



	netto	brutto
Fingerfood		
Schweineschnitzelchen nach Wiener Art	1,80 €	2,14 €
Haselnuss-Schnitzel von der Putenbrust	2,20 €	2,62 €
Medaillons vom Schweinefilet mit Mandelpesto	2,80 €	3,33 €
Saté-Spieße mit geröstetem Sesam	2,90 €	3,45 €
Parmesanschnitzel mit Spargel	1,90 €	2,26 €
Asiatischer Geflügelspieß mit Ananas-Chutney	2,90 €	3,45 €
Hackfleisch-Oliven-Törtchen	1,80 €	2,14 €
Mini-Quiche mit Frühlingslauch	1,40 €	1,67 €
Blätterteigschiffchen mit Hack-Tomatenfüllung	1,80 €	2,14 €
Gefüllte Crêpes mit Räucherlachs und Frischkäse	2,40 €	2,86 €
Hausgemachte Minifrikadelle mit frischen Gartenkräutern	1,20 €	1,43 €
Glaciertes Obst mit mediterranem Schinken	2,10 €	2,50 €
Fingerfood vegetarisch		
Mariniertes Antipasti-Gemüse am Spieß	2,10 €	2,50 €
Tomate Mozzarella Spieß	2,10 €	2,50 €
Bruschetta mit Pesto und Tomate	1,60 €	1,90 €
Knackige Gemüsesticks mit Kräuter-Dip	1,20 €	1,43 €
Minipizza mit feinen Broccoliröschen	1,20 €	1,43 €
Blätterteigkörbchen mit Spinat und Feta	1,20 €	1,43 €
Käse am Spieß mit Früchten der Saison	1,60 €	1,90 €
Gebackene Sesamkartoffel mit Creme fraîche und Kresse	1,20 €	1,43 €
Ciabatta mit Ricottacreme und Schnittlauchröllchen	1,40 €	1,67 €
Griechischer Salat mit Feta und Kalamataoliven	2,20 €	2,61 €
Pennesalat mit Rucola und gerösteten Kernen	2,00 €	2,38 €
Pellkartoffel-Salat mit Strauchtomate	2,00 €	2,38 €
Mini-Tarte mit Ricotta und getrockneten Tomaten	1,00 €	1,19 €





	netto	brutto
Fingerfood süß		
Kakaocreme mit Mandelsplittern	1,60 €	1,90 €
Blätterteig-Apfel-Nestchen	1,20 €	1,43 €
Kirsch-Vanille-Creme	1,60 €	1,90 €
Beeren-Terrine mit Zimtschaum	2,20 €	2,62 €
Obstspieß mit Früchten der Saison	1,20 €	1,43 €
Mascarpone-Limettencreme	1,80 €	2,14 €
Bunter Obstsalat aus dem Mini-Weckglas	1,50 €	1,79 €
Apfel-Crumble mit Mandelblättern	1,80 €	2,14 €

Canapés/ Schnittchen

Dreieck vom Walnussbrot, Vollkornschnittchen oder Vollkorn-Baguettescheibe, belegt mit frischem Salat und

Butterkäse mit Mini-Brezeln	1,80 €	2,14 €
Camembert mit Preiselbeeren	2,00 €	2,38 €
luftgetrockneter Salami mit Cornichonstreifen	2,00 €	2,38 €
Friskäsecreme mit Schnittlauchröllchen	1,20 €	1,43 €
Forellen-Mousse mit roter Zwiebel	2,50 €	2,98 €
Streifen vom Räucherlachs auf Dillschmand	2,50 €	2,98 €
Kasselerbraten, Honigsenf und frischer Kresse	2,00 €	2,38 €





netto brutto

Burger & Brötchen

*Ganzes Party-Vollkornbrötchen,
saftig belegt mit frischem Salat und*

hausgemachtem Kräuterhacksteak	3,20 €	3,80 €
Lachsmousse und roter Zwiebel	3,20 €	3,80 €
Camembert und Honigsenf	3,20 €	3,80 €
Tomate und Mozzarella	3,20 €	3,80 €
Frischkäse und Paprika	2,90 €	3,45 €

