



BÄCKEREIEN
BLATT & BLÜTE
CATERING

FRÜHLINGSPROGRAMM 2018

Süße wie pikante Köstlichkeiten für Out- wie Indoor-Picknicks,
rauschende Sommerfeste oder lauschige Balkonabende.

Gleich bestellen: **0664 94 26 230** oder **blatt.u.blute@gmail.com**.

Cremitig-frische Cheesecakes

- mit Zitrone-Streusel
- mit Peanutbutter
- mit Erdbeeren
- mit Karamellisierten Äpfeln

22,- pro Torte

Special Breads

- Gefülltes Fladenbrot mit Hummus, Melanzani,
Granatapfel und Koriander
- Gefülltes Fladenbrot mit gebratenem Ofengemüse,
Pesto, Ricotta und Parmesan
- Maisbrot mit Schafkäse und Kräutern
- Karotten-Kürbiskern-Brot mit Zitronenbutter

20,- pro Fladenbrot / 10,- die anderen

Klassische Pound Cakes

- mit Mohn, gemischten Beeren und weißer Schokolade
- mit Pfirsich & Rosmarin
- mit Holunder, Joghurt & Pistazien
- mit Zitrone

16,- pro Kuchen

Knusprige Teigtaschen

- mit gegrilltem Gemüse, Pesto und Mozzarella
- mit Ziegenfrischkäse und Kümmel
- mit Schwammerl und Camembert
- mit Frühlingzwiebel, Erdäpfel und Kräuter

2,50 pro Stück

Fruchtige Tartes

- mit Himbeer & Kokoshaube
- mit Kirsche & Mandelcrème
- mit Marillen, Nektarinen und Thymian
- mit Rhabarber & Haselnüsse

mini 1,50 / mittel 10,- / groß 18,-

Saisonale Quiches

- mit Romanesco, Erbsenschoten, Karotten Comté und
Räucherlachs
- mit Spargel, Ziegenfrischkäse und Kräutern
- mit Zucchini, getr. Tomaten, Rucola und Prosciutto
- mit Rhabarber, Ziegenkäse und Honig-Chili-Sauce

mini 2,- / groß 20,-

