pirrung feine feste



BUFFETS IN BESTFORM

Ihre Feier wird ein Fest für die Sinne – ganz nach Ihren Vorlieben – mit frischen Köstlichkeiten aus der Heimat oder kulinarischen Reisen in fremde Welten.

Unsere Angebote für Sie.

Alles frisch. Alles möglich.

06894 92994-0
post@pirrung.de
www.pirrung.de/feine-feste

pirrung feine feste









pirrung feine feste











FINGERFOOD-BUFFET

Frisch, mit Liebe handgemacht – unkompliziert und raffiniert

- Vitello Tonnato vom Kalb mit einer Thunfischkapernsauce
- Hackfleischbällchen auf Kartoffelsalat
- Garnele im Kartoffelnest auf pikantem Nudelsalat mit Meersalz
- Scampi auf Avocadocrème
- Spießchen mit sonnengereiften Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikum
- Rote Bete-Carpaccio im Schiffchen mit Crème fraîche
- Tortilla-Ecken mit getrockneten Tomaten
- · gefüllte Crêpes mit hausgebeiztem Lachs
- spanische Gazpacho gekühlte Gemüsesuppe im Glas (vegan)
- saarländische Fingerfood Gruß aus der Heimat Eierschnittlauchsalat im Gläschen Quiche Lorraine – Camembert mit Honig und fein geschroteter Kaffeebohne oder Mousse vom Bliesgau Saibling mit Wasabi
- "Obazda" (Käsecrème) auf Laugengebäckkugel
- Oliven-Spießchen (vegan)
- · Minz-Cous Cous (vegan)
- roter Linsensalat mit Datteln und Speck
- roter Linsensalat mit Datteln und getrockneten Tomaten (vegan)
- Feta und Oliven auf Minz-Cous Cous
- Yakitori-Hähnchen-Spieß mit Mango-Chili-Confit
- Tramezzini mit Thunfischcreme und getrockneten Tomaten
- · Hühnchenbrust auf Tomaten-Avocado-Salat
- Spießchen mit zartem Hähnchenfleisch auf Avocado-Salat
- feine Entenbrust auf Linsensalat
- Blinis mit Crème fraîche und Forellenkaviar
- Wildlachstatar im Macaron mit Crème double, jungem Lauch und Limette

Preis je nach Produktauswahl und Anzahl der Gäste – wir beraten Sie gerne.



FINGERFOOD-BUFFET

Auf Wunsch auch als "Flying Fingerfood Buffet" mit Servicepersonal

Warmes Fingerfood

- "Grumbeersüppchen" mit Crème fraîche, Lachs und/oder Lyoner
- Hoorische mit Sauerkraut und Speck im Glas
- "midi Currywurst Klassik" und/oder "midi Currywurst vegan" mit der unwiderstehlichen, hausgemachten pirrung-Currywurstsauce die Schärfe bestimmen Sie!

Fingerfood-Desserts für einen süßen Abschluss

- Bayerisch Crème mit Erdbeermousse
- Panna Cotta mit Himbeer-Fruchtpüree
- saisonaler Obstsalat mit gerösteten Mandeln (vegan)
- · frische Apfeltarte "à la grand-mère"
- · dunkle Schokomousse mit gerösteten Mandeln
- saisonales Tiramisu im Glas (Birne, Erdbeere, Bratapfel, ...)
- "Schwarzwälder" im Glas

Preis je nach Produktauswahl und Anzahl der Gäste – wir beraten Sie gerne.



BELEGTES

Belegte Brötchenhälften (ab 20 Stück)

mit Salatgarnitur und wahlweise belegt mit:

- Salami
- Schinken
- Schnittkäse
- Camembert

ab 2,00 € pro Stück

Belegte Laugenstangen / Käsestangen / Kümmelstangen / Kornbeißer-Stangen / amerikanische Bagels / Canapés (ab 20 Stück)

mit Salatgarnitur und wahlweise belegt mit:

- Salami
- Schnittkäse
- rohem Schinken
- · gekochtem Schinken
- Lyoner
- Fleischkäse

ab 4,00 € pro Stück



BELEGTES UND GEFÜLLTES

Belegte Laugenstangen / Käsestangen / Kümmelstangen /
Kornbeißer-Stangen / amerikanische Bagels / Canapés (ab 20 Stück)

mit Salatgarnitur und wahlweise belegt mit:

- · Frischkäse, Minze, Gurken
- Lachs, Ei, Wasabicrème
- · Parmaschinken, Rucola, Parmesanspänen
- ital. Salami, Cornichons
- Appenzeller-Käse, Kirschtomaten
- · Roastbeef mit Remoulade

ab 5,00 € pro Stück

LÖFFEL-FOOD

Suppen für jeden Anlass

- Gulaschsuppe der Klassiker, der immer ankommt
- Bliesgau-Kartoffelsuppe mit Lachs oder Lyoner Feines aus der Region
- Asiatische Suppe "midi" für ein wenig Exotik auf dem Teller
- Süßkartoffeleintopf (vegan)

inkl. Brot ab 8,50 € pro Portion



Kontakt pirrung mensa vitae GmbH - feine feste

Genuss ist immer individuell, deshalb schnüren wir Ihnen gerne mit Ihnen zusammen Ihr persönliches Catering-Paket, das zu Ihnen und Ihrem Anlass passt!

pirrung mensa vitae GmbH – Geschäftsbereich feine feste

Ernst-Heckel-Str. 4

66386 St. Ingbert-Rohrbach

www.pirrung.de/feine-feste

Tel.: 06894 92994-0

Ihr feine feste-Berater: Florian Simon

florian.simon@pirrung.de