

Y.OUR  
EVENT & CATERING

# Catering Katalog

Frühling/Sommer 2025



# Agenda

1 Fingerfood

2 Flying  
Buffet  
Live-Cooking-Station

3 BBQ

4 Gesetztes  
Menü

5 Spaß  
im Glas

6 Messe  
und Meeting

## Fingerfood

Klein, fein, voller Geschmack.

Ob gefüllte Cones, kreative Crostini oder unsere beliebten Wrap-Lollis – unser Fingerfood bringt kulinarische Raffinesse im Mini-Format auf jedes Event. Perfekt zum Snacken, Teilen und Genießen – ganz ohne Besteck.



# Y.OUR EVENT & CATERING



Gefüllte Cones ab 3.90€  
ab 10 Stk. pro Sorte

**Tatar vom Rind**  
gebeiztes Eigelb | eingelegte Radieschen

**Tatar vom Kalb**  
Walnuss | Orient Mayonnaise

**Pulled Saibling**  
Yuzu Mayonnaise | Sesam Gurke

**Avocado Creme vegetarisch**  
getrocknete Edamame | gepickelte Shiitake | Tomatenflocken

**Hummus vegan**  
Birne | Granatapfel-Mayo

MINI Burger ab 4.90€  
ab 10 Stk. pro Sorte

**Coloured Mini Burger**  
pulled Thai Chicken | Mango Chilli Marinade | Shiso Dip | Baby Blattspinat

**Coloured Mini Burger vegan**  
Veganes Pulled | Austernpilzen | geschmorter Spitzkohl

Gefüllte Tartelettes 2.90€  
ab 10 Stk.

**Spinat Ricottacreme**  
softgetrocknete Tomate | Baby Basilikum | Zitronen Pfefferperlen |  
Trüffelcreme | Parmesan | Traube

# Y.OUR EVENT & CATERING



Fingerfood

## Brotlinge

ab 10 Stk. pro Sorte

### Brotling San Daniele Schinken

Paprikacreme | Olive | Parmesan **3.20€**

### Brotling Mailänder Salami

Pesto Rosso | Kapern Beere **3.20€**

### Brotling Roastbeef

Trüffel Mayonnaise | süße Zwiebel **3.90€**

### Brotling Tatar vom Rind

gebeiztes Eigelb | eingelegte Radieschen **4.20€**

### Brotling Lachs

Zitronen Mayonnaise | Erbsen Kresse **4.20€**

### Brotling Pulled Saibling

Safran Creme | Saiblings Kaviar | Gartenkresse **4.20€**

### Brotling geräucherte Forelle

Meerrettich Creme | eingelegte Radieschen **4.20€**

### Brotling Trüffel Brie

Quitten | Pekanuss **3.90€**

### Brotling Manchego

Paprika Creme | Olive **3.90€**

### Brotling Büffelmozzarella

geschmorte Tomate | Rucola Pesto **4.20€**

### Brotling eingelegte Karotte **vegan**

Safran Mayonnaise | Erbsen Kresse **3.90€**

### Brotling Shitake Pilz **vegan**

Rote Beete Hummus | Edamame **3.90€**

Wrap Lolli

ab 10 Stk. pro Sorte

**Gespießter Wrap Bite San Daniele Schinken**

Peperonata | Olivencreme | Parmesan **3.50€**

**Gespießter Wrap Bite Mailänder Salami**

Pesto Rosso | Kapern Crunch **3.50€**

**Gespießter Wrap Bite Roastbeef**

Trüffel Mayonnaise | süße Zwiebel **4.50€**

**Gespießter Wrap Bite Lachs**

Zitronen Mayonnaise | Erbsen Kresse **4.50€**

**Gespießter Wrap Bite Puled Saibling**

Yuzu Mayonnaise | Sesam Gurke **4.50€**

**Gespießter Wrap Bite Büffelmozzarella vegetarisch**

Rucola Pesto | geschmorte Tomate **3.50€**

**Gespießter Wrap Bite Pesto verde vegetarisch**

Ratatouille **3.50€**

**Gespießter Wrap Bite Eingelegte Karotte vegan**

Safran Mayonnaise | Erbsen Kresse vegan **3.50€**

**Gespießter Wrap Bite Rote Beete Hummus vegan**

Blattspinat | Shitake | Edamame **3.50€**

Y.OUR  
EVENT & CATERING

## Flying Buffet Live-Cooking-Station

Genuss, der zu Ihnen kommt.

