

CATERING LISTE

2017

FRIED FLAMINGO

Mobiles Catering – Private Dining – Brain & Food

0151 – 12 47 68 08

mail@fried-flamingo.de

www.fried-flamingo.de

Ansprechpartner :

Dina Sieber

&

Edward Weinert



ERSTE HILFE SETS

SET 1. – 24 Teile € 63,60

Miniquiches, Blattspinat, Schafskäse

Spießchen von Tomaten & Mozzarella, Balsamico Creme

Guacamole von Kidneybohnen, Chili, Koriander, Wrap

Orientalisch gewürzte Meatballs aus Rindfleisch

SET 2. – 24 Teile € 66,60

Tandoori vom Hühnchenbrustfilet am Brochette

Crepesröllchen, Räucherlachs, Creme Fraiche, Dill

Miniquiches, Zucchini, Ziegenquark, Kürbiskerne

Fetacreme, Rosmarin, Oliven, Schwarzbrot

SET 3. – 24 Teile € 72,60

Carpaccio vom Weideochsen, Basilikumöl, Parmesan

Chili-Koriander-Garnelen, Bananenblatt

Weizenwrap, Frischkäse, Schinken und Rucola

Dreierlei von Tomaten als Miniquiches, Provencekräuter

SET SURPRISE – 24 Teile € 65,90

Eine Überraschungsplatte aus unserer aktuellen
Tagesproduktion

LUNCHBOXEN

VEGETARISCHE BOX - € 11,80

Miniquiche, Möhren, Ingwer, schwarzer Sesam

Kürbishoumus, Kräuter, Zwiebelsaat im Wrap

Brochette, zweierlei Tomaten und Mozzarella

Mehrkornbrötchen, gegrillte Zucchini, Möhren-Senf-Chutney

Zitronen-Mandel-Törtchen

NEW LOOK BOX - € 12,60

Guacamole von Kidneybohnen, Chili und Koriander im Wrap

Orientalisch gewürzte Meatballs aus Rindfleisch

Miniquiche, Zucchini, Ziegenquark, Kürbiskerne

Laugengebäck, Frischkäse, Räucherlachs, Meerrettich, Dill

Schokoladen-Cupcake, Ganache Topping

OLD SCHOOL BOX - € 12,40

Schinkenröllchen mit Spargel

Gefülltes Ei mit Lachs

Graubrotstulle, Bio-Leberwurst, Gürkchen

Käsespießchen, Oliven, Perlzwiebeln

Marmorkuchen

FINGERFOOD

VEGETARISCH

Wrap mit Guacamole von roten Bohnen, Chili, Koriander

€ 2,60

Brochette, zweierlei Tomaten, Mozzarella,
Balsamicocreme

€ 1,90

Miniquiche, Zucchini, Ziegenquark, Kürbiskerne

€ 2,30

Parmesanpolenta, Trüffelöl, kandierte Tomate

€ 2,40

Schafskäsecreme, Rosmarin, Oliven, Schwarzbrot

€ 2,20

Miniquiche, Blattspinat, Schafskäse

€ 2,10

Blätterteig-Tatins, Schalottenzwiebeln, Thymian

€ 2,80

Kürbishoumus, Kräuter, Zwiebelsaat im Wrap

€ 2,60

Miniquiche, grüne Zwiebeln, Gorgonzola, Walnüsse

€ 2,30

Auberginenkaviar, geschmorte Tomate, Ziegenkäse,
Pesto

€ 2,70

Miniquiche, dreierlei Tomaten, Provencekräuter

€ 2,30

Involtini von Zucchini, Sonnentomaten, Parmesan

€ 2,10

Tortilla mit Kartoffeln, Paprika, Ei, Knoblauch

€ 1,90

Parmesanplätzchen, Ziegenquark, Petesilienpesto

€ 2,00

Miniquiche, Möhren, Ingwer, schwarzer Sesam

€ 2,30

Schafskäse in Nori gerollt, Bellpepper

€ 3,00

FLEISCH & GEFLÜGEL

Quiche Lorraine - Speck, Käse, Sahne

€ 2,30

Tandoori vom Hähnchenbrustfilet

€ 3,10

Carpaccio vom Weideochsen, Basilikumöl, Parmesan

€ 3,20

Pikante Salciccia als Currywurst-Spieß

€ 2,10

Hähnchenbrustfilet, Erdnuss-Kokos-Sauce

€ 3,10

Himmel und Erde – Äpfel, Zwiebel, Blutwurst

€ 2,30

Geräucherte Wachtelbrust, grüne Linsen, Balsamico

€ 3,50

Orientalische Meatballs aus Rindfleisch

€ 2,80

Entenbrust Teriyaki, gebläunte Ananas

€ 3,50

Limetten-Ingwer-Honig-Hühnchen, Sesam

€ 3,00

Süßkartoffeln, Vinaigrette, Chorizzo-Chips

€ 2,50

Macaron, Entenstopfleber, schwarze Schokolade, Fleur de Sel

€ 3, 20

Pulled Duck im Wrap, Peking Style

€ 3,50

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Bengalischer Lachs, Ananas-Ingwer-Gemüse

