

Aktuelles Fingerfood von 4C Catering

a) Herzhafte Kreationen

- Asia- Geflügelsuppe mit Glasnudeln
- Asia-Gemüse-Wok (Karotte, Mangold, Lauch und Topinambur)
- Asia-Glasnudelsalat mit saftigem Rinderfilet
- Asia-Wrap
- Auberginen-Paprika-Bruschettini
- Auberginen-Paprika-Ravioli
- Avocadocrèmeöllchen im BIO-Pfannkuchen
- Avocadocrème im Minischälchen mit Ingwer-Garnele
- Bandnudeln mit "Bolognese" und frischem Parmesan
- Bandnudeln mit "Napoli" und frischem Parmesan
- Bandnudeln mit BIO-Putenbrustfilet
- Bandnudeln mit feuriger "Arrabiata"
- Bandnudeln mit frischer Pesto und Cocktailtomaten
- Bandnudeln mit Steinpilzragout und frischem Parmesan
- Bärlauch-Pfannkuchenröllchen
- Bärlauch-Ravioli XXL mit Rote-Beete-Soße und frischem Parmesan
- Bärlauchrisotto mit frischem Parmesan
- Barbarie-Entenbrust mit Kartoffel-Sellereschnee
- Blattspinat-Käse-Minitarte
- Brie-Feigen-Baguettini
- Brie-Feigen-Tramezzini
- Bruschettini mit frischem Basilikum
- Bündnerfleisch-Baguettini (100% feinstes Rinderfilet)
- Butterblättereig-Tomaten-Rondellini
- Butterbrezn (Mini und normal)
- Caesar Salad mit Croûtons

- Champignon-Mozzarella-Bruschettini
- Couscous-Salat mit frischen Cocktailtomaten, Frühlingszwiebeln und Minze
- Curry-Gemüse-Wrap
- Curry-Miniquiche mit Putenbrust und Reis
- Curry-Miniquiche mit Reis
- Curry Satéspießchen *HOT* mit Kokos-Joghurt-Soße
- Dattel im knusprig angebratenen Speckmantel
- Dill-Gurken-Suppe mit dezenter Zitronenmelissenote
- Diverse hübsch belegte Semmelhälften
- Doradenfilet mit gerösteter Minze und Safranreis
- Doradenfilet mit Tomaten-Reisnudeln
- Edellachs-Meerrettich-Canapé
- Ei-Bruschettini mit Mayonnaise Fine und Lachsrogen
- Ei-Bruschettini mit Rote-Beete-Meerrettich und Kresse
- Ei-Canapé mit Gurken-Schnittlauchcrème auf Pumpernickel
- Ei-Canapé mit Senf-Mayonnaise-Tupferl und Karottenwürfeln
- Entenbrust-Bruschettini mit Selleriemousse-Tupferl
- Feldsalat mit Kirschtomaten und Dressing
- Filetcanapé vom Rind auf Paprika-Frischkäse
- Fleischbällchen-Käse-Spieß (aus 100% Rindfleisch)
- Fleischpflanzerl-Gurken-Spießchen mit Dip (aus 100% Rindfleisch)
- Frischkäse-Kräuter-Miniwindbeutel
- Frischkäse-Lachsrollchen
- Frischkäse-Quark-Tramezzini mit Pinienkernen und Tomaten
- Frischkäse-Gurken-Canapé mit Öltomate
- Frischkäse-Schnittlauch-Canapé auf Pumpernickel
- Frittatensuppe
- Frühlingsrollchen (diverse Sorten) mit Soße/n
- Frühlingszwiebel-Linsensalat mit Vinaigrette
- Garnelen-Topinambur-Spieß mit Mayo-Dijon-Senf-Dressing

- Gemischter Salat mit Dressing
- Gemüsecurry mit Basmatireis
- Gorgonzola-Nuss-Ravioli
- Gorgonzola-Walnuss-Bandnudeln
- Graubrot-Schmalzcanapé
- Graved Lachscanapé
- Graved Lachscanapé "Royal" mit Wildlachsrogen
- Graved Lachscanapé auf Baguette
- Griechisches Butterblättereig-Rondellini mit Schafskäse und Tomaten
- Grünes Zartweizenrisotto mit Lachsfilet "Sous-Vide"
- Grünes Zartweizenrisotto mit Lammragout
- Grünes Zartweizenrisotto mit Pastinakenscheiben und geschmolzenen Tomaten
- Hähnchenbrust-Avocado-Wrap
- Hirschpastete mit Preiselbeeren
- Hühnersuppe
- Hummer-Canapé
- Kabeljau an Senf-Meerrettichsoße mit Gemüseratatouille
- Käse-Soufflé-Minitarte
- Käse-Soufflé-Minitarte mit feurigem Chili
- Käsestangen
- Käse-Tomaten-Rondellini
- Karotten-Ingwersuppe
- Kartoffelsuppe
- Kartoffel-Ziegenkäse Minitarte
- Kasspatzn mit Röstzwiebeln
- Knusperkartoffel-Tomaten-Spießchen
- Kochschinken-Tramezzini
- Königsberger Praline (mit oder ohne Sauce Béchamel)
- Kötbullar-Spieß mit Preiselbeeren
- Kokos-Garnele im Minischälchen mit süß-saurer Soße