Feinste Speisen, elegant serviert – unsere Flying Menus bringen kulinarische Highlights direkt zu Ihren Gästen. Perfekt für lockere Events mit Stil und ideal kombinierbar mit einer unserer Live-Cooking-Stationen.



MENÜ 1

**Büffelmozzarella**

weißer Tomatensud | Basilikum | getrocknete Tomate | Crumble  
1,8,9,14

\*\*\* 1,8,9,14

**Casarece**

grüner Spargel | Salzzitrone | Pinienkerne | Kerrbel

\*\*\*

**Feine Tranchen vom Roastbeef**

cremiger Emmer | Mangold | Tomatensalsa | Jus

\*\*\*

**Himbeer Mascarpone**

Biskuit | Pistazie | Baiser

22,50€ pro Person

MENÜ 2

**Delicieux vom Kalb**

Thunfisch | Kartoffel | Estragon | Rauke

\*\*\*

**Büffelmozzarella**

weißer Tomatensud | Basilikum | getrocknete Tomate | Crumble

\*\*\*

**Casarece**

grüner Spargel | Salzzitrone | Pinienkerne | Kerrbel

\*\*\*

**Gebratene Tranche von der heimischen Goldforelle**

cremiger Emmer | Mangold | Tomatensalsa

\*\*\*

**Himbeer Mascarpone**

Biskuit | Pistazie | Baiser

32,50€ pro Person

MENÜ 3

**Tatar vom Korfiol vegan**

Wildkräuter | Limetten Joghurtcreme | Granatapfel | Haselnussöl vegan

\*\*\*

**Büffelmozzarella**

weißer Tomatensud | Basilikum | getrocknete Tomate | Crumble

\*\*\*

**Gebratene Wildfanggarnele**

Casarecce | grüner Spargel | Salzzitrone | Pinienkerne | Kerrbel

\*\*\*

**Himbeer Mascarpone**

Biskuit | Pistazie | Baiser

28,50€ pro Person

**Unser Tipp für dein Event:**

Für ein gelungenes Flying Menü empfehlen wir die Kombination mit einer Live Cooking Station. Während die kleinen Häppchen unkompliziert gereicht werden, sorgt die Station für ein kulinarisches Highlight mit Frische, Interaktion und Wow-Effekt. So wird dein Event nicht nur geschmacklich, sondern auch visuell ein echtes Erlebnis!

Glaß ab 7.25€  
ab 10 Stk. pro Sorte

**Frisch**

**Crazy Cucumber**

Smashed Cucumber Salat | Erdnuss | Chili-Limetten Dressing |  
Koriander | Fühlingslauch

**Mediteraner Brotsalat**

Geröstetes Brot | Pesto-Rosso | Kapern | weiße Bohnen |  
Stangensellerie | Kirschtomaten | Rucola

Tatar vom Bio-Rind

Bauernbrot | Pecorino | Eigelb | gepickelte Zwiebel

Portion ab 7.25€  
ab 10 Stk. pro Sorte

**Pasta e Basta**

**Aus dem Parmesan-Laib**

Tartufo | Mini Penne | Trüffelsoße | Babyspinat | Frühlingszwiebeln  
\*Add On mit frischem gehobeltem Trüffel der Saison

