



Beste-Flammkuchen

CA-CATERING im Kunstforum Belziger 1 e.V.

Belziger Straße 1 | 10823 Berlin-Schöneberg

Telefon: +49 (0)30 78950836

E-Mail: [info@beste-flammkuchen.de](mailto:info@beste-flammkuchen.de)

URL: <https://beste-flammkuchen.de>

### Eine kleine Kostprobe aus unserem Angebot:

#### Fingerfood:

„Eurasische“ Kürbissuppe aus der Tasse

Crostinis mit Lachstartar

Pumpernickel mit Feta-Olivencrème

Tomate-Mozzarella-Spießchen

Saté-Spieße vom Huhn mit Erdnusssdip

Minifrikadellen-Cornichons-Spieße

Minischnitzel mit La Ratte Kartoffeln

Mini-Quiche Variationen



#### Unsere Flammkuchen – Vorort frisch für Sie zubereitet

mit Speck und Zwiebeln

mit Peperoni, Schafskäse und Oliven (pikant)

mit Münsterkäse, Lauchzwiebeln und getrocknete Tomaten

mit Blutwurst und Sauerkraut

mit Lachs und Spinat

unsere süße Variante: mit Äpfeln, Rosinen und Zimt

Mousse au Chocolat mit Mangotopping

Süße Mini-Profiteroles mit frischer Ananas



#### Buffet:

Antipasti – Variation an mariniertem Gemüse

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Basilikum

Rucola mit getrockneten Tomaten und Parmesan

Babypinatsalat mit Bacon und gerösteten Pinienkernen

Hausgebeizter Lachs

Tacchino Tonnato – feine Scheiben vom Putenbraten mit Thunfischcrème

Tafelspitz mit Salsa verde (grüner Sauce)



#### Warmes Buffet:

Hausgemachte Spinat-Gemüse-Lasagne mit Ricotta und Mandelkernen, überbacken

Lachsforellenfilets auf sautiertem Fenchel

Hähnchen teile provenzalisch an Paprika, Kirschtomaten und Auberginen

Roastbeef auf Zwiebelconfit

#### Beilagen: ( kleine Auswahl )

Kräuter-Duft Reis

Rosmarin Kartoffeln

Gemüse-Kartoffelgratin

#### Dessert:

Panna Cotta auf Fruchtspiegel

Mascarpone mousse auf Pflaumenkompott mit Schockoraspeln



#### Menü:

I. Steinpilz-Kartoffelsuppe

II. Brandenburger Wildschweinragout mit glasierter Preiselbeere-Birne und Petersilienkartoffeln

III. Blaubeer-Tiramisu