



Fingerfood

Sehr geehrter Gast,

mit unserer individuellen Beratung und den lecker und frisch hergestellten Speisen der Perthes-Service GmbH sorgen wir für einen gelungenen Rahmen Ihrer Veranstaltung.

Ob Tagungen, Konferenzen oder Seminare - bei unserem Cateringservice können sich Ihre Teilnehmer und Teilnehmerinnen auf leckere Snacks und vitalisierende Speisen freuen.

Durch die Verwendung frischer Zutaten, saisonaler und natürlicher Lebensmittel, möglichst aus der Region, setzen wir uns selbst hohe Ansprüche. Erleben Sie und Ihre Gäste kulinarische Gaumenfreuden.

Machen Sie Ihre Veranstaltung zum Erlebnis.

Ihre Perthes-Service GmbH



Inhalt

Belegte Brötchen	4	Fingerfood vegetarisch	12
Belegte Minibrötchen	6	Pikantes im Glas	13
Belegte Baguetteschnitten	6	Süßes im Glas	14
Belegte Landbrotscheiben	7	Wir übernehmen Verantwortung	16
Belegte Laugenecken	8	Notizen	17
Fingerfood mit Fleisch	9		
Fingerfood aus Fluss und Meer	11		



Belegte Brötchen

1/2 Belegtes Brötchen mit Gouda

1/2 Belegtes Brötchen mit Brennesselkäse

1/2 Belegtes Brötchen mit Brie

1/2 Belegtes Brötchen mit Frischkäse

1/2 belegtes Brötchen mit Pute

1/2 Belegtes Brötchen mit Kasselerbraten

1/2 Belegtes Brötchen mit Mett

1/2 Belegtes Brötchen mit Salami

1/2 Belegtes Brötchen mit rohem Schinken

1/2 Belegtes Brötchen mit gekochtem Schinken

1/2 Belegtes Brötchen mit Schinkenwurst

1/2 Belegtes Brötchen mit Schweinebraten

1/2 Belegtes Brötchen mit Lachs

Mindestbestellmenge 10 Portionen je Sorte



Belegte Minibrötchen

Minibrötchen mit Gouda

Minibrötchen mit Pute

Minibrötchen mit Braten vom Schwein

Minibrötchen mit rohem Schinken

Minibrötchen mit gekochtem Schinken

Minibrötchen mit Partyfrikadelle

Minibrötchen mit Roastbeef

Minibrötchen mit Forelle

Minibrötchen mit Lachs und Sahnemeerrettich

Mindestbestellmenge 10 Portionen je Sorte

Belegte Baguetteschnittchen

Stangenweißbrot mit Gouda

Stangenweißbrot mit Blauschimmelkäse

Stangenweißbrot mit Pute

Stangenweißbrot mit Schweinebraten

Stangenweißbrot mit rohem Schinken

Stangenweißbrot mit gekochtem Schinken

Stangenweißbrot mit Partyfrikadelle

Stangenweißbrot mit Forelle

Stangenweißbrot mit Lachs und Sahnemeerrettich

Mindestbestellmenge 10 Portionen je Sorte



Belegte Landbrotscheiben

1/2 Schnittchen mit Gouda

1/2 Schnittchen mit Brennesselkäse

1/2 Schnittchen mit Brie

1/2 Schnittchen mit Frischkäse

1/2 Schnittchen mit Pute

1/2 Schnittchen mit Kasselerbraten

1/2 Schnittchen mit Mett

1/2 Schnittchen mit Salami

1/2 Schnittchen mit rohem Schinken

1/2 Schnittchen mit gekochtem Schinken

1/2 Schnittchen mit Schinkenwurst

1/2 Schnittchen mit Schweinebraten

1/2 Schnittchen mit Lachs

Mindestbestellmenge 10 Portionen je Sorte

Belegte Laugenecken

1/2 Belegte Laugenecke mit Gouda

1/2 Belegte Laugenecke mit Brennesselkäse

1/2 Belegte Laugenecke mit Brie

1/2 Belegte Laugenecke mit Frischkäse

1/2 belegte Laugenecke mit Pute

1/2 Belegte Laugenecke mit Kasselerbraten

1/2 Belegte Laugenecke mit Salami

1/2 Belegte Laugenecke mit Schinkenwurst

1/2 Belegte Laugenecke mit Schinken roh

1/2 Belegte Laugenecke mit Schinken gekocht

1/2 Belegte Laugenecke mit Schweinebraten

Mindestbestellmenge 10 Portionen je Sorte

Fingerfood mit Fleisch

Chicken Crossies mit Orangespalte

Chicken Wings mit Salsa Dip

Hähnchenspieß mit Ananas

Miniburger mit Pulled Pork

Mini Frikadellenspieß

Mini Schweineschnitzel mit frischer Ananas

Mini Wrap Hähnchen süß-sauer

Schinken Melonen Spieß

Schinken Spargelröllchen

Schweinefilets mit Speckmantel

Schweinefiletspießchen mit Gemüse garnitur

Tortilla Flammkuchen mit Crème fraîche, Zwiebeln, Rohschinken und Kräutern gefüllt