**Cacio e Pepe**

Maccheroni | Pecorino | Pfeffer aus dem Mörser

**Pesto alla Genovese**

Mini Penne | Frisches Basilikum-Pesto | Pinienkerne | Parmesan-Späne

# YOUR EVENT & CATERING

2

Live  
Cooking Station

Portion ab 10.50€  
ab 10 Stk. pro Sorte

Burrito

## Tex-Mex Burrito

Bio Rinder-Chili con Carne | Reis | Cheddar | Mais | Koriander-Pesto

## Asia Burrito

Thai Larb vom Bio-Rind | Avocado-Creme | Sesam | Blaukraut-Kimchi |  
Teriyaki | Sprossen | Gurke

Espuma Candy Bar zum selber kreieren  
ab 14.00€ pro Person

Mango Espuma | Kokos Espuma | Schokoladen Espuma |  
Himbeer Espuma

Dazu verschiedene Toppings  
Fruchtig | Knusprig | Nussig | Schokoladig

Pinsa ab 10.50€  
ab 10 Stk. pro Sorte  
Die Pinsa Wird in 6 Stücke geschnitten

Pinsa

## Bufala

Büffelmozzarella | Pesto | Kirschtomaten | Rucola

## Salami

Scharfe Salami | Mozzarella | Rucola | Gewürz-Tomatensugo | Salz-Zitrone

## BBQ

BBQ – aber bitte mit Stil.

Unser Barbecue ist mehr als nur Grillen – es ist Genuss pur. Mit unserem eleganten OFYR Grill wird jedes BBQ zum besonderen Erlebnis: Offenes Feuer, live gegrillte Köstlichkeiten und eine Atmosphäre, die begeistert.

Wir arbeiten mit hochwertigen, regionalen Zutaten, kreativen Rezepturen und perfekter Zubereitung – so schaffen wir ein BBQ-Erlebnis, das Fleischliebhaber, Vegetarier und Veganer gleichermaßen glücklich macht. Frisch, modern interpretiert und mit Liebe inszeniert – unser BBQ ist das geschmackliche Highlight jedes Events.

Individuell bieten wir unser BBQ auch im Flying-Menü-Stil an – für ein lockeres, kommunikatives Genusserlebnis.