€ 3,40

Scampis, Kafirlimetten, Sesamöl

€ 3,20

Miniquiche, Erbsen, Minze, Garnele

€ 2,30

Kirschtomaten, Flusskrebse, Estragon-Mayonnaise

€ 2,60

Miniquiche, Blattspinat, Lachs, Anisette

€ 2,30

Rauchforellenmousse, vegetarischer Kaviar, Krostini

€ 3,10

Flusskrebse, Kichererbsencreme, Lauch

€ 2,60

Matjestatar, kleine Kartoffeln, Schnittlauch

€ 2,60

Crepesröllchen, Räucherlachs, Creme Fraiche, Dill

€ 3,20

Scampis, Chili-Koriander-Dressing, Bananenblatt

€ 3,20

Garnelen-Ceviche, Limette, Kokosmilch

€ 3,20

Parmesanplätzchen, Creme Fraiche, Ketakaviar

€ 2,90

Fave-Bohnen, Knoblauch, Petersilie, Thunfisch

€ 2,40

Lachstatar, grüne Zwiebeln, Roggenbrot

€ 3,10

Zander-Pesto-Pastete mit Lachs

€ 3,20

mail@fried-flamingo.de oder 0151- 12 47 68 08

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Bestellungen für FINGERFOOD erst ab 12 Stück pro Sorte annehmen, da unsere Produkte immer frisch produziert werden. Für kleinere Mengen empfehlen wir unsere „ERSTE HILFE SETS“ am Anfang unserer Liste.

Für LUNCHBOXEN haben wir eine Mindestbestellmenge von 10 Stück pro Sorte.

SANDWICHES & DELIKATESS-BRÖTCHEN

Platte mit 12 englischen **TEE SANDWICHES**

(max. 3 Sorten) € 36,00

BERLIN... feiner Kochschinken, Spreewälder Gürkchen

LONDON...Geflügelsalat, Curry, Mandeln, Rosinen

FISCHMARKT...Räucherlachs, Meerrettich, Dill

EXTRA GESUND...Frischkäse, Salat, Tomaten, Gurken,
Kresse

PARIS...französischer Brie, Preiselbeeren

Platte mit 12 Stück **DELIKATESS BRÖTCHEN**

(max. 3 Sorten) € 36,00

LAX... Frischkäse, Räucherlachs, Meerrettich, Dill

NEW YORK... Putenpastrami, Senfmayonnaise,
Salzgurken

LAS VEGAS... Hähnchenbrust, Anchovis-
Parmesandressing

TEL AVIV... gegrillte Zucchini, Möhren-Senf-Chutney

VEGETARISCH... Champignons, Thymian, Frischkäse

PATISSERIE

„Die besten MACARONS östlich von Paris“

Zartes Mandelbaisergebäck, verschiedene Füllungen

Ab 20 Stück – Stück € 1,50

Schokolade – Himbeere – Salzkaramell – Cassis – Pistazie
– Lavendelblüte – Zitrone

LIEBESKUMMER

Weißes Schokoladenmousse, flüssiger Himbeerkern

Ab 6 Stück – Stück € 5,20

BRÜSSEL

Schwarze Schokolade, Koriander, Sahne

Ab 6 Stück – Stück € 5,20

EXOTIK

Passionsfrucht mousse, weißer Schokoladenmantel

Ab 6 Stück – Stück € 5,20

GENUESER

Schokoladenbiskuit, Himbeerpüree, Ganache

20cm Durchmesser – 8-10 Portionen - € 35,00

KAMELLE

Bretonisches Karamell, Mürbteigartelette

Stück € 3,00

CUPCAKE

Schokolade, kein Mehl, Schokoladenganache

Stück € 3,00

ABGEBRANNT

Creme Brulee, weiße Schokolade, Mürbteigboden

Stück € 3,00

SICILIA

Zitrone, Mandeln, Buttermürbteig

Stück € 3,00

mail@fried-flamingo.de oder 0151 – 12 47 68 08



Die in dieser Liste aufgeführten Speisen sind nur ein Teil unseres Sortiments. Fragen Sie auch nach anderen saisonalen Spezialitäten und exklusiven Zutaten. Da wir überwiegend mit regionalen und saisonalen Produkten arbeiten, kann nicht immer alles verfügbar sein. Wir verarbeiten in unserer Küche nur erstklassige und frische Lebensmittel. Wir informieren Sie auf Wunsch bei Unverträglichkeiten oder Allergien. Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl von korrespondierenden Getränken behilflich und vermitteln Equipment für Ihre Veranstaltung.

