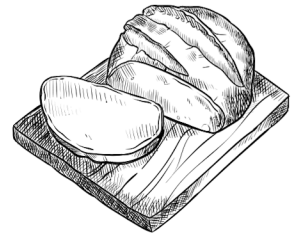


# Kalte Speisen



## **VERSCHIEDENE BROTSORTEN UND BRÖTCHEN:**

Vollkornbrot, Baguette, Croissants, Bagels, Scones, Brezeln, Brötchen

## **ANDERE BACKWAREN:**

Wraps, Pfannkuchenrollen, Cake Pops, Kuchen, Grissini-Sticks, Quiche, Sandwiches (z.B Dreiecke), Canapés (divers belegt)

## **AUFSTRICHE:**

Marmelade, Honig, Schokoladencreme, Frischkäse, Hummus, Guacamole

## **KÄSEPLATTE: EINE AUSWAHL AN KÄSESORTEN:**

Von mild bis würzig, Käsestücke & Scheiben, Parmesan, Feta, Mozzarella

## **WURST- UND SCHINKENPLATTE:**

Salami, Mortadella, Fleischwurst, Leberwurst, Parma-Seranoschinken (auch toll zu Melone)

## **GERÄUCHERTE FISCHPLATTE:**

Lachs, Forelle, Makrele

## **GEMÜSE, ROHKOST:**

Cocktail- Eiertomaten, Avocado, rote Zwiebeln.  
Gurken, Sellerie, Karotten, (gerne als handliche Sticks), Datteln (im Speckmantel)

## **SALATE:**

Tomaten Mozzarella, Couscous-, Quinoa-, Glasnudelsalat, Nudel- und Kartoffelsalat, Granatapfel-Minz-Salat

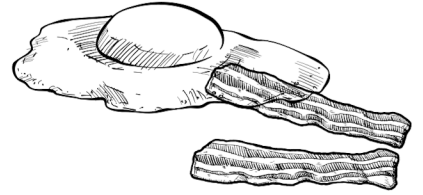
## **AUS DEM GLAS + DER PACKUNG:**

Saure Gurken, Oliven, Kapern(äpfel), Artischocken, Grissini, Nachos

## **FRISCHES OBST / MÜSLI:**

Beeren, Melonen, Trauben, Apfel-, Birnen und Orangenscheiben, Erdbeeren, Drachenfrucht, Mango, Ananas, Bananen, Kiwi, Physalis und mehr (je nach Saison). Müsli, Haferflocken, Granola, Joghurt, Nüsse, Obst (vorbereitet klein geschnitten), Beerenmix, (alles in verschiedenen Schüssel, so kann sich jeder das Müsli selber machen, wie bei einem Buffet)

# Warme Speisen



## **EIERSPEISEN:**

Rührei, Spiegelei, gekochte Eier (hart), Omeletts, Frittatas mit verschiedenen Füllungen wie Gemüse, Käse, Schinken, Zwiebeln

## **BACKWAREN:**

Quiche, herzhafte Kuchen, Mini-Pizzen, Pancakes, Pfannkuchen, Waffeln

## **FRÜHSTÜCKSFLEISCH:**

Speck, Würstchen, Schinkenspeck, Chickenwings

## **HERZHAFTE BEILAGEN:**

Gebratene Tomaten, sautierte Pilze, Zwiebeln, Baked Beans, gebackene Zucchini, Auberginen, Paprika, Kartoffelpuffer, Rosmarinkartoffeln, grüner Spagel, Brokkoli

## **SUPPEN:**

Leichte Gemüsesuppen oder eine Gazpacho für warme Tage. Chili ist auch eine super Idee, da es super vorbereitet werden kann, und auch nachts noch lecker schmeckt, wenn der Brunch länger wird

# Dips & Saucen

Senf

Honigsenf

Joghurt-Minze

Joghurt-Gurken-Knobi-Mix

Hummus

Meerrettich

Guacamole

Pesto (diverse Sorten)