# Y.OUR EVENT & CATERING



## BBQ

ab 19,00€ pro Person

### „CARRIBEAN INSPIRED“

#### **Sweet Potato Salat**

Süßkartoffel | Fruchtige Paprika | Frühlingslauch | Mango

#### **Mango-Avocado-Salat**

Mango | Avocado | Koriander | Chili | Limettensaft

### DAZU SERVIEREN WIR UNSERE HAUSGEMACHTEN DIPS

- Koriander-Tomatensalsa
- Ananas-Salsa

### SÄTTIGUNGSBEILAGEN

- gebrillierte Süßkartoffel

### Reis

Kokos | Limette | gebrillierte Ananas

### Brotauswahl

### LIVE VOM OFYR GRILL

#### **Caribbean BBQ Spareribs**

Papaya | Honig | Limette

#### **Blackened Salmon vom Flammlachsbrrett**

Lachs | Paprika | Limette | Zwiebel | Cayenne Pfeffer | Thymian

#### **Gambas del Caribe**

Gambas | Limette | Chili | Öl

# Y.OUR EVENT & CATERING



BBQ  
ab 19,00€ pro Person

## „ASIAN INSPIRED“

**Grüner Papayasalat**  
Karotte | Lauch | Chili | Cashew

**Smashed Cucumber Salad**  
Salatgurke | Koriander | Frühlingslauch | Sesamöl | Erdnuss Crumble

**Homemade Kimchi Salad**  
Blaukraut | Karotte | Sesam | Chili

**Glasnudelsalat**  
Paprika | Karotte | Shiitake | Soja

## BEILAGEN

**Ingwer Reis**  
Basmatireis | Ingwer

**Grilled Pak Choi**  
Sesam

## Brotauswahl

Frühling/Sommer 2025

## LIVE VOM OFYR GRILL

**Gegrillter Schweinebauch**  
Teriyaki | Sesam

**Tataki vom Rind**  
Soja | Sesamöl | Frühlingslauch | Koriander | Birne

**Grilled Chicken Teriyaki (ohne Knochen)**  
Teriyaki | Frühlingslauch

**Hoisin Beef Ribs**  
Hoisin | Soja | Aprikose | Five Spices

**Gegrillter Miso Tofu**  
Sweet Miso | Soja

**Yakiniku Salmon vom Flammlachsbröt**

BBQ  
ab 19,00€ pro Person

**„MEDITERRANEAN INSPIRED“**

**Tomate Mozzarella Salat**

Kirschtomaten | Baby-Mozzarella | Tomaten Dressing |  
Balsamico | Rucola Pesto

**Italienischer Penne Salat**

Penne | Pesto rosso | Mozzarella | Kirschtomaten | Oliven

**Panzanella Salat**

Brotwürfel | Pesto rosso | San Marzano Tomate | Rucola

**LIVE VOM OFYR GRILL**

**Tomahawk Steak**

Kräuterbutter | Fleur de Sel

**Gegrillter Lachs vom Flammelachsbröt**

Olivenöl | Zitrone | Kräuter

**Gegrillter Oktopus**

Olivenöl | Zitrone | Kräuter

**Gegrillter Halloumi vegan**

Olivenöl | Kräuter

**DAZU SERVIEREN WIR UNSERE HAUSGEMACHTEN DIPS**

- Tomatensalsa
- BBQ
- Kräuterbutter

**SÄTTIGUNGSBEILAGEN**

**Rosmarinkartoffeln**

Drillinge | Rosmarin | Fleur de Sel

**Ofen Gemüse**

Paprika | Tomate | Rosmarin

**Brotauswahl**

# Y.OUR EVENT & CATERING



BBQ  
ab 19,00€ pro Person

## BAVARIAN INSPIRED"

### Bayrischer Kartoffelsalat

Kartoffeln | Gurke | Radieschen | Senf

### Variation von Blattsalaten | Tomate | Gurke

Balsamico

### Nudelsalat

Penne | Gewürzgurken | Mais | Kirschtomaten | Mayonnaise

## LIVE VOM OFYR GRILL

- Käsekainer
- Fleischpflanzerl
- Nürnberger Rostbratwürstchen
- Lachs vom Flammelachsbrötchen  
Honig | Senf | Meersalz

## DAZU SERVIEREN WIR UNSERE HAUSGEMACHTEN DIPS

Senf | Frischer Kren | Ketchup

## BEILAGEN:

- Ofenkartoffel mit Sauerrahm
- Brotvariation

# YOUR EVENT & CATERING



BBQ  
ab 19,00€ pro Person

## AMERICAN INSPIRED"

### Cole Slaw

Weißkraut | Karotte | Mayonnaise

### Cesar Salad

Romanasalat | Parmesan | Kirschtomaten | Croutons

## DAZU SERVIEREN WIR UNSERE HAUSGEMACHTEN DIPS

Geräucherte BBQ | Tomatensalsa | Cocktailsauce

### BEILAGEN:

- Baked Potato mit Sour Cream
- Brotvariation

## LIVE VOM OFYR GRILL

### Tomahawk Steak

Kräuterbutter | Fleur de Sel

### St. Louis BBQ Ribs

Smoked BBQ Sauce | eigener Saft

### Gegrillter halber Hummer

Kräuterbutter | Wildkräuter

### Chimichurri Lachs vom Flammlachsbrrett

Lachs | Chimichurri | Butter

Y.OUR  
EVENT & CATERING

## GESETZTES MENÜ

Feine Gänge, stilvolles Ambiente und perfekter Service.  
Unser gesetztes Menü vereint Eleganz und Geschmack, ideal für  
besondere Anlässe.

