



FLYING FOOD

# FLYING FOOD

Unter **Flying Food** verstehen wir klein portionierte Speisen, die z.B. bei einem Steh-Empfang von Servicekräften zu den Gästen gebracht werden.

Von klassischem Fingerfood, über Salate in kleinen Gläschen bis zu auf Brottellern angerichteten warmen Gerichten – auf den folgenden Seiten empfehlen wir unsere Lieblings Packages. Sie möchten lieber individuell auswählen? Dafür gibt es zum Schluss unsere Topseller à la carte.

**Unser Tipp:** 3 Teile pro Person eignen sich für einen kleinen Empfang, 6 Teile für einen Imbiss und 9 Teile für eine vollwertig sättigende Mahlzeit.



Ganz schön spießig

UNSER FLYING- UND FINGERFOOD



cateringmanufaktur



# Flying Food [Ruhrpott Tapas]

## Kaltes

Salat von Urtomaten und Käse von der Bergmannskuh im Mini-Glas | Urtomaten | karamellisierter Ziegenkäse | Himbeeraroma **[vegi]**

Omas Kartoffelsalat im Mini-Glas | Mini-Kalbsfrikadelle und / oder mit Ei **[auch vegi]**

Tramazzini | Roastbeef vom Arnsberger Weideochsen | Meerrettichremoulade | Lollo Bionda

## Warmes

Cube der Hörder Lauch-Quiche **[vegi]**  
Ei | Wurzelgemüse | Reibkäse | Lauch

Westfälisches Kartoffelsüppchen  
aus der Mini-Bügelflasche

Saté vom Ardeyer Freilandhähnchen |  
Chili-Kümmel-Karamell

Tortellini | Spinat-Ricotta Füllung |  
Trüffelschaum | Parmesanspäne **[vegi]**

Mini-Döner | Putenfleisch | Wildkräutersalat |  
roter Krautsalat | Sesamaioli

Black Tiger Prawn | Erbsen-Minz-Püree |  
Shiso Kresse | Joghurt-Hafer-Crumble  
Dortmunder Currywurst | Mini-Brötchen

## Süßes

Soester Quarkspeise im Mini-Glas |  
marinierte Kirschen | Pumpernickel |

Schokoladensplitter

Milchreis im Mini-Glas | Kompott vom  
Boskoop | Zimt



**3 Teile pro Person: ab € 12,30**  
**6 Teile pro Person: ab € 23,55**  
**9 Teile pro Person: ab € 33,85**

## TIPP:

Wählen Sie aus

- 6 Gerichte für 3 Teile p.P.
- 9 Gerichte für 6 Teile p.P.
- 12 Gerichte für 9 Teile p.P.

# Flying Food [Auf die Finger „Westfälisch“]

## Kaltes

Henriettes Gartensalat im Weckglas |  
Kartoffeldressing **[vegi]**

Rote Bete-Salat im Mini-Glas | Rote Bete |  
Ziegenkäse | karamellisierte Walnüsse **[vegi]**

Mini-Salzkuchen Gouda | Kümmel | Gouda **[vegi]**

Mini-Salzkuchen Dortmund | Kümmel | Mett | Zwiebeln

Mini-Wrap | Rauke | Westfälischer Knochenschinken |  
Schalottencreme

Mini-Wrap | getrocknete Tomate | Feldsalat |  
Paprikacreme **[vegi]**

## Warmes

Sellerieschaumsüppchen aus  
der Mini-Bügelflasche **[vegi]**

Forellenfilet | Speckmantel | Bärlauchpesto

Pfefferpotthast vom Weideochsen |  
Röstzwiebelkartoffelpüree |  
Gewürzgurkenchutney

Gemüseschnitte | Kräuterpolenta |  
Crème fraîche | Fenchelsamen | Leinsamen |  
Sonnenblumenkerne **[vegan]**

## Süßes

Westfälische Stippmilch im Mini-Glas

Grießflammerie im Mini-Glas |  
Zwetschgen-Kompott



**3 Teile pro Person: ab € 12,30**

**6 Teile pro Person: ab € 23,10**

**9 Teile pro Person: ab € 32,90**

### TIPP:

Wählen Sie aus

- 6 Gerichte für 3 Teile p.P.

