jederzeit an.

...muss ich mich um alles kümmern?

Als Gastgeber*In sollten Sie die gemeinsame Zeit mit Ihren Gästen voll auskosten können. Denn viele davon sieht man leider nur selten. Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie uns die Arbeit machen. Der Aufbau des Buffets, das Servieren von Speisen oder das Abräumen von Tischen. Unser geschultes Servicepersonal sieht die Arbeit sofort und erledigt diese stets mit einem Lächeln auf dem Gesicht.

...Qualität ist uns wichtig

Alle Speisen sind ohne künstliche Aromen, Konservierungs- und Farbstoffe hergestellt. Wir garantieren für absolute Frische bei Abgabe der Speisen. Dieser Garantieanspruch erlischt bei längerer, unsachgemäßer Handhabung, bzw. Lagerung. Deswegen behalten wir uns vor, bestimmte Gerichte nur der Jahreszeit entsprechend anzubieten, um die ausgezeichnete Frische und Qualität der ausgelieferten Ware zu gewährleisten.

...Zusatzstoffe und Allergene – Transparenz ist uns wichtig

Gerne beraten wir Sie im Bedarfsfall oder bei Fragen fachmännisch und individuell, um Ihnen geeignete Speisen anbieten zu können. Eine Liste der Stoffe, die Allergien auslösen können, liegt bei **Feine Speisen** vor und kann jederzeit eingesehen werden.