ELVE

CATERING

European Business Menu

Fingerfood, Lunch & Desserts für Meetings und besondere Anlässe

FINGERFOOD

Lachs-Canapés
Roggenbrot, Frischkäse, Räucherlachs und Dill.

Tomate & Mozzarella
Kleine Spieße mit Basilikum und Balsamico.

Mini-Quiches
Mit Lauch und Käse oder Spinat und Feta.

Roastbeef-Bites
Baguette, Roastbeef, Rucola und Meerrettichcreme.

Mediterrane Gemüse-Wraps
Mit Frischkäse, gegrilltem Gemüse und frischen Kräutern.

SALATE & BEILAGEN

Kartoffelsalat mit Kräutern
Leichtes Senf-Dressing, Frühlingszwiebeln und Petersilie.

Mediterraner Pasta-Salat
Mit Tomaten, Rucola und Parmesan.

Blattsalat der Saison
Mit Rohkost und separatem Hausdressing.

ELVE

CATERING

Business Lunch & Sweet Finish

Europäische Küche für einen genussvollen Arbeitstag

WARME GERICHTE

Hähnchen in Kräuterrahm
Mit Reis und saisonalem Gemüse.

Ofenlachs mit Zitronensauce
Mit Rosmarinkartoffeln und grünen Bohnen.

Pasta mit geröstetem Gemüse
Mit Tomatensauce und optional Parmesan.

Pilzrahm mit Spätzle
Ein vegetarischer Klassiker mit frischen Kräutern.

Suppen im Business-Format
Tomaten-Basilikum-Suppe oder saisonale Gemüsecremesuppe.

DESSERTS & KAFFEEPAUSEN

Cheesecake im Glas
Frischkäsecreme, Keksboden und Beerenspiegel.

Mousse au Chocolat
In kleinen Gläsern portioniert.

Hausgemachte Kuchen
Als kleine Stücke für Meetings und Kaffeepausen.

Obst im Glas
Saisonale Früchte, frisch portioniert.

ELVE

CATERING

Business Packages

Vom unkomplizierten Meeting bis zum stilvollen Empfang

01 BUSINESS BASIS

Einfach gut. Bewusst kalkuliert.

Budgetfreundliches Fingerfood mit vertrauten Zutaten und einfacher Präsentation.

Meeting Snack | 5 Stück pro Person

2 halbe Mini-Sandwiches (Käse / Putenbrust), 1 Gemüse-Wrap-Röllchen, 1 Tomate-Mozzarella-Spieß und 1 Mini-Kuchenstück.

02 BUSINESS LUNCH

Eine ausgewogene Mittagspause

1 Hauptgericht + 1 Salat + 1 Dessert pro Person.

Beispielkombination

Hähnchen in Kräuterrahm mit Reis und Gemüse, Blattsalat sowie Cheesecake im Glas. Vegetarisch: Pasta mit geröstetem Gemüse.

03 BUSINESS RECEPTION

Für Empfänge und Kundentermine

6 herzhafte Fingerfood-Stücke + 1 Mini-Dessert pro Person.

Beispielkombination

Je 1 Lachs-Canapé, Roastbeef-Bite, Mini-Quiche, Gemüse-Wrap-Röllchen und 2 Tomate-Mozzarella-Spieße; dazu Mousse au Chocolat.

INDIVIDUELLES ANGEBOT AUF ANFRAGE

Preise nach Gästezahl, Auswahl und Leistungsumfang. Getränke, Lieferung, Geschirr und Service werden separat vereinbart.

Arbeitsentwurf: Die konkreten Gerichte und Paketmengen sind Vorschläge zur Freigabe. Bestehendes Angebot: europäisches Fingerfood, Menüs, Salate und hausgemachte Desserts. Rezepturen, Verfügbarkeit und Allergenangaben vor Veröffentlichung abstimmen.