- Kresse-Joghurt-Süppchen (kalt)
- Kürbis-Kokosschaumsuppe
- Kürbis-Maronen-Ravioli an Butter-Salbeisoße
- Lachs-Baguettini
- Lachs-Dillcrème-Canapé
- Lachs-Rösti mit Meerrettich-Schmand
- Lachsrogen-Rösti mit Schmandtupferl
- Lachstartar-Bruschettini mit frischem Dill
- Lachs-Tramezzini
- Lauchquiche
- Lauchquiche mit Speck
- Lauch-Ziegenfrischkäse-Ravioli mit sämiger Butter-Sahnesoße
- Makrelenmousse-Canapé
- Maurische Gemüsegazpacho
- Mini-Butterbrezn und Butterbrezn
- Mini-Pizza (div. Sorten)
- Möhren-Zwiebel-Tarte
- Moussaka Quiche (aus 100% Rinderhack)
- Mozzarellaherz mit Gurkenschleife
- Nudelsalat "Bayern" (vegetarisch)
- Nudelsalat "Mediterran" (vegetarisch)
- Nürnberger mit Sauerkraut und scharfem Senftupferl
- Obazda-Mini-Laugensemmelchen
- Orientalische Hähnchenbrust Miniquiche mit Peperoni, Kichererbsen und Tomaten
- Paprika-Frischkäse-Canapé auf Pumpernickel
- Patécanapé mit Petersilie
- Perlhuhnbrust in Weißweinreduktion mit Pilz-Rahmbandnudeln
- Pfifferling-Parmesan-Rondellini
- Poisson cru "à la tahitienne"
(gehacktes, mariniertes Thunfischfilet mit frischem Ingwer sowie Kokos)

- Putenbrust (100% BIO-Fleisch) im Gemüsebett
- Putenbrustcurry mit Basmatireis
- Quiche Lorraine
- Radicanapé
- Radieschencanapé
- Rinderfilet auf dem Olivenbett
- Rinderfilet auf Kartoffel-Möhrenschnee
- Rinderfilet in Rotweinreduktion mit Birnen-Kartoffelgratin
- Rinderfilet in Rotweinreduktion mit Pfannengemüse
- Rinderfilet-Spitzpaprika-Spießchen "Worcester"
- Rindertartar-Wachtelei-Canapé
- Rindfleisch-Peperoni-Wrap
- Roastbeef "Deluxe" Canapé mit scharfem Meerrettich
- Roastbeef "Deluxe" Canapé mit scharfem Meerrettich auf Baguette
- Roastbeef mit Senfsoße
- Rote Beete Frischkäse Canapé
- Rote-Beete-Ravioli XXL mit Butter-Mohn-Soße
- Rotes Linsenrisotto mit Curry-Riesengarnele
- Rotes Linsenrisotto mit "4C" Hähnchenbrustragout
- Rührei (100% BIO-Eier) mit frischem Schnittlauch und Cocktailtomaten
- Saibling-Zitronenthymian-Mousse auf Baguette
- Salami-Baguettini
- Salami-Tramezzini
- Satéspeißchen aus feinsten BIO-Putenbrust mit Peanutbutter oder süß-saurer Soße
- Sauerbraten mit dunkler Soße und Schichtknödel
- Schafskäse-Oliven-Bruschettini
- Schafskäse-Oliven-Ravioli mit Buttersoße und Cocktailtomätchen
- Schinken-Bruschettini mit Ei und feiner Dijon-Senf-Mayonnaise
- Schinken-Melonenbambini im Parmesanschälchen

- Schnittlauch-Frischkäse-Brezn (Mini und normal)
- Schnitzelherzchencanapé (100% feinste BIO-Putenbrust)
- Schrimpscocktail "4C" (gluten- und laktosefrei)
- Schwäbische Maultasche mit Zwiebelschmelze
- Schwarzbandnudeln mit feiner Pesto
- Schwedenhappen
- Schweinefiletmedaillon mit Mini-Kartoffelknödeln
- Semmelhälften (SH), frisch und appetitlich belegt:
 - > BIO-Putenbrustschnitzel auf ofenfrischer Vollkorn-Semmelhälfte
 - > Brie-Tomate auf ofenfrischer Vollkorn-Semmelhälfte
 - > Edelsalami-Gurke auf ofenfrischer Vollkorn-Semmelhälfte
 - > Frischkäse-Tomate auf ofenfrischer Vollkorn-Semmelhälfte
 - > Graved Lachs auf ofenfrischer Vollkorn-Semmelhälfte
 - > Kochschinken-Mayonnaise auf ofenfrischer Vollkorn-Semmelhälfte
 - > Thunfisch auf ofenfrischer Vollkorn-Semmelhälfte
- Spargel-Lachs-Miniquiche
- Spinat-Käse-Risotto mit frischem Parmesan
- Steinpilz-Weißwein-Risotto mit frischem Parmesan
- Sushi-Variationen
- Tartar-Wachtelei-Canapé (100% feiner Rindertartar)
- Tex-Mex-Tarte
- Thunfischtartar-Bruschettini mit frischem Ingwer
- Thunfisch-Tramezzini
- Tomaten-Brie-Tramezzini
- Tomatencremesuppe
- Tomaten-Mozzarella-Spießchen (auch mit frischer Pesto)
- Tomaten-Mozzarella-Tramezzini
- Trