

Hin & Veg

CATERING-KATALOG

Canapés	1
Suppen Salate Snacks	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** 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.



Canapés



Canapé Karotte-Lachs - Veg. Frischkäse | Karotten-Lachs | Gurke | Ceviche Mayo | Sesam



Canapé Tofu-Chorizo - Sour Creme | Tofu Chorizo | Hin & Veg Mayo | Schnittlauch



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



Canapé Paprika Marmelade - Veg. Frischkäse | Paprikamarmelade | Kresse



Canapé Zwiebel Marmelade - Veg. Frischkäse | Zwiebelmarmelade | Kresse



Canapé Smoky Mushrooms - Sour Creme | Smoky Pilze | Veg. Cheddarsauce | Petersilie



vegan



vegan möglich (🌿)

glutenfrei



glutenfrei
möglich (🌾)



Salate | Suppen | Snacks

Suppen

Süßkartoffel-Peanutbutter-Suppe



Kürbis-Tahini-Suppe



Rote Beete-Mandelmus-Suppe



Rote Linsen-Tomaten-Suppe



Salate

Salat Linus - Salat Mix | Ziegenkäse | Feigen | Granatapfel | eingelegte Birnen | karamellisierte Walnüsse gehackt | Rote Beete | Sauerteig-Crunsh | Hin & Veg Dressing



Salat Lara - Salat Mix | Kürbis | veg. Feta | Weintrauben | spice Kürbiskerne | Sauerteig-Crunsh | Pumpkin Spice- Dressing





Dessert | Kuchen



Dessert

Schoko Chia Pudding mit Fruchttopping



Vanille Mouse mit Blaubeeren Topping



Kuchen

Cheesecake mit saisonalen Topping



Snickerstarte



Weiß-Schokolade-Himbeer-Tarte



Zitronen-Blaubeer-Kuchen



Carrot Cake





Drinks



Specials

Pink Drink

Geschäumte Kokosmilch | Himbeere | Granatapfel |
Holunderblüte



Golden Glow - Smoothie

Banane | Mango | Maracuja | Datteln | Zitrone



Homemade Eistee



Homemade Limonade



Homemade Soda (Frisch gepresst & ohne Zucker)

Orange-Grapefruit-Rosmarin
Zitrone-Ingwer-Minze



Heißgetränke

Kaffee inkl. Milch

Kuhmilch | Haferdrink | Sojadrink | Mandeldrink |
Kokosdrink | Laktosefreier Kuhmilch

Tee

Früchte | Kräuter | Schwarz



Drinks



Klassiker

Mineralwasser 0,25l | 0,75l

still | spritzig

Fritz Kola Limonade

Kola | Kola Superzero | Zitrone | Orange | Bio-
Apfel- | Rhabarber- | Traubenschorle

Club Mate

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



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.