

Fingerfood

Preise jeweils pro Stück, bei Abnahme von mindestens 10 Stück je Sorten, inklusive 7% Mehrwertsteuer bei Abholung oder reiner Speisenlieferung. Bei Lieferung mit Ausstattung / Personal werden 19% Mehrwertsteuer berechnet.

Fahrtkosten werden extra berechnet.

Wraps / Röllchen



Wraps

Gerollte Weizentortillafladen (30 cm) mit verschiedenen Saucen, knackigem Blattsalat und frischem Gemüse in zwei Größen und 6 Sorten, jeweils mit Beschriftung

- Gemüse mit würziger Sauce
- Feta, Ruccola und Kräuterjoghurtsauce
- Hühnchen, Avocado mit cremiger Sauce
- Truthahn mit milder Kokatilsauce
- Thunfisch, Ei mit feiner Joghurtsauce

Wraps groß (halber Tortilla) ideal als Snack oder Lunchpaket 5,20 €

Wraps klein (viertel Tortilla) ideal für Buffets und Empfänge 2,80 €

Minibrötchen und Canapés



Minibrötchen

2,60 €

Kleine gemischte Brötchen verschieden belegt, passend für Sektempfänge, Fingerfoodbuffets, Tagungspausen

- Bavaria Blu mit blauen Trauben
- Tomate- Mozzarella
- Schwarzwälder Schinken
- Salami
- Putenbrust
- Brie



Canapés

3,20 €

Schräg geschnittene Weißbrotscheiben mit viel Liebe garniert, ideal für Sektempfänge

- Roastbeef mit grobem Pfeffer
- Räucherlachs mit frischem Dill
- Brie, Walnuß, Preiselbeeren
- Luftgetrockneter Schinken mit Fruchtgarnitur
- Kräuterfrischkäse mit frischem Schnittlauch



Halbe belegte Bäckerbrötchen

2,90 €

Weizenbrötchen und Vollkornbrötchen halbiert und belegt, ideal als Pausenverpflegung

- Frischwurst
- Gekochter Schinken
- Gouda, Emmentaler
- Schwarzwälder Schinkenstreifen
- Putenbrust
- Salami



Herzhaft Gebackenes

2,20 €

- Miniplunder Mix 4 Fach gefüllt mit Schinken, Käse, Fischkäse
- Mexikostange, knusprig, würzig mit Tomate und Kräutern

Tramezzini

3 fache Minisandwiches am Spieß auf feinem, randlosen Weißbrot

2,80 €

- Räucherlachs, Senf-Dillcreme und grobem Pfeffer
- Gouda, Salatgurke, Sandwichcreme
- Kalbsleberwurst, Essiggurken, Senfcreme



Spießchen

6 cm lang, passend zu allen Buffets und Stehempfangen

2,40 €

- Minimozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum
- Emmentaler mit blauen Trauben
- Anti Pasti: Kräuterolive, getrocknete Tomaten, gegrillte Zucchini
- Minifrikadelle mit Kirschtomate und Gurke



Salate in Weckgläschen

Passend zu allen Buffets und Stehempfangen, je ca. 150 ml

3,80 €

- Bunter Linsensalat mit luftgetrocknetem Schinken und Balsamico
- Fenchel-Orangensalat mit mariniertem Flußkrebsfleisch
- Shrimps mit Cocktailcreme und Melone
- Wurstsalat mit Gurkenstreifen
- Griechischer Salat mit Feta, Tomate und Gurke

Süßes:

Süße Minis und Croissants

2,10 €



Mini Creme-Brötchen, Mini Cranberry-Plunderschleife, Mini Schokoladen-Plunderschleife, Mini Zimt-Schnecke. Ca. 5 cm groß ideal für Fingerfoodbuffets und Stehempfänge

Süß gefüllte Buttercroissants in den Sorten Marzipan, Aprikose, Schoko-Nuss und Pistazie

Kuchenminis

Blechkuchen in ca. 5 cm große Stücke geschnitten

Toffee, Kirsch-Schokolade, Apfel-Streusel, Zwetschge

1,80 €

Muffins

Ca. 7 cm große Muffins

Double Choc und Heidelbeere

2,50 €

Im Portionsgläschen



- | | |
|--|--------|
| - Obstsalat mit frischen Früchten | 2,30 € |
| - Rote Beerengrütze auf Vanillecreme | 2,30 € |
| - Zitronencreme mit Heidelbeerkompott | 2,30 € |
| - Kirschjoghurt auf Schokocrumble | 2,30 € |
| - Birnenkompott auf Schokocreme mit Haselnuss Krokant | 2,30 € |
| - Tiramisu klassisch mit Mascarpone und Biskuit | 3,00 € |
| - Schwarzwälder Kirsch - Sauerkirschen, Schokobiskuit, Sahne | 3,00 € |
| - Wackelpeter Kirsch oder Waldmeister mit Vanillesauce | 2,30 € |
| - Creme Brulee mit Zuckerkruste | 3,80 € |
| - Pana Cotta mit Himbeermark | 3,80 € |
| - Luftiger Topfenschaum auf Beeren | 3,00 € |
| - Griesflammerie mit beschwipsten Kirschen | 2,30 € |
| - Beerenkaltschale auf Mascarponecreme | 2,30 € |
| - Mousse au chocolat mit Mangokompott | 3,50 € |
| - Weißes Schokoladenmousse mit Mohn | 3,50 € |
| - Haselnuss-Honig-Mousse mit Zwetschgen | 3,50 € |



Obstschale

In gemischter saisonaler Zusammenstellung

- | | |
|---------------------------------------|---------|
| - Kleine Schale für bis zu 6 Personen | 17,90 € |
| - Große Schale für bis zu 12 Personen | 32,90 € |



MLC Event Catering

Tel. 07445 3450



Fahrtkosten:

Gerne liefern wir Ihnen die Fingerfood Speisen auch an. Wir berechnen für die Zeit von Abfahrt Waldachtal bis zur Rückkehr nach Waldachtal je Stunde 58.-- € inkl. Fahrer und für die Fahrzeugstellung eine Pauschale von 25.- €

Stand 10/2025