Suppen

Kürbis-Orangen-Creme mit gerösteten Kürbiskernen (veg.)	3,10 €	3,69 €
Pikante Gulaschsuppe mit Schnittlauchdip	4,80 €	5,71 €
Kartoffelcremesuppe mit Petersilienpesto (veg.)	2,80 €	3,33 €
Lauchcreme mit Parmesan-Croûtons (veg.)	3,10 €	3,69 €
Deftige Kartoffelcreme mit Speckcroûtons	3,10 €	3,69 €
Möhren-Curry-Creme mit Sonnenblumenkernen (veg.)	3,10 €	3,69 €
Tomatencreme mit Mozzarella und Basilikum (veg.)	3,30 €	3,93 €
Kräutercreme mit Thymiankartoffeln (veg.)	3,10 €	3,69 €
Minestrone mit provenzalischen Hackbällchen	4,50 €	5,36 €
Broccoli-Frischkäsecreme mit Mandel-Croûtons (veg.)	3,80 €	4,52 €
Mediterraner Hackfleischtopf mit Zucchini und Feta	4,50 €	5,36 €
Feine Spargelcreme mit Kerbelrahm (veg.)	3,80 €	4,52 €
Hochzeitssuppe mit hausgemachten Hackbällchen	4,50 €	5,36 €

Alle Preise bei 250 ml pro Person, ab 20 Personen





Lunch-Buffer I

(vegetarisch)

Knackige Blattsalate mit Strauchtomaten,
Mozzarella und Basilikumvinaigrette

Mediterrane Gemüsepfanne mit Rosmarinkartoffeln
und hausgemachtem Kräuterquark

Mascarpone-Limettencreme aus dem Mini-Weckglas

Preis pro Person: 10,50 € (netto), 12,50 € (brutto)

Lunch-Buffer II

Möhren-Curry-Cremesüppchen mit
gerösteten Sonnenblumenkernen
(250 ml pro Person)

Knackige Blattsalate mit Feta, Oliven und Joghurdressing

Vital-Burger mit hausgemachtem Kräuter-Hacksteak

Mehrkorn-Partybrötchen mit Tomate,
Mozzarella und Basilikumpesto

Preis pro Person: 13,00 € (netto), 15,47 € (brutto)

Lunch-Buffer III

Broccoli-Frischkäsecreme-Süppchen
mit Mandel-Croûtons
(250 ml pro Person)

Mini-Tarte mit Ricotta und getrockneter Tomate

Kleines Medaillon vom Schweinefilet mit grobem Senf

Antipasti-Spieß mit Mozzarella

Blätterteigkörbchen mit Spinat und Feta

Canapé mit Räucherlachs-Mousse

Bunter Obstspieß mit Früchten der Saison

Preis pro Person: 14,50 € (netto), 16,66 € (brutto)





Fingerfood-Buffer

Mini-Tarte mit Ricotta und getrockneten Tomaten
Asiatischer Geflügelspieß auf Ananas-Chutney
Bruschetta mit Pesto und Tomate
Schnitzelchen Wiener Art mit grünem Spargel
Antipasti-Spieß mit Mozzarella
Ofenkartoffel mit Sesam und Kresse-Dip
Gefüllte Crêpes mit Lachstatar und Frischkäse
Zweierlei Käse am Spieß mit frischen Früchten

Preis bei 8 Stck. pro Pers.: 14,20 € (netto), 16,89 € (brutto)

Kalt-warmes Buffet

Kalte Speisen:

Marinierte Paprikastreifen mit Zitronenthymian
Gegrillte Zucchini mit Rosmarin und Knoblauchdip
Champignons mit milder Ziegenkäsefüllung
Schafskäse mit sonnengetrockneten Tomaten
Tomate und Mozzarella mit Löwenzahnpesto und Pinienkernen
Feldsalat mit Strauchtomaten, gerösteten Pinienkernen
und Himbeervinaigrette

dazu:

Brotauswahl mit Butter und grobem Steinsalz

Die Suppe:

Kürbis-Orangen-Cremesüppchen mit gerösteten Kürbiskernen





Warme Speisen:

Kleine Rinderrouladen mit Dijonsenf
in Rotwein-Schalotten-Jus

Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat
mit Orangensauce

Dazu:

Gratiniertes Gartengemüse

Mediterrane Paprika-Zucchini-Pfanne

Junge Rosmarinkartoffeln

Camargue-Wildreis

Dessert:

Joghurt-Limetten-Creme

Zwetschgen-Crumble im Gläschen

Preis pro Person: 37,50 € (netto), 44,62 € (brutto)

**Alle Buffets sind nur Beispiele aus unserem Speisenangebot.
Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Buffet nach Ihren Wünschen zusammen.**

***Das Eichhorn-Prinzip:
100 % Bio-Qualität – alle Speisen ausschließlich
aus Bio-Zutaten gemäß EG-Öko-Norm.***

www.eichhorn-bio-catering.de

Diese Preisliste verliert mit dem Erscheinen neuer Preislisten ihre Gültigkeit.

Stand: Oktober 2011

Eichhorn Bio-Catering
Ute Bakenhus
Telefon (0 51 30) 37 93 65

utebakenhus@yahoo.de
www.eichhorn-bio-catering.de

DE-021- Öko
EU-Kontrollnummer
D/NL/021/5613/B