- 9 Gerichte für 6 Teile p.P.

- 12 Gerichte für 9 Teile p.P.

# Flying Food [Street Food]

## Kaltes

Caesar Salad im Weckglas | Römersalat |  
Eisbergsalat | Speckchip | Hähnchenbruststreifen |  
Ei | Brotcroûtons | Parmesan-Dressing  
Tomate-Mozzarella-Türmchen | Basilikumpesto [vegi]  
Corn Dogs  
Duett von Manchego und Serrano aus der Papiertüte

## Warmes

Mini-Döner | Putenfleisch | Wildkräutersalat |  
roter Krautsalat | Sesamaioli [auch vegi]  
Mini-Beef-Burger | Gewürzgurkenrelish |  
Röstzwiebelcreme

**3 Teile pro Person: ab € 12,80**  
**6 Teile pro Person: ab € 25,00**  
**9 Teile pro Person: ab € 35,35**

## Süßes

Banana-Split 2.0 | Schoko-Brownie |  
Bananen-Espuma  
Streetfood Buttermilk Fresh | Limonentarte |  
Buttermilch-Espuma

## TIPP:

Wählen Sie aus

- 6 Gerichte für 3 Teile p.P.
- 9 Gerichte für 6 Teile p.P.
- 12 Gerichte für 9 Teile p.P.



# Flying Food [Best of Flying Food]

## Kaltes

Pastrami-Stulle | Trüffelremoulade |  
Preiselbeeren | Wildkräutersalat

Lachs-Wildkräuter-Salat im Weckglas | Wildkräuter |  
Zupflachs | Soja-Senf-Dressing

Lamm-Lollis | Joghurt-Minz-Sauce

Tomate-Mozzarella-Türmchen | Basilikumpesto **[vegi]**

Praline vom Freilandhuhn | Apfel-Frühlingslauch-Salat

## Warmes

Black Tiger Prawn | Erbsen-Minz-Püree |  
Shiso Kresse | Joghurt-Hafer-Crumble

Tortellini | Spinat-Ricotta Füllung |  
Trüffelschaum | Parmesanspäne **[vegi]**

Gemüseschnitte | Kräuterpolenta | mediterranes Topping |  
Fenchelsamen | Leinsamen | Sonnenblumenkerne **[vegan]**

„Surf and Turf“ am Spieß | Rinderfilet |  
Jakobsmuschel | Chili-Mayonnaise

**3 Teile pro Person: ab € 15,25**

**6 Teile pro Person: ab € 27,00**

**9 Teile pro Person: ab € 40,25**

## Süßes

Pralinenlolly Nougat oder Pina Colada

Pralinenlolly Wildpreiselbeere oder  
Knusper-Vollmilch

### TIPP:

Wählen Sie aus

- 6 Gerichte für 3 Teile p.P.

- 9 Gerichte für 6 Teile p.P.

- 12 Gerichte für 9 Teile p.P.



# Preisinformation

- § Alle genannten Preise verstehen sich, sofern nicht anders deklariert, exkl. der gesetzlichen MwSt..
- § Diese Preisinformation ist kein Angebot. Gerne erstellen wir auf Grundlage Ihrer Anfrage ein individuelles Angebot, das alle gewünschten Leistungen und entsprechende Kosten beinhaltet.
- § Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Kongress Dortmund GmbH.

## Kontakt

Cateringmanufaktur  
Eine Marke der  
Kongress Dortmund GmbH  
Strobelallee 45  
44139 Dortmund

Telefon: 0231 / 12 04-1348  
Fax: 0231 / 12 04-878  
Mail: [info@cateringmanufaktur.com](mailto:info@cateringmanufaktur.com)

[www.cateringmanufaktur.com](http://www.cateringmanufaktur.com)



cateringmanufaktur