Frühling/Sommer 2025



MENÜ 1

**Büffelmozzarella**

weißer Tomatensud | Basilikum | getrocknete Tomate. | Crumble

\*\*\*

**Feine Tranchen vom Roastbeef**

cremiger Emmer | Mangold | Tomatensalsa | Jus

\*\*\*

**Himbeer Mascarpone**

Biskuit | Pistazie | Baiser

39,50€ pro Person

MENÜ 2

**Delicieux vom Kalb**

Thunfisch | Kartoffel | Estragon | Rauke

\*\*\*

**Büffelmozzarella**

weißer Tomatensud | Basilikum | getrocknete Tomate | Crumble

\*\*\*

**Tagliatelle**

grüner Spargel | Salzzitrone | Pinienkerne | Kerbel | Zucchini

\*\*\*

**Gebratene Tranche von der heimischen Goldforelle**

cremiger Emmer | Mangold | Tomatensalsa

\*\*\*

**Himbeer Mascarpone**

Biskuit | Pistazie | Baiser

67,50€ pro Person

MENÜ 3

**Tatar vom Korfiol**

Wildkräuter | Limetten Joghurtcreme | Granatapfel | Haselnussöl vegan

\*\*\*

**Gebratene Wildfanggarnele**

Tagliatelle | grüner Spargel | Salzzitrone | Pinienkerne | Kerbel | Zucchini

\*\*\*

**Himbeer Mascarpone**

Biskuit | Pistazie | Baiser

43,50€ pro Person

Y.OUR  
EVENT & CATERING

## SPASS IM GLAS

Spaß im Glas – Genuss mal anders.

Raffinierte Gerichte, stilvoll im Glas serviert. Einfach vorbestellen, unkompliziert genießen – ob für Events oder zu Hause.

Frühling/Sommer 2025



# Y.OUR EVENT & CATERING

Glas ab 6.50€  
ab 10 Stk. pro Sorte

**Gerösteter Orangen Blumenkohl vegan**  
Curry Cous-Cous | Granatapfel | Koriander Pesto

**Wilder Brokkoli vegan**  
Cranberry Hummus | knuspriger Grünkohl/Rucola Crunch  
(saisonabhängig) | Teriyaki Möhrchen

**Tatar vom Korfiol (Blumekohl) vegan**  
Wildkräuter | Limetten Joghurtcreme | Granatapfel | Haselnussöl

**Schwarzer Fregola Salat vegetarisch**  
Safran-Mayo | Mandarine | Sauerampfer

**Mozzarella vegetarisch**  
karamellisierte Tomate | Pesto Rosso | Rucola | Kapern Crunch

**Bio Fleischpflanzerl**  
grüner Kartoffelsalat | Senf-Mayo | eingekochte Radieschen

**Bio Roastbeef**  
Trüffel-Mayo | süße Zwiebel | Fregola Salat | Erbsen-Kresse

**Tatar vom Bio Rind**  
gebeiztes Ei | Parmesan | weißes Bohnenpüree | Rucola | Schmortomate

**Delicieux vom Kalb**  
Thunfisch | Kartoffel | Estragon | Rauke

# Y.OUR EVENT & CATERING



Glas ab 8.50€  
ab 10 Stk. pro Sorte

## **Salat Nicoise**

veganer Tuna | Safran Kartoffel | grüne Bohne | Wachtel Ei |  
gegrillter Römersalat

## **Pulled Saibling**

Saftgurke | Nishiki Reis | Jalapeño Dip

## **Forelle**

Apfel | Meerrettich

Y.OUR  
EVENT & CATERING

## MESSE UND MEETING

Business Catering – frisch, leicht, flexibel.

Ob Meeting oder Messe: Unsere ausgewogenen Speisen geben Energie und kommen gut an – bei jedem Format, in jeder Größe.



