

SAISONALES CATERING ANGEBOT



Angebotskatalog für Caterings und Buffets im KLIPPO 2022/23

Vielen Dank für das Interesse, gerne möchten wir euch eine Übersicht der möglichen Cateringoptionen vorstellen und hoffen, euch bald als Gast bei uns begrüßen zu dürfen. Für individuelle Absprachen, Fragen oder Änderungswünschen, zögern Sie nicht uns zu kontaktieren hallo@deinklippo.de.

JULI - OKTOBER

OKTOBER - NOVEMBER

DEZEMBER - APRIL

APRIL - JUNI



KLIPPO

deinklippo.de

SAISONALES CATERING-ANGEBOT

STAND: 10/2022

***GANZJÄHRIG**

FINGERFOOD

Bunt Belegte Brote -
selbstgebacken und wechselnd belegt, auch vegan möglich (2 Stk/pP)

Pumpernickel-Spieße (3 Stk/pP) 🍷

Wraps - saisonal gefüllt (3 Stk/pP) 🍷

Saisonales Salatbuffet

Obstkorb (saisonal und regional)

Kalte Platten (Antipasti, Wurst und Käse aus der Region, hausgemachte Aufstriche und Brot)

Kuchen (selbstgebackener Blechkuchen, wechselnde Sorten)

Brezeln/ Brezeln + Butter

Käsebuffet vom Demeterhof, Michaelshof in Sammatz

* Standard Catering bis 100 Personen

GETRÄNKE

Bio-FilterKaffee & Sonnentor-Tee (inkl. Milch und Zucker)
ganzen Tag Flatrate

Wasser von Viva con Agua (laut & leise, Abrechnung nach Verbrauch)

Softdrinks (div. Sorten von Voelkel und LemonAid, Abrechnung
nach Verbrauch)

Bier (div. Sorten von Ratsherrn, Abrechnung nach Verbrauch)

Prosecco & Wein Bar (Prosecco vom Fass, jeweils ein aus-gewählter Weiß- und Rotwein, inkl.
Gläser und Ausschank)

SAISONALES CATERING-ANGEBOT

STAND: 10/2022

JULI - OKTOBER

VORSPEISEN

- Antipasti Gemüse 🌱
- Roastbeef vom Weiderind, wilder Brokkoli, Mandeln, Senfcreme
- gebeizte Lachsforelle, Kohlrabisalat, Hanfsamen
- Gurken-Caprese, geröstete Kerne
- Tomate-Caprese, Basilikumpesto
- Bulgur-Salat, Tomaten, cremiger Hirtenkäse
- Marinierte Möhren, Sonnenblumenkernkrustl 🌱
- Spinat-Frischkäse Wraps, Sprossen 🌱
- Bierrettich-Carpaccio, Mangold 🌱

SUPPEN

- Kohlrabicremesuppe, Sauerteigbrotcroutons, Petersilienöl 🌱
- Karotten-Kerbelcremesuppe, Sonnenblumenkernkrustl
- Tomatencremesuppe, grüne Pfeffersahne, hausgemachtes Brot 🌱
- Champignoncremesuppe, Grissini, eigene Einlage 🌱
- Fenchelrahmsuppe, Schmortomaten 🌱

HAUPTGERICHTE

- Pasta in Pilzrahmsauce, Kirschtomaten, Hefeflocken, geröstete Kerne 🌱
- Vegane königsberger Klöpse, Heidekartoffeln 🌱
- Süßkartoffelcurry, Vollkornreis, Mangold 🌱
- Dinkel-Heidekartoffellaibchen, Schmorgemüse, Kräuter-crème fraîche
- Veganes Pfeffersteak, Bratkartoffeln, Blumenkohl, vegane Kräuterbutter 🌱
- Kartoffel-Gemüsegulasch, vegane crème fraîche, Schmorzwieben 🌱
- Forellenfilet, Heidekartoffeln, Mandelbutter, Brokkoli
- Schmorbraten vom Weiderind, Kartoffelgratin, Zucchini Gemüse

DESSERT

- Sauerkirsch-Grießauflauf 🌱
- Salzkaramellcreme, Blütensplitter, Saure Sahne
- Pflaumencrumble, Vanillecreme 🌱
- Schoko-Karamellbrownie 🌱



: VEGAN OPTION



KLIPPO

deinklippo.de

SAISONALES CATERING-ANGEBOT

STAND: 10/2022

OKTOBER - NOVEMBER

VORSPEISEN

- Antipasti Gemüse 🌱
- karamellierter Kürbis, radicchio Pesto, Walnüsse 🌱
- Roastbeef vom Weiderind, Endiviensalat, Haselnüsse
- Duke of Berkshire Landschinken, Apfel-Selleriesalat, Walnüsse
- Linsen-Spinatquiche, Balsamico-Malzbierzwiebeln
- rote Bete Carpaccio, Meerrettich, Vinaigrette 🌱
- Schwarzbrotknödel, Pilzcreme, Rettich
- Blumenkohl-Hummus Röllchen 🌱

