



Neueröffnungen

„Und jedem Anfang wohnt ein Zauber inne.“ Schrieb einst Hermann Hesse. Truffner Catering gab es damals noch nicht, sonst würden wir vermuten, er wäre Gast auf einer Neueröffnung mit Truffner Catering gewesen. Jetzt mal ernsthaft – Sie eröffnen eine neue Firma, einen Laden, ein Büro - da haben Sie jede Menge um die Ohren und wollen sich auf ihre Geschäftspartner und Kunden konzentrieren. Mit unserem maßgeschneiderten Cateringservice wird Ihnen das auch spielend gelingen.

Neueröffnung Vorschlag

- Canapés belegt mit Räucherlachs, Graved-Lachs, Forellenfilet vom Schwarzwald
- Ciabatta belegt mit italienischen Spezialitäten / Parmaschinken, italienischer Salami, Tessiner Kräuterschinken
- Ciabatta belegt mit Käsevariationen
- Vollkornbrötchen belegt mit Brikäse und Feigenmus
- Pfannkuchenröllchen mit Lachstartar
- kleine Säckchen aus luftgetrocknetem Schinken, gefüllt mit Schafskäse / Frischkäse
- Spieße mit Cambas und Zuckerschote & Zitronenmayonnaise
- Spieße mit mini Mozzarella und Cocktailtomaten „Caprese“
- Spieße mit Melone und Parmaschinken
- Vollkorncanapés belegt mit hausgemachtem Frischkäse
- Gemüse-Sticks mit Frischkäse zum Dippen

Warm zur Auswahl:

- mini Quiche Lorraine mit Lauch und Schinken
- mini Quiche Lorraine mit Gemüse/ vegetarisch
- Käse Tartlett`s mit Walnuss
- kleine Schinkencroissant

Löffelfood:

- Roastbeef mit Mango-Chutney
- Vitello Tonnato vom Kalb
- Schwäbisches Maultäschle auf Kartoffelsalat

Kleines Dessert:

- kleine Pasticcini mit Früchten
- kleine Pasticcini mit Nougat-Nusscreme

Dessert im Gläsle:

- Mousse au Chocolat
- Joghurt-Himbeer-Creme
- Mango-Creme