

# 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

# Catering

by CÉCA

## TARTINETTES & FINGERFOOD

### VEGETARISCH

Tartinette mit französischem Rohmilch-Weichkäse, Zwiebelconfit & Walnusscrunch	4
Tartinette mit Sonnentomatencrème, 20 Monate gereiftem Comté & frischen Kräutern	4
Tartinette mit Artischockencreme, Parmigiano Reggiano & Rucolablatt	4
Tartinette mit Petersilienpesto, Büffelmozzarella & Erdnusscrunch	4
Büffelmozzarella-Spieß mit Pesto aus gerösteter Fenchelsaat, Basilikum und ital. Tomate	4,5
Pfirsich-Basilikum-Appetizer mit Rohmilch-Brie, Walnuss & Balsamico	4,5
Blätterteigtasche mit Bleu Basque, Spinat & Minze	4,5
Medjouldattel, gefüllt mit Ziegenfrischkäsecreme, Röstmandel & Honig	3,8

### VEGAN

Tartinette mit grüner Oliven-Tapenade, Pomodoro Seccho & Pekannuss	4
Tartinette mit veganer Trüffelmayonnaise, gegrillter Zucchini & Röstmandel	5
Tartinette mit Amalfizitrone, veganer Estragonmayonnaise & Fenchelsaat	4
Tartinette mit Artischockencreme, Walnuss & Rucolablatt	4
Tomate-Mozarisella-Spieß mit veganer Mozzarella, Fenchelpesto & Basilikum	4,5
Grüne Nocellara Oliven aus Sizilien - unsere Klassiker - buttrig, nussig, mild	3,5

### MIT FLEISCH

Tartinette mit Stracchino, Fenchelsalami & Olive Nere	4
Tartinette mit Capo Collo, gegrillter Artischocke & Dijonnaise	4
Tartinette mit Prosciutto Cotto, Cantaloupe-Melone & Estragonmayonnaise	4
Medjouldattel, gefüllt mit Parmaschinken, Pfeffermascarpone & geröstetem Mandelkern	3,8
Midi-Croissant mit Parmaschinken & Provolone	4,5
Pfirsich-Basilikum-Appetizer mit Prosciutto, Ziegenfrischkäse & Balsamico	4,8

### MIT FISCH

Tartinette "Burro e Acciughe" Butter, Sardelle & Petersilie	4
Tartinette mit Thunfischbauchfilet, Dijonnaise & Kapern	5
Tartinette mit Thoionade, Zitronenzeste & Petersilie	5,5
Pastéis de Bacalhau - Portugiesische Kabeljaupastetchen, frittiert	6

# Catering

by CÉCA

## FÜR DIE GROSSE RUNDE

### VOM BRETT (für je ~10 Personen)

Große Käseplatte - französische Rohmilch-Spezialitäten & Antipasti	45
Großes Apéro-Brett - italienische Wurstspezialitäten & Antipasti	38

### VOM BLECH (für je ~10 Personen)

Focaccia Nature mit Fleur de Sel aus der Camargue (vegan)	35
Flavoured Focaccia mit Tomate, Olive Nere & Thymian gebacken (vegan)	50
Flavoured Focaccia mit Parmigiano Reggiano & Salbei gebacken (veg.)	50
Flavoured Focaccia mit grüner Olive & Amalfizitrone gebacken (vegan)	50
Flavoured Focaccia mit gegrillter Artischocke & Kapern gebacken (vegan)	55
Focaccia Bianca Mortadella e Basilico - Belegte Focaccia vom Blech	61
- mit Mascarpone, Röstmandelpesto, Pistazienmortadella & frischem Basilikum	
Focaccia Bianca Rucola & dunkle Trauben - Belegte Focaccia vom Blech (veg.)	61
- mit Roquefort, Weintrauben, Rucola und gerösteter Pekannuss	
Focaccia Rossa Aubergine grigilate - Belegte Focaccia vom Blech (vegan)	61
- mit Aubergine, veganer Mozarisella, gegrillter Tomate & frischem Basilikum	
Focaccia Bianca "al Tartufo" - Belegte Focaccia vom Blech (veg.)	83
- mit Trüffelcrème, Parmigiano Reggiano, Büffelmozzarella und Rucola	
Quiche Lorraine mit Porrée, Crème Fraiche & geräuchertem Tiroler Speck	45
Quiche mit Sommergemüse, Ziegenfrischkäse & Pinienkernen	48
Tarte mit karamellisierten Schmorzwiebeln, Ziegenricotta & Thymian	50
Blätterteigkranz mit Rohmilchbrie, Basilikum & Preiselbeere	50

### AUS DER SCHÜSSEL (für je ~10 Personen)

Grüner Salat mit Weintrauben, Walnüssen, Kräutern & Honig (veg.)	39
Geröstetes Sommergemüse aus dem Ofen (vegan)	
- mit gerösteter Süßkartoffel, Zucchini, Thymian-Crème-Dressing & frischen Radieschen	50
Hausgemachter Dip im Weckglas (Tapenaden, Pesti oder Crèmes)	
z.B. Koriander-Erdnusspesto oder weiße Canallibohnenpaste mit Kapern (vegan), etc.	30

### SÜSSES (für je ~10 Personen)

Tarte au Citron Meringuée (veg.)	48
Tarte Tatin mit Äpfeln, Vanille und Rosmarin (veg.)	48
Macarons - gemischt (Vanille, Himbeer, Pistazie, Zitrone, Schokolade) (veg.)	25