# Y.OUR EVENT & CATERING

Laugengebäck  
ab 10 Stk. pro Sorte

Laugengebäck Rote Beet Hummus **vegan**  
eingelegte Radieschen | Blattspinat 2.20€

Laugengebäck Frischkäse **vegan**  
Gurke | Gartenkresse 2.20€

Laugengebäck Obatzter **vegetarisch**  
eingelegte Radieschen | Schnittlauch 2.20€

Laugengebäck Emmentaler **vegetarisch**  
Gurke | Vogerlsalat 2.50€

Laugengebäck Fleischpflanzerl  
Bauernsenf | Vogerlsalat 2.90€

Laugengebäck Leberkäse  
Essiggurje | Bauernsenf 2.90€

Frühling/Sommer 2025

6

Messe  
und Meeting

Cocktailsemmel  
ab 10 Stk. pro Sorte

Cocktailsemmel San Daniele Schinken  
Paprikacreme | Olive | Parmesan 3.20€

Cocktailsemmel Fleischpflanzerl  
Bauernsenf | Vogerlsalat 2.60€

Cocktailsemmel Leberkäse  
Essiggurje | Bauernsenf 2.60€

Cocktailsemmel | Mailänder Salami  
Pesto Rosso | Kapern Beere 3.10€

Cocktailsemmel Roastbeef  
Trüffel Mayonnaise | süße Zwiebel 3.10€

Cocktailsemmel Lachs  
Zitronen Mayonnaise | Erbsen Kresse 3.00€

Cocktailsemmel Manchego **vegetarisch**  
Paprika Creme | Olive 2.80€

Cocktailsemmel Büffelmozzarella **vegetarisch**  
geschmorte Tomate | Rucola Pesto 2.50€

Cocktailsemmel eingelegte Karotte **vegan**  
Safran Mayonnaise | Erbsen Kresse 2.40€

**Brotlinge**  
ab 10 Stk. pro Sorte

**Brotling San Daniele Schinken**  
Paprikacreme | Olive | Parmesan **3.20€**

**Brotling Mailänder Salami**  
Pesto Rosso | Kapern Beere **3.20€**

**Brotling Roastbeef**  
Trüffel Mayonnaise | süße Zwiebel **3.90€**

**Brotling Tatar vom Rind**  
gebeiztes Eigelb | eingelegte Radieschen **4.20€**

**Brotling Lachs**  
Zitronen Mayonnaise | Erbsen Kresse **4.20€**

**Brotling Tatar vom Saibling**  
Safran Creme | Saiblings Kaviar | Gartenkresse **4.20€**

**Brotling geräucherte Forelle**  
Meerrettich Creme | eingelegte Radieschen **3.90€**

**Brotling Trüffel Brie**  
Quitte | Pekanuss **3.90€**

**Brotling Manchego**  
Paprika Creme | Olive **3.90€**

**Brotling Büffelmozzarella**  
geschmorte Tomate | Rucola Pesto **4.20€**

**Brotling eingelegte Karotte vegan**  
Safran Mayonnaise | Erbsen Kresse **3.90€**

**Brotling Shitake Pilz vegan**  
Rote Beete Hummus | Edamame **3.90€**

Wrap Lollis  
ab 10 Stk. pro Sorte

**Gespießter Wrap Bite San Daniele Schinken**  
Paprikacreme | Olive | Parmesan 3.50€

**Gespießter Wrap Bite Mailänder Salami**  
Pesto Rosso | Kapern Crunch 3.50€

**Gespießter Wrap Bite Roastbeef**  
Trüffel Mayonnaise | süße Zwiebel 4.50€

**Gespießter Wrap Bite Lachs**  
Zitronen Mayonnaise | Erbsen Kresse 4.50€

**Gespießter Wrap Bite Pulled Saibling**  
Yuzu Mayonnaise | Sesam Gurke 3.50€

**Gespießter Wrap Bite Büffelmozzarella vegetarisch**  
Rucola Pesto | geschmorte Tomate 3.50€

**Gespießter Wrap Bite Pesto verde vegetarisch**  
Ratatouille 3.20€

**Gespießter Wrap Bite eingelegte Karotte vegan**  
Safran Mayonnaise | Erbsen Kresse 3.50€

**Gespießter Wrap Bite Rote Beete Hummus vegan**  
Blattspinat | eingelegte Radieschen vegan 3.50€

Aus der Backstube  
ab 10 Stk. pro Sorte

#### HERZHAFT

- Mini Brezn | Brezn 0.80€ | 1.00€
- Butterbrezn 1.80€
- Laugenstange 1.20€
- Butter Laugenstange 1.80€

#### SÜSS

- Mini Croissant 1.00€
- Croissant 1.90€
- Mini Schokoladencroissant 1.90€
- Pistaziencroissant 3.50€
- Mini Franzbrötchen | Franzbrötchen 1.60€
- Mini Pain au Chocolat 1.60€
- Mini Zimt Butter Schnecke 1.60€
- Mini Butter Rosinen Schnecke 1.60€

Aus der Backstube  
ab 10 Stk. pro Sorte ab 1.20 Stck.