HAUPTGERICHTE

- Heidekartoffelnocken, Kürbisragout, vegane Chorizo 🌱
- Schmorkraut, Heidekartoffeln, vegane Frikadellen 🌱
- Pasta, Knoblauch, Spinat, Hirtenkäse
- Geschmorter Kürbis, Ziegenkäse, Walnüsse, Honig
- Rosenkohl-Kartoffelauflauf, Rote Bete Crème, Sprossen 🌱
- Kräuter-Kabeljau, Rübengemüse, Heidekartoffeln
- Schwarzbiergulasch, Champignons, Serviettenknödel

SUPPEN

- Kartoffel-Lauchcremesuppe, Balsamico-Schalotten 🌱
- Zwiebelsuppe, Käsecroutons
- Kürbiscremesuppe, Kakao, Ingwer 🌱
- Spitzkohlcremesuppe, Gewürzcroutons 🌱
- Süßkartoffel-Bohneneintopf, Kasseler

DESSERT

- Birnen crumble, eigenes Kompott 🌱
- Zerlei Schokoladenmousse, Beerengrütze
- Salzkaramellcreme, Blütensplitter, Saure Sahne
- Milchreis, Zucker und Zimt, Heidelbeerkompott 🌱
- Grießflammerie, Zwetschgen



: VEGAN OPTION



KLIPPO

deinklippo.de

SAISONALES CATERING-ANGEBOT

STAND: 10/2022

DEZEMBER - APRIL

VORSPEISEN

Roastbeef vom Weiderind, gehackte Eier,
Senfcreme

Landschinken vom Duke of Berkshire
Schwein 🌱

ingelegte Rüben

Tartar vom Reh, confiertes Eigelb

geräucherte Entenbrust, Cranberries,
Belugalinsen

Steckrübenscarpaccio, Topinamburcreme 🌱

Krautmousse auf Pumpnickel 🌱

Antipasti Gemüse 🌱

HAUPTGERICHTE

Pasta, vegane Bolognese, Hefeflocken 🌱

Schmorkraut, Heidekartoffeln, vegane
Frikadellen 🌱

Chilli sin Carne, vegane Kräuter Crème-
Fraiche, Brot 🌱

Vegane Rosmarin-Roulade, Rotkraut,
Kartoffelklöße 🌱

Welsfilet, Wintercurry, Vollkorn-Reis

Kräuterschmorbraten vom Duke of
Berkshire Schwein, Bayrisch-Kraut,
Kartoffelklöße

Grünkohl, Heidekartoffeln, Bregenwurst
oder vegane Bratwurst

SUPPEN

Steckrübeneintopf mit Kasseler oder
veganem Speck

Erbseneintopf, Wiener Würstchen oder
vegane Würstchen

Schwarzwurzelcremesuppe, veganer Speck,
Kerne 🌱

Rote Bete Cremesuppe, Meerrettich,
Kümmelcroutons

Apfel-Selleriecremesuppe, hausgemachtes
Schwarzbrot

DESSERT

Salzkaramellcreme, Blütensplitter, Saure Sahne

Spekulatius Tiramisu

Birnen-Walnutstörtchen, Zimt-Sabayon

Lebkuchen Panna Cotta, eingelegt Birne

Apfel-Zimtcrumble, Vanillesauce 🌱

Brownie, Salzkaramell 🌱



: VEGAN OPTION



KLIPPO

deinklippo.de

SAISONALES CATERING-ANGEBOT

STAND: 10/2022

APRIL - JUNI

VORSPEISEN

- Antipasti Gemüse 🌱
- sauer eingelegtes Forellenfilet, Sauerampfer
- Bärlauch-Spargel Wraps, Schnittlauchcreme 🌱
- Duke of Berkshire Landschinken, Brunnenkresse, Rettich
- Brunnenkressefrischkäse, Pumpernickel
- Schwarzbrotknödel Carpaccio, Kresse-Vinaigrette
- eingelegter Spargel, Radieschen, Bärlauch 🌱
- Sommerrollen mit Lachsforelle, Spargel, Brunnenkresse

SUPPEN

- Bärlauchcremesuppe, Grissini 🌱
- Sauerampfer-Mairüben Eintopf, hausgemachtes Brot 🌱
- Spargelcremesuppe, Bärlauchpesto, Croutons
- Kartoffel-Spinatcremesuppe, Knoblauchcroutons 🌱
- Tomatencremesuppe, frittierter Rucola, hausgemachtes Brot 🌱

HAUPTGERICHTE

- Pasta, Bärlauchpesto, Kirschtomaten, Hefeflocken, Radieschen 🌱
- Spargel, Heidekartoffeln, Sauce Hollandaise (wahlweise auch mit Schinken)
- Gnocchi, Tomaten-Sauerampfersauce, Chicorée 🌱
- Süßkartoffelcurry, Vollkornreis, grüner Spargel 🌱
- Veganes Pfeffersteak, Bratkartoffeln, Champignons, vegane Kräuterbutter 🌱
- Forellenfilet, Blattspinat, Heidekartoffeln, sautierte Radieschen
- Hüftsteaks vom Duke of Berkshire Schwein, Balsamico-Specklinsen, Pommerysensaft, Schmorkraut

DESSERT

- Rhabarber-Crumble, Apfelkompott 🌱
- Brownie, Salz-Karamell
- Panna Cotta, Rhabarberkompott
- Salzkaramellcreme, Blütensplitter, Saure Sahne
- Weißes Schokoladen-Beeren Törtchen



: VEGAN OPTION



KLIPPO

deinklippo.de