



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 Brettellern 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.



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-Kalbs-
frikadelle 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

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.



3 Teile pro Person: ab € 9,24
6 Teile pro Person: ab € 18,07
9 Teile pro Person: ab € 25,21

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 |
Schalottencrème

Mini-Wrap | getrocknete Tomate | Feldsalat |
Paprikacrème [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 € 9,24
6 Teile pro Person: ab € 17,23
9 Teile pro Person: ab € 24,37

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 € 9,66
6 Teile pro Person: ab € 18,49
9 Teile pro Person: ab € 26,89

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 € 10,50
6 Teile pro Person: ab € 20,17
9 Teile pro Person: ab € 30,25

Süßes

Pralinenloli Nougat oder Pina Colada

Pralinenloli 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 KHC Westfalenhallen GmbH.

Kontakt

Cateringmanufaktur
Eine Marke der
KHC Westfalenhallen GmbH
Strobelallee 45
44139 Dortmund

Telefon: 0231 / 12 04-1348
Fax: 0231 / 12 04-878
Mail: info@cateringmanufaktur.com

www.cateringmanufaktur.com



cateringmanufaktur

