

# Catering

by céca

## FINGERFOOD

### VEGETARISCH

Tartinette mit Crèmeux de Bourgogne, Zwiebelconfit & Walnusscrunch	4
Tartinette mit Tomatenpesto, 20 Monate gereiftem Comté & frischen Kräutern	4
Tartinette mit Morbier, Weintrauben & gerösteten Pekannüssen	4
Tartinette mit Artischockencreme, Parmegiano Reggiano & Rucolablatt	4
Mini-Mozzi-Burger mit Petersilienpesto & Büffelmozzarella	4,5
Tomate-Büffelmozzarella-Spieß mit Pesto aus gerösteter Fenchelsaat	3,8
Birne-Basilikum-Appetizer mit Rohmilch-Brie, Walnuss & Balsamico	3,8
Mini-Quiche mit Frühlingsgemüse, Ziegenfrischkäse & Piemont-Haselnuss	4,8
Blätterteigstange mit Comté & Fenchelsaat	3
Blätterteigtasche mit Bleu Basque, Spinat & Minze	3,8
Medjouldattel, gefüllt mit Ziegenfrischkäse, Walnuss & Honig	3
Schälchen hausgemachter Dip (Tapenaden, Pesti oder Crèmes)	3
z.B. Artischocken-Parmesan-Crème, Feigen-Oliventapenade, etc.	

### VEGAN

Tartinette mit grüner Oliven-Tapenade, Pomodoro Seccho & Pekannuss	4
Tartinette mit veganer Trüffelmayonnaise, gegrillter Zucchini & Röstmandel	4
Tartinette mit Amalfizitrone, veganer Estragonmayonnaise & Fenchelsaat	4
Tomate-Mozzarella-Spieß mit veganer Mozzarella, Fenchelpesto & Basilikum	3,8
Portion grüne Nocellara Oliven	3,5
Schälchen hausgemachter Dip (Tapenaden, Pesti & Crèmes)	3
z.B. Koriander-Erdnusspesto, weiße Canallibohnenpaste mit Kapern, etc.	

### MIT FLEISCH

Tartinette mit Stracchino, Fenchelsalami & Olive Nere	4
Tartinette mit Dijonnaise, Capo Collo & gegrillter Artischocke	4
Tartinette mit Mortadella, Basilikumcreme & Pistazie	4
Mini-Quiche Lorraine	4,8
Medjouldattel, gefüllt mit Parmaschinken, Pfeffermascarpone & geröstetem Mandelkern	3
Mini-Croissant mit Parmaschinken & Provolone	4,5
Birne-Rucola-Appetizer mit Prosciutto, Ziegenfrischkäse & Balsamico	3,8

### MIT FISCH

Tartinette "Burro e Acciughe" Butter, Sardelle & Petersilie	3
Tartinette mit Thunfischbauchfilet, Dijonnaise, Kapern & Petersilie	4,5
Tartinette mit Thonionade, Kapern, Zitronenzeste & Röstmandel	4,5
Mini-Quiche mit Bio-Räucherlachs, frischem Dill & Mascarpone	6

# Catering

by CÉCA

## FÜR DIE GROSSE RUNDE

### VOM BRETT (für ca. 5 Personen)

Käseplatte - französische Rohmilch-Spezialitäten & Antipasti	17
Apéro-Brett - italienische Wurstspezialitäten & Antipasti	17

### VOM BLECH (für ca. 10 Personen)

Focaccia mit Fleur de Sel aus der Camargue	25
Flavoured Focaccia mit Tomate, Olive Nere & Thymian gebacken	28
Flavoured Focaccia mit gegrillter Zucchini & Knoblauch gebacken	28
Flavoured Focaccia mit grüner Olive & Zitrone gebacken	28
Flavoured Focaccia mit gegrillter Artischocke & Kapern gebacken	30
Quiche Lorraine mit Porrée, Crème Fraiche & geräuchertem Tiroler Speck	38
Quiche mit Frühlingsgemüse, Ziegenfrischkäse & Piemont-Haselnuss	38
Tarte mit karamellisierten Schmorzwiebeln & Sardellen	38
Blätterteigkranz mit Rohmilchbrie, Basilikum & Preiselbeere	38

### AUS DER SCHÜSSEL (für ca. 10 Personen)

Grüner Salat mit Weintrauben, Walnüssen, Kräutern & Honig	35
Ofengemüse mit geröstetem Kürbis, Thymian-Crème-Dressing & frischen Radieschen	50

### SÜSSES (für ca. 10 Personen)

Apple Crumble im ganzen gebacken mit Tonkabohne, Hafer & Rum	32
Torta della Nonna - italienische Crèmetarte mit Sahne und gerösteten Pinienkernen	38
Macarons (1 St. p.P.)	20

Vegane, glutenfreie oder Rohmilch-freie Anfragen bedienen wir gern und beraten Euch.  
Fragt gerne nach!

[catering@ceca-cologne.de](mailto:catering@ceca-cologne.de)  
+49 152 33606813  
[ceca-cologne.de/catering](http://ceca-cologne.de/catering)

Alle Preise verstehen sich als Brutto-Preise in EUR inkl. 7% MwSt.

# Catering

by CÉCA

## MENÜ

### **FINGERFOOD "Apéro"** **Kleiner Empfang**

2-3 verschiedene Sorten Tartinettes  
UND  
1-2 Variationen vom Blech/Brett  
UND/ODER  
Süßes

ab 20,- € p.P.  
ab 20 Personen

### **FINGERFOOD "Sélection"** **Zum Sattwerden**

3-4 verschiedene Sorten Fingerfood  
UND  
2-3 Variationen vom Blech/Brett  
UND/ODER  
Süßes

ab 35,- € p.P.  
ab 30 Personen

### **BUFFET "La table"** **Lange Tafel mit Besteck**

4-6 verschiedene Sorten Fingerfood  
UND  
3-5 Variationen vom Blech/Brett und/oder aus der Schüssel  
UND  
Süßes

ab 40,- € p.P.  
ab 30 Personen