



BÄCKEREIEN
BLATT & BLÜTE
CATERING

HERBSTPROGRAMM 2018

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

Die ersten kühlen Abende stehen bevor, aber das Fernweh ist noch groß? Dafür haben wir uns ein Menü für die Aperitivo-Abende zuhause überlegt!

Risottobällchen

mit getrockneten Tomaten & Feta
mit Kräutern, Rucola & Mozzarella

2,- pro Stück

Quiches

mit Schwammerl, Cranberry & Maroni
mit Kürbis, Walnüssen & Scamorza

klein 2,- / groß 22,-

Mini Burger

mit Mozzarella, Prosciutto, getr. Tomaten & Rucola
mit Süßkartoffeln, karamell. Zwiebeln & Cheddar

2,50 pro Stück

Frische Gläser mit Dip

Rote-Rübe-Ziegenkäse
Olive-Rosine

5,- pro Glas

Auch für die Herbst-Jausen, epischen Halloweenfeste oder regnerischen Abende im Warmen gibt es süße Versorgungspakete.

Tartes

mit Ricotta, Orange & dunkler Schokolade
mit Kürbis, Caramel & Schokolade
mit Feige & Haselnuss

klein 1,50 / groß 22,-

Kuchen

mit Karamellisierten Orangen – upside down
mit Bratapfel-Grieß
mit Birne & gerösteten Honignüssen

24,- pro Kuchen (26cm ø)

Plundergebäck

Maroni-Caramel-Croissants
Haselnusscrème-Taschen
Pekannuss-Zöpfe

2,- pro Stück

Alle Preise verstehen sich in Euro exkl. MwSt. (Nettorechnung)