#### MUFFIN MIX 30g

- Muffin  
Vanille | Schokolade

#### MUFFIN MIX 70g

- Mini Cupcake  
Blaubeere | Schokolade

Blechkuchen ab 20 Stücke  
Preise auf Anfrage erhältlich

- Kirsch-Butterstreusel
- Russicher Zupfkuchen
- Apfel-Mandel
- Zitrone
- Marmor

Aus der Backstube  
ab 10Stk. pro Sorte

#### HERZHAFTES FINGERFOOD AUS DER BACKSTUBE

**Gefüllte Mini Croissant**  
Spinat | Ricotta 1.90€

**Gefüllte Mini Croissant**  
Tomate | Mozzarella 1.90€

**Gefüllte Mini Croissant**  
Käse | Körner 1.90€

ab 20Stk. pro Sorte

**Mini Quiche Mix**  
Lachs-Dill | Brokkoli | Tomate-Ziegenkäse |  
Champignon-Petersilie 1.40€

**Herzhaftes Mini Muffin Mix**  
Tomate-Basilikum | Schinken-Emmentaler |  
Karotte-Curry | Erbse 1.90€

**Herzhaftes Mini Plunder Schnecken Mix**  
Käse | Pizza Style | Pesto Verde 1.60€

**Morning Classics**  
ab 10 Stck. pro Sorte

**Vitamin Kiste**  
Gemischtes Handobst in einer dekorativen Kiste ca. 3.5 Kg **30.00€**

**Brainfood Energy Ball**  
Cranberry in geröstetem Sesam **2.00€**  
Aprikose in Kokos **2.00€**

**Obstsalat aus exotischen Früchten**  
Mango Dressing | Schokoladen-Minzepesto **3.00€**

**Bircher Müsli**  
Apfel | geröstete Mandeln | Orange **2.50€**

**ACAI-Bananen Creme**  
hausgeröstetes Granola **3.00€**

**Gegrillte Focaccia**  
ab 10 Stck. pro Sorte | 9x9cm

**Gefüllte Focaccia vegetarisch**  
Speck | Käse | Pilze **2.50€**

**Gefüllte Focaccia**  
Schinken | Mozzarella **2.50€**

**Gefüllte Focaccia**  
Tomate | Mozzarella | Rucola **2.50€**

**Gefüllte Focaccia**  
Scharfe Salami | Mozzarella **2.50€**

**Gefüllte Focaccia vegetarisch**  
gegrilltes Gemüse | Mozzarella **2.20€**

# Y.OUR EVENT&CATERING

Sie haben Ihr Lieblings-Catering gefunden?  
Dann fehlt nur noch die Bestellung!

## KONTAKT

Telefon: +49 89 904 222 310  
E-Mail: [hello@your-eventcatering.de](mailto:hello@your-eventcatering.de)  
Web: [www.your-eventcatering.de](http://www.your-eventcatering.de)

Schicken Sie uns einfach eine E-Mail oder rufen Sie an – wir beraten Sie gerne und erstellen ein individuelles Angebot.

Je früher Ihre Anfrage, desto besser können wir auf Ihre Wünsche eingehen und Ihren Wunschtermin sichern.

Wir freuen uns, Ihr Event kulinarisch zu begleiten!

Y.OUR Event & Catering  
Kulinarik & Leidenschaft für besondere Momente.

Sweetvibes GmbH  
Y.OUR Event & Catering  
Infanteriestraße 11a  
80797 München