

esskultour catering köln

KEINE LIEBE
IST NACHHALTIGER
als die Liebe zu gutem Essen.

Winterliche vegetarische Fingerfood Variationen

IHR CATERER FÜR BUSINESS & TEAM CATERING SOWIE GEWERBLICHE EVENTS
– NACHHALTIG, REGIONAL UND MIT DEM GEWISSEN ETWAS.

esskultour Catering - Vegetarisches Winter Fingerfood Variation 1

- Cous Cous Salat*
mit Granatapfelkernen, Datteln, Zimt, Cumin, Frühlingslauch, Paprika und Haselnüssen
- Kürbis-Pastinaken-Salat*
mit Tahine-Derssing und Cranberry-Krokant
- Porree-Pilz Wan-Tans*
mit süß-scharfer Chilisauce und Erdnuss Öl
- Tête de Moine
Mönchskopfkäse auf Kräutercrostini mit Birnen-Ingwer-Chutney und Schnittlauch
- Bulgurköfte mit grünem Erbsenhummus*
Bulgur, Möhren, Minze, Tahini, Zitrone und Kreuzkümmel
- Quinoa-Süßkartoffel-Dipper*
mit Ingwer-Cranberry-Chutney
- Karotten-Porree-Tofu-Quiche
mit gratiniertem Ziegenkäse und Thymian
- Marzipan-Crème-Brûlée
mit Gewürzkirschen aus Ingwer, Zimt und Nelken



(* vegan)

8 Teile: ab € 18,90 netto pro Person

5 Teile: ab € 12,80 netto pro Person

esskultour Catering - Vegetarisches Winter Fingerfood Variation 2

- Wintersalat mit roten Juwelen
Bio Linsen, Granatapfel, Avocado, Organe und Feldsalat
- Dinkelsalat mit Cashew-Crunch*
Rucola, Kapernäpfel, getrocknete Tomaten, Parmesan, Pinienkerne und Basilikumsamen
- Ziegenfrischkäse Pralinen mit Sesamgrissini
mit gedünsteten Schalotten, Honig, Schnittlauch, Cranberries und Pekannüssen
- Mini Portobello Burger*
mit Seitan, Tomate, Parmesan, Avocado, Tomaten-Kräuter-Salsa und Rucola
- Gelbe Erbsen Falafel Wrap Winter Edition
mit Rotkohl, Süßkartoffeln, Spinat, Kreuzkümmel und Tahini
- Schwarzwurzel Tarte mit gratiniertem Ziegenkäse
Ricotta, getrocknete Tomaten und Zitronenthymian
- Gefüllte Arancini mit Cashew-Joghurt-Sauce
Risottoreis, Mozzarella, schwarzen Oliven und rotes Pesto
- Mousse von der dunklen Schokolade
mit Birnen-Kumquat-Kompott und Sesam-Krokant



(* vegan)

8 Teile: ab € 18,90 netto pro Person

5 Teile: ab € 12,80 netto pro Person

esskultour Catering - Vegetarisches Winter Fingerfood Variation 3

- Röstgemüsesalat mit Schneebällchen
Pastinaken, Petersilienwurzeln, bunte Möhren, Kreuzkümmel, Sesamsaat und Mozzarella
- Mandarinen- Ziegenkäsesalat
mit Römersalatherzen, frischer Petersilie und Honig-Senf-Dressing
- Cous Cous Pralinen
mit Mandeln, karamellisiertem Granny Smith Apfel und Chiliflocken
- Crostini mit Gewürzfeige*
Rucola, gratinierter Ziegenkäse und roter Zwiebelmarmelade
- Winterwurzelgemüse im Filoteig mit Meerrettich-Joghurt
Spinat, Rosenkohl, Maronen, frischer Salbei, Feta und Kürbiskerne
- Kartoffelküchlein mit Tomatensalsa
Zucchini, getrocknete Tomaten, Parmesan, schwarze Oliven, Zitrone und mediterranen Kräutern
- Gemüse Muffin
mit Zucchini, Wirsing, Paprika, Tofu-Gehacktes, Cheddar-Käse, Lauchzwiebeln, Buttermilch und Muskat
- Weiße Schokoladen Nuss Mousse
mit Birnen-Mandel-Cobbler



(* vegan)

8 Teile: ab € 18,90 netto pro Person

5 Teile: ab € 12,80 netto pro Person

esskultour Catering - Vegetarisches Winter Fingerfood Variation 4

- Winterlicher Weißkohlsalat mit Roter Bete
Walnusskerne, Apfel, Soja Joghurt, Weißweinessig und kräftiger Bergkäse
- Fenchelsalat mit Quinoa*
Babyspinat, Granatapfelkerne, Granny Smith, Koriander, Mohnsamen an Agaven-Olivenöl-Dressing
- Wurzel Wrap
mit Wasabi Crème und Radicchio
- Mini Falafel Bällchen am Spieß*
mit Zitronen Humus
- Mini Hot Dog*
mit Tofu Wiener, Gurken Relish, Tomatenketchup, Senf und Röstzwiebeln
- Strudelteigtaschen mit Cous Cous und Feige*
Pflaumen, Aprikosen, Harissa und Mini Pak Choi
- Kleine mit Peperoni Mousse gefüllte Zucchini
- Mascarpone-Lebkuchen-Crumble
mit Zimtpflaumen, Chili und Lebkuchen-Crunch



(* vegan)

8 Teile: ab € 18,90 netto pro Person

5 Teile: ab € 12,80 netto pro Person

esskultour Catering – Vegetarisches Winter Fingerfood Variation 5

- Sesam Süßkartoffel-Quinoa-Salat
mit Pistazien und Dattel-Dijon-Dressing
- Beluga Salat
mit Zucchini, getrockneten Tomaten, Lauchzwiebeln, Minze und Römersalat
- Mini Flammkuchen
Kleine knusprige Flammkuchen mit Kräuter Champignons, Crème fraîche und Lauchzwiebeln
- Rote Bete Burger
mit Feta, Weißkohl, Mango und Chili-Soja-Mayonnaise
- Gebackener Kürbis mit Aprikosenkruste
Majoran, Feta, Cranberrys und geröstete Kerne
- Vegane Strudelteigecken alla Bolognese*
mit Tofu, Tomaten, Bio Rotweinreduktion, Oregano und Basilikum
- Knusprige Kichererbsen Nuggets*
mit Mangosenf
- Zimt Panna Cotta
mit Spekulatius-Bröseln und Physalis



(* vegan)

8 Teile: ab € 18,90 netto pro Person

5 Teile: ab € 12,80 netto pro Person

WIR FREUEN UNS AUF SIE!



Postanschrift: Eintrachtstr. 10
50668 Köln

Betriebsstätte: Grafenmühlenweg 1
51069 Köln

+49 (0)221 - 69 20 44 10
post@esskultour-koeln.de

www.esskultour-koeln.de
www.facebook.com/esskultourkoeln