Blätterteigtaschen gefüllt mit Käse, Lachs oder Geflügel

Piccata von der Hähnchenbrust an Tomatendip

Rinderfiletspieß an karamellisierten Calvadosäpfeln

Vitello Tonnato

Barberie-Entenbrust an Pfeffer-Aprikosenchutney

Mindestbestellmenge 10 Portionen je Sorte



Fingerfood aus Fluss und Meer

Matjes auf Schwarzbrot mit Sahnemeerrettich

Matjestatar auf Schwarzbrot

Pumpernickeltaler mit Räucherlachs und Frischkäse

Blini mit Räuchermakrelencreme

Blini mit Thunfischcreme

Gerollter Crêpe mit Lachs

Garnelenspieß

Mini Hering-Burger mit Paprikacreme

Mini Hering-Burger mit Senfcreme

Spinat-Wrap mit Räucherlachs in Senfcreme

Tomaten-Basilikum-Wrap mit Räucherlachs in Kräutercreme

Variation von Lachs und Garnele auf Röstinchen

Mindestbestellmenge 10 Portionen je Sorte

Fingerfood vegetarisch

Auberginen mit Gemüsehaube

Mini Wrap vegetarisch mit Sojasauce

Mozzarella Tomate Spieß

Obstspieß

Pumpnickelspieß mit Frischkäse und Traube

Zucchini mit Frischkäse

Gemüsebällchen in Kokospanade an Cumberlandsauce

Mindestbestellmenge 10 Portionen je Sorte



Pikantes im Glas

Mango-Avocadosalat mit Shrimps

Shrimpscocktail mit Früchten

Couscous-Salat mit geräuchertem Makrelenfilet

Kartoffelsalat mit Frikadellenspieß

Nudelsalat mit Hähnchen-Ananas Spieß

Rohkoststicks mit Avocado Dip (vegetarisch)

Roter Linsensalat mit Frischkäse-Pumpnickelbällchen (vegetarisch)

Nudelsalat Italienisch mit Antipastispieß (vegetarisch)

Mindestbestellmenge 10 Portionen je Sorte



Süßes im Glas

Amarettocreme mit Amarena Kirschen

Apfel Tiramisu

Bayerisch Creme

Bratapfelkompott mit Vanillesoße (saisonal)

Creme Karamell

Eierlikör Mousse

Erdbeer Quarkcreme (saisonal)

Herrencreme

Joghurtcreme mit Kirschen

Lebkuchenmousse (saisonal)

Mascarponecreme

Mousse von dunkler Schokolade

Mousse von heller Schokolade

Mousse Cappuccino

Mousse Stracciatella

Obstsalat

Panna Cotta mit Erdbeerstücken (saisonal)

Quarkspeise westfälisch

Rote Grütze mit Vanillesoße

Rotwein-Zimt Pflaumen mit Vanillesoße (saisonal)

Schokoladenpudding

Schwarzwalddessert

Tiramisu

Vanillepudding

Weißes Schokoladen Mousse mit Gewürzkirschen (saisonal)

Mindestbestellmenge 10 Portionen je Sorte



Wir übernehmen Verantwortung

Verantwortliches Handeln im Sinne der Gesellschaft erfordert neben ökonomischen Zielsetzungen ebenso eine Berücksichtigung von sozialen und ökologischen Werten im Denken und Handeln.

Diese Zielsetzung, Ökologie und Ökonomie in Einklang zu bringen, ist bei der Perthes-Service GmbH ein wesentlicher Bestandteil der Unternehmenskultur und fest in der täglichen Arbeit verankert.

Diese nachhaltige Vorgehensweise zeigt sich nicht nur in der Verwendung der von uns verwendeten Lebensmittel, sondern bezieht auch die mögliche Verwendung von Einwegmaterialien mit ein.

Nachhaltige Konzepte für Einweggeschirr

Sofern wir Einwegequipment zur Präsentation und Degustation der beauftragten Cateringleistungen einsetzen, achten wir auf die konsequente Verwendung nachhaltiger und nachwachsender Rohstoffe. Dazu gehören Pappteller und Pappschalen aus Frischfaserkarton, Teller und Schalen aus Zuckerrohr, und zum Beispiel Bestecke aus Holz.



So kommt bspw. bei der Produktion von Papptellern und Pappschalen ausschließlich Holz aus nachhaltiger Forstwirtschaft zum Einsatz.

Nachhaltigkeit bedeutet, dass nur so viel Holz aus den Wäldern entnommen wird, wie auch nachwachsen kann.

Das von uns verwendete Einweggeschirr im Bereich Catering basiert daher auf dem nachhaltigen Einsatz biologischer Rohstoffe. Als Perthes-Service GmbH übernehmen wir hier langfristig Verantwortung für Mensch und Umwelt.

Notizen

Informationen zu möglichen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Wunsch im persönlichen Beratungsgespräch.

Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot. Bitte sprechen Sie uns an.

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Perthes-Service GmbH. Diese können Sie auf www.perthes-service.de einsehen.

Stand 02.01.2020 PG1

