

Hin & Veg

CATERING-KATALOG

Suppen Salate Snacks	1
Canapés/Mini Burger	2
Desserts Kuchen	3
Drinks	4&5
Catering Infos	6



Unser Catering

...ist auf **Fingerfood und Stehempfänge** spezialisiert und eignet sich ideal für Veranstaltungen, bei denen Genuss, Flexibilität und ein reibungsloser Ablauf im Vordergrund stehen.

Alle Speisen werden **mundfertig** serviert und sind so konzipiert, dass sie bequem im Stehen genossen werden können.

Auch **Kuchen und süße Speisen** bieten wir auf Wunsch in handlichen Häppchen an.

Für **Suppen, Salate, Desserts** sowie weitere Speisen verwenden wir **fertig angerichtete Gläser**, sodass **kein zusätzliches Geschirr** benötigt wird. Unsere **Canapés** und **Mini Burger** sind so gestaltet, dass sie unkompliziert mit einer Serviette oder einem kleinen Teller gegessen werden können. Dadurch reduzieren sich Aufwand, Platzbedarf und Abwasch auf ein Minimum. Wir liefern unser Catering **innerhalb von Leipzig** und sorgen dafür, dass alle Speisen frisch, ansprechend und bereit zum Servieren bei Ihnen ankommen.



Suppen | Salate | Snacks



Suppen

Süßkartoffel | Peanutbutter

Kürbis | Tahini

Rote Beete | Mandelmus

Rote Linsen | Tomaten

Salate


Reissalat

Nudelsalat

Rote Beete Salat | Apfel

Cole Slaw

Snacks & Platten


Fruchtplatte | saisonale Auswahl 

Käseauswahl

Hart- & Weichkäse | hausgemachte Marmelade |

Trauben | Brot

Gemüstick | zweierlei Dip 

Sauerteigbrot | dreierlei Dip 



Canapés | Mini Burger



Canapés

Karotte-Lachs | veganer Frischkäse | Gurke | Ceviche Mayo | Sesam

Pesto Verde | Mini-Mozzarella | Cherrytomaten | Balsamico Creme | Chili

Paprika Marmelade | veganer Frischkäse | Paprikamarmelade | Kresse

Zwiebel Marmelade | veganer Frischkäse | Zwiebelmarmelade | Kresse

Mini Burger

Smoky Mushrooms | Sour Cream | Cheddar Sauce | Petersilie

Tofu Chorizo | Salat | Sour Cream | Hin & Veg Mayo



Dessert | Kuchen



Desserts

Vanillecreme | weiße Schokolade | rote Grütze

Dunkle Schokocreme | saisonales Topping


Mousse au chocolat

Vanillemousse

Tiramisu

Energy Balls

Kuchen

Cheesecake | saisonales Topping 


Snickerstarte


Weiß-Schokolade | Himbeer Tarte

Zitronen | Blaubeer Kuchen

Carrot Cake



vegan 

glutenfrei 



Drinks



Specials

Pink Drink

Geschäumte Kokosmilch | Himbeere | Granatapfel |
Holunderblüte

Golden Glow - Smoothie

Banane | Mango | Maracuja | Datteln | Zitrone

Basics

Hausgemachter Eistee

Hausgemachte Limonade

Hausgemachte Soda | frisch gepresst | ohne Zucker

- Orange | Grapefruit | Rosmarin
- Zitrone | Ingwer | Minze

Mineralwasser 0,25l | 0,75l

Fritz Kola Limonade

Club Mate

Heißgetränke

Kaffee inklusive Milchalternativen

Tee

Früchte | Kräuter | Schwarz



Drinks



Alkoholische Getränke

Prosecco

LAGIOSA FRIZZANTE

Weißwein

Nelemann - Verdejo Organic

Manz - Riesling Feinherb

Roséwein

Schmetterling Rosé

Schaumwein

Rosé Frizzante Vila Teresa Metico

Bier/Radler

Helles: Spaten

Radler: Gösser Naturradler



Geschirr

Miete & Reinigung



	Preis/Stück zzgl. MwSt
Teller (klein)	0,80
Gabel (gr/kl) Messer Löffel (gr/kl)	0,45
Servietten Basic	0,20
Schwarze Cocktail-Servietten	0,30





Catering buchen



Für unsere Caterings haben wir einen
Mindestbestellwert von 500,00 Euro zzgl. MwSt.

Wir erstellen Dir jederzeit gerne
ein unverbindliches Angebot.

Was wir dafür benötigen?

- Name
- E-Mail Adresse
- Rückrufnummer
- Datum & Uhrzeit des Events
- Anlass des Events
- Anzahl der Gäste
- Lieferadresse
- Deinen Catering-Wunsch

Schreib uns eine Mail an: catering@cafehinundveg.de

Impressum & ABG

Café Hin & Veg
Tom Illig
Karl-Liebknecht-Str. 112
04275 Leipzig

Für Catering-Buchungen gelten unsere allgemeinen
Geschäftsbedingungen.

Diese sind auf unserer Homepage www.cafehinundveg.de
einsehbar.