Unsere Preise verstehen sich Netto, zuzüglich 7% MwSt. für Lieferungen.

Rechnungen sind innerhalb von 7 Tagen auszugleichen.

Für Lieferungen mit zusätzlichen Serviceleistungen berechnen wir 19% MwSt.

Lieferpauschalen berechnen wir nach Entfernung und Absprache.

FRIED FLAMINGO Mobiles Catering – Private Dining – Brain & Food

0151-12 47 68 08

mail@fried-flamingo.de

www.fried-flamingo.de

Dina Sieber & Edward Weinert

VEGETARISCHES BUFFET

Brotkorb, Rote-Beete-Houmus

Gartensalat im Glas

Dressing von Möhren, Kreuzkümmel, weißem Balsamico

Gegrillte Zucchini, Auberginen, Paprika, Fenchel & Pilze,
Schafskäse und Oliven

Couscous, Orange, Minze, Cilantro, Koriander

Kichererbsensalat, geröstet, eingelegte Zwiebeln

WARM:

Blumenkohl-torte, Rosmarin, Kurkuma, Parmesan

Punjabi-Curry, Kokosmilch, viel Gemüse

Gewürzreis

Süßkartoffelgratin, Knoblauch, Salbei

DESSERT:

Apfel, Rosinen, Whisky, Butterstreusel, warm

Limetten-Quark-Mousse, Mangosalsa

Sauerrahm-Schokoladen-Brownies

€ 32,90

Zusätzlich Auberginenkaviar, Kräuterquark, Aioli mit
Gemüse-Crudite € 6,90 p.P

FRIED FLAMINGO BUFFET

Brotkorb mit Kräuterquark

Bengalischer Lachs, Ananas-Ingwer-Chili-Gemüse

Gegrillte Zucchini, Auberginen, Paprika, Fenchel & Pilze,
Schafskäse und Oliven

Caprese von Zwergtomaten, Mozzarella, Basilikum

Kartoffelsalat mediterran, Bohnen, Tomaten, Thunfisch

WARM:

Hähnchenbrust, Erdnuss-Kokosmilch-Sauce

Garnelen, Knoblauch, grüne Zwiebeln

Rücken vom Duke of Berkshire-Schwein

Knoblauch-Kräuter-Jus

Vegetarische Lasagne, Möhren und Basilikum

Rosmarinbratlinge, Basmatireis

DESSERT:

Weißer Schokoladencreme, Beeren, Angostura

Sauerrahm-Schokoladen-Brownies

Macarons

€ 39,20 - Zusätzlich Gartensalate im Glas, Balsamico-
Dressing € 4,10 p.P

BUFFET GOURMAND

Brotkorb, Kräuterquark, Guacamole, Chili-Aioli

Gebeizter Lachs, Kerbel, Dill, Koriander, Sternanis

Wasabimeerrettich

Roastbeef, Black Angus, Dry Aged

Süß-saure Gurkenpickles & Chimichurri

Thai-Nudelsalat, Kaiserschoten, Grüne Zwiebeln,
Hähnchen -Vier Elemente Dressing

Pulpe, Calamari, Muscheln, Garnelen & Fenchel mit
Limette und Olivenöl

WARM:

Safran-Honig-Hähnchen, Haselnussgratin

Zucchini-Involtini, orientalische Fleischfüllung,

Tomatensugo

Süßkartoffeln, Orange, Angostura

Risotto, Safran, Parmesan

DESSERT:

Genueser Schokoladenbiskuit, Himbeermark, Ganache

Früchtemelange, Zimt, Rosenwasser, Granatapfel

Macarons – **€ 44,50**

PRIVATE DINING

Wenn Sie nicht selbst in der Küche stehen wollen, lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Wir kochen und servieren Ihnen ein individuelles Menü in Ihren privaten Räumen.

Vereinbaren Sie mit uns ein persönliches Gespräch oder besuchen Sie uns zu unserer Catering-Sprechstunde (Termine auf unserer Homepage und bei Facebook).

www.fried-flamingo.de & Facebook Fried Flamingo

BRAIN & FOOD

In Zusammenarbeit mit der Agentur „VogelPerspektive“ ist ein innovativer Mix aus Sinnes- und Geisteskost entstanden.

Für Neugierige, Entdecker, Foodies, Geschäftsführer, Manager und Führungskräfte.

Informationen, Termine und Buchungsmöglichkeiten - info@VogelPerspektive.gmbh.