Fetacreme

Frischkäse-Dip

Rotebeete-Dip

Thunfisch-Kapern-Dip





# Getränke

## **KAFFEE UND TEE:**



Verschiedene Sorten und Aromen

## **SÄFTE:**

Orange, Apfel, Tomate, Mango, Johannisbeere & Co (in Karaffen)

## **SMOOTHIES:**

Frucht- oder Gemüsesmoothies für einen gesunden Kick

## **COCKTAILS:**

Mimosa (Orangensaft mit Sekt), Bloody Mary, Bellini

## **SEKT/WEIN:**

Sekt, Prosecco, Wein

## **BOLE:**

Du kannst auch eine Bole ansetzen, alkoholisch oder alkoholfrei.

## **BIER:**

diverse Sorten, Alkoholfreies

## **WASSER:**

Still, Sprudel (in Karaffen)

## **ZUM MIXEN & TOPPEN:**

Schweppes, Cola & Co , Zitronen, Limetten, frische Minze, Gurke, Rosmarin, Basilikum, Beeren



## **GETRÄNKESTATION:**

Wenn Du genug Platz hast, kannst Du auch eine separate Station für Getränke einrichten, komplett mit Kaffee, Tee, Säften und Cocktails & Co damit sich Deine Gäste selbst bedienen können

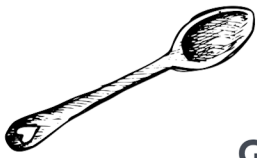
## **AUCH MIT DABEI:**

Gläser, Karaffen, Strohhalme, Mixer, Sektkühler, Messer + Brett (evtl. zum Schneiden von Obst), Servietten, Zewa, Geschirrtücher

## **IM KÜHLSCHRANK:**

alle Drinks, die's kalt brauchen, Eiswürfel

Bei Platzmangel landet bei uns das Bier auch gerne mal in der eiskalten Badewanne



# Anrichten

## GESCHIRR UND PRÄSENTATION

### ETAGEREN:

Ideal für die Präsentation von Gebäck, Sandwiches und Cake Pops. Sie sparen Platz auf dem Tisch und fügen eine vertikale Dimension hinzu.

### HOLZPLATTEN UND SCHNEIDEBRETTER:

Perfekt für Käse- und Wurstplatten, Brot und Dips. Sie verleihen dem Brunch eine rustikale, charmante Note.

### STEINTELLER & KERAMIKSCHALEN:

Für einen modernen Touch, besonders schön für Desserts und kleinere Gerichte.

### GLASGEFÄSSE:

Nutze sie für individuelle Portionen von Salaten, Müslis oder Smoothies. Sie sehen nicht nur schön aus, sondern erleichtern auch das Servieren.

### BESTECK, SERVIERBESTECK, ZANGEN, LÖFFEL:

Stelle sicher, dass genug Besteck und für jede Platte das passende Servierbesteck bereitliegt, um eine praktische Selbstbedienung zu ermöglichen

# Deka & Ambiente

### BLUMEN, KRÄUTER, ZITRUSFRÜCHTE:

Frische Blumen, kleine Pflanzen, Kräutertöpfe- zweige (z.B Rosmarin) und Limetten, Zitronen auf dem Tisch schaffen eine einladende Atmosphäre.

### STOFFSERVIETTEN, TISCHLÄUFER, TISCHDECKEN:

Wähle Farben und Muster, die zum Thema oder zur Jahreszeit passen, um den Tisch aufzuwerten. Aber auch minimalistisch kann toll sein.

### BELEUCHTUNG:

Wenn möglich, nutze natürliches Licht. Ergänze zu späterer Stunde gerne mit Kerzen oder sanfter Beleuchtung für eine gemütliche Stimmung

# Praktische Tipps

### BESCHRIFTUNGEN:

Beschrifte die verschiedenen Speisen, besonders wenn sie für Gäste mit speziellen Diäten (vegan, glutenfrei) geeignet sind

### BESTECK:

Du kannst das Besteck in Kübel/Dosen/Bierkrüge stellen, ist praktisch und spart Platz