

# CATERINGLISTE 2020

## FRIED FLAMINGO

Mobiles Catering – Private Dining – Brain & Food

T.: 0151 – 12 47 68 08

[mail@fried-flamingo.de](mailto:mail@fried-flamingo.de)

[www.fried-flamingo.de](http://www.fried-flamingo.de)

Ansprechpartner:

Dina Sieber & Edward Weinert



## **„ERSTE HILFE SETS“**

### Fertige Platten für den Apero, das Meeting oder die Party

#### SET 1. – 24 Portionen € 64,60

Miniquiches mit Blattspinat und Schafskäse

Spießchen von zweierlei Tomaten & Mozzarella, Balsamico

Guacamole von Kidneybohnen, Chili & Koriander im Wrap

Orientalisch gewürzte Fleischbällchen vom Rind

#### SET 2. – 24 Portionen € 67,60

Tandoori vom Hühnchenbrustfilet am Brochette

Crepesröllchen mit Räucherlachs, Creme fraiche und Dill

Miniquiches von Zucchini, Ziegenquark und Kürbiskernen

Schafskäsecreme mit Rosmarin, Oliven & Schwarzbrot

#### SET 3. – 24 Portionen € 72,60

Carpaccio vom Weideochsen mit Basilikum-Öl und Parmesan

Chili-Koriander-Garnelen im Bananenblattkorbchen

Wrap gefüllt mit Frischkäse, Schinken und Rukola

Dreierlei von Tomaten als Miniquiches, Provence Kräuter

## **FINGERFOOD**

Miniquiche und Tatins (Mindestbestellmenge 12 Stück pro Sorte)

Geschmorte Zucchini, Ziegenquark und Kürbiskerne

€ 2,50

Blattspinat mit einem Hauch Knoblauch und Schafskäse

€2,50

Dreierlei von Tomaten und Provence Kräuter

€ 2,50

Buttermöhren mit Ingwer und schwarzem Sesam

€ 2,50

Himmel und Erde mit Äpfeln, Zwiebeln und Blutwurst

€ 2,50

Tatins von karamellisierten Zwiebeln und Thymian

€ 2,50

Blattspinat mit Anisette und Lachsfilet

€ 2,50

Speck, Käse und Sahne nach Lotringer Art

€ 2,50

## **FINGERFOOD**

Gefüllt und gerollt: (Mindestbestellmenge 12 Stück pro Sorte)

Crepesröllchen mit Räucherlachs, Creme fraiche und Dill

€ 3,50

Guacamole von roten Bohnen und Koriander im Tortilla Wrap

€ 2,80

Kürbis-Humus, Kräutern und Zwiebelsaat im Wrap

€ 2,80

Crepesröllchen mit Ziegenquark, gegrillter Paprika und Minze

€ 3,20

Schinken, Rukolasalat, Senf & Frischkäse im Weizenwrap

€ 3,00

Macis von Schafskäse mit Bellpepper & Nori

€ 3,00

## **FINGERFOOD**

Spießchen und Brochette: (Mindestbestellmenge 12 Stück pro Sorte)

Riesengarnelen mit Kafirlimetten und Sesamöl gegrillt

€ 3,50

Tandoori vom Hühnchenbrustfilet in Gewürzjoghurt mariniert

€ 3,20

Zweierlei Tomaten, kleiner Mozzarella und Balsamico

€ 1,90

Involtini von Zucchini mit Sonnentomaten und Parmesan

€ 1,90

Tikka vom Hühnchenbrustfilet im Kräutermantel

€ 3,20

Pikante italienische Fenchel Salciccia als Currywurst

€ 2,10

Würziges Hühnchen Filet mit Salzzitrone, Oliven und Lorbeer

€ 3,20

Entenbrust-Teriyaki mit geflämmter Ananas

€3,50

## **FINGERFOOD**

Was es sonst noch gibt: (Mindestbestellmenge 12 Stück pro Sorte)

Chili-Koriander-Garnelen im Bananenblattkörnchen

€ 3,50

Lachstatar mit grünen Zwiebeln und Kresse auf Roggenbrot

€ 3,50

Blinis (Hefepannkuchlein) mit Creme fraiche und Ketakaviar

€ 3,50

Birne, Bohnen & Speck auf herzhaftem Krostini

€ 2,60

Orientalisch gewürzte Fleischbällchen vom Rind

€ 2,80

Schafskäse-Rosmarin-Creme mit Oliven und Schwarzbrot

€ 2,20

Tortilla von Kartoffeln und Paprika mit Ei und Knoblauch

€ 1,90

Kichererbsen-Pakorras mit Minzjoghurt

€ 1,90

**HERZHAFTES AUS DEM GLAS** (Mindestbestellmenge 12 Stück pro Sorte)

Edamame-Salat mit Granatapfel und Lotuswurzel-Chips

€ 4,20

Japanische Sobanudeln und in Reissessig marinierte Pilze

€ 4,20

Gegrillter Bengalischer Lachs auf Ananas-Chili-Gemüse

€ 4,70

Ratatouille mit Ziegencreme und herzhaftem Crumble

€ 4,20

Kichererbsen-Roast auf buntem Salat und Koriander-Joghurt

€ 4,20

Taboulé-Salat mit Trockenfrüchten, Pinienkernen & Bresaola

€ 4,50

Italinischer Canellibohnen-Salat mit Knoblauch & Kräutern

€ 3,90

Griechischer Salat mit Fetakäse und Gartenkräutern

€ 3,90

## **SANDWICHES & DELIKATESS-BRÖTCHEN**

Platte mit 12 englischen **TEE SANDWICHES**

(max. 3 Sorten) € 36,00

BERLIN... feiner Kochschinken, Spreewälder Gürkchen

LONDON...geräucherte Putenbrust und Curry-Frischkäse,

HAMBURG...Räucherlachs, Meerrettich, Dill

DUBLIN...Cheddar Käse und Chutney

Platte mit 12 Stück **DELIKATESS BRÖTCHEN**

(max. 3 Sorten) € 36,00

LAX... Frischkäse, Räucherlachs, Meerrettich, Dill

NEW YORK... Putenpastrami, Senfmayonnaise, Salzgurken

LAS VEGAS... Hähnchenbrust, Anchovis-Parmesandressing

TEL AVIV... gegrillte Zucchini, Möhren-Senf-Chutney

Andere Beläge für Sandwiches und Brötchen nach Absprache



## **PÂTISSERIE UND DESSERT**

### „Die besten MACARONS östlich von Paris“

Zartes Mandelbaisergebäck mit verschiedenen Füllungen

Ab 20 Stück – Stück € 1,70

Schokolade – Himbeer – Salzkaramell – Cassis – Pistazie –

Lavendelblüte – Zitrone

oder

Herzhafte Macarons gefüllt mit schwarzer Schokolade,

Enten-Foie gras und Fleur de Sel

Per Stück € 3,50

Dessert im Glas: (Mindestbestellmenge 12 Stück pro Sorte)

Angostura-Beeren auf weißer Schokoladencreme

€ 4,50

Mousse von schwarzer Schokolade mit Koriandersaat

€ 4,50

Confit von Ananas, Honig und Vanille, Mascarpone-Creme

€ 4,50

Geeiste Lavendel-Cidre-Sabayone und Bergblüten

€ 4,50

Roquefort-Creme mit Portwein, Gewürzbrot und Birne

€ 4,50

## **PÂTISSERIE UND DESSERT**

Tartelettes und Gebäck: (Mindestbestellmenge 12 Stück pro Sorte)

Crème Brûlée von weißer Zitronengras-Schokolade auf  
Mürbteig-Boden

€ 3,20

Schokoladen-Cupcake ohne Mehl gebacken mit Ganache

€ 3,50

Bretonisches Salz-Karamell auf Mürbteig-Tartelette

€ 3,00

Butter-Tartelette mit Limetten-Quark-Mousse und frischen  
Beeren (Saison)

€ 3,70

Feines Himbeer-Shortbread nach schottischer Art

€ 3,00

Schokoladen-Sauerrahm-Brownie, Ganache-Topping

€ 3,00

## **VEGETARISCHES BUFFET** (ab 30 Personen)

Brotkorb und Kräuterquark

Gegrilltes mediterranes Gemüse - Zucchini, Auberginen, Paprika, Fenchel & Pilze - dazu Schafskäse und Oliven

Taboulé-Salat mit Dörrfrüchten, Pinienkernen, Minze und Petersilie

Pikanter Humus mit knusprigen Kichererbsen

Orientalischer Möhrensalat mit Orangenblüten-Wasser

Kichererbsen-Pakorras mit Minzjoghurt

Warm aus dem Chaving-Dish:

Butternut-Kürbis, Linsen und Zitrone mit Gorgonzola

Blumenkohl-Muffins mit Rosmarin, Kurkuma und Parmesan

Süßkartoffelgratin mit Salbei und Knoblauch

Dessert:

Limetten-Quark-Mousse, Püree von Alphonso-Mangos

Sauerrahm-Schokoladen-Brownies

€ 33,20 pro Person

## **FRIED FLAMINGO BUFFET (ab 30 Personen)**

Brotkorb mit Kräuterquark

Mit Earl Grey Tee, Gin und Estragon gebeizter Eismeer-Lachs,  
Grüne Sauce

Gegrilltes mediterranes Gemüse - Zucchini, Auberginen,  
Paprika, Fenchel & Pilze – dazu Schafskäse und Oliven

Salat von Seetang, Möhren und Mango mit Garnelen

Salat von kleinen Kartoffeln, Bohnen, Tomaten und Oliven

Vitello Tonnato von der Kalbshüfte, Kapernäpfel

Warm aus dem Chaving-Dish:

Hähnchenbrustfilet in Erdnuss-Kokosmilch-Sauce

Zucchini-Involtini mit Rindfleisch und Tomatensugo

Vegetarische Lasagne von Möhren und Basilikum

Basmati-Gewürzreis

Dessert:

Weißer Schokoladencreme mit Angostura Beeren

Sauerrahm-Schokoladen-Brownies

€ 39,70 pro Person

# Tea Time

Die feine britische Variante den Nachmittag zu verbringen,  
gönnen Sie sich den Luxus bester englischer Tradition,  
jetzt, trotz Brexit, in unserem Programm

Unsere Tea Time Auswahl liefern wir ab 10 Personen

## **Classic Afternoon Tea**

Earl Grey Tea von „Fortnum & Mason“ (lose, auf Wunsch  
auch im Beutel)

\*\*\*

Frische Scones mit Clotted Cream, hausgemachter  
Erdbeermarmelade und Lemon Curd

\*\*\*

Feine Tea-Sandwiches mit

...schottischem Räucherlachs, Meerrettich und Dill

...Coronation Chicken mit Curry und Mandeln

...Gurke und Kresse wie im Hotel Ritz

\*\*\*

Klassischer Teekuchen mit kandierten Früchten

Himbeer-Shortbreads

€ 22,40 pro Person

## High Tea

Earl Grey Tea von „Fortnum & Mason“ (lose, auf Wunsch auch im Beutel)

\*\*\*

Frische Scones mit Clotted Cream, hausgemachter Erdbeermarmelade und Lemon Curd

\*\*\*

Feine Tea-Sandwiches mit

...schottischem Räucherlachs, Meerrettich und Dill

...Coronation Chicken mit Curry und Mandeln

...Gurke und Kresse wie im Hotel Ritz

\*\*\*

Klassischer Teekuchen mit kandierten Früchten

Kleine Tartelettes mit Vanillecreme und Beeren

Himbeer-Shortbreads

\*\*\*

Roastbeef Röllchen, Tandoori Hühnchen am Spieß, Rye Bread mit Cheddar-Käse

€ 31,70 pro Person

Die in dieser Liste aufgeführten Speisen sind nur ein Teil unseres Sortiments. Fragen Sie auch nach anderen saisonalen Spezialitäten und exklusiven Zutaten. Da wir überwiegend mit regionalen und saisonalen Produkten arbeiten, kann nicht immer alles verfügbar sein. Wir verarbeiten in unserer Küche nur erstklassige und frische Lebensmittel. Wir informieren Sie auf Wunsch bei Unverträglichkeiten oder Allergien. Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl von korrespondierenden Getränken behilflich und vermitteln Equipment für Ihre Veranstaltung.

Bitte beachten Sie unsere Mindestbestellmengen und unsere AGB, diese sind auf unserer Homepage hinterlegt oder wir senden Ihnen auf Wunsch eine Version als PDF.

Unsere Preise verstehen sich Netto, zuzüglich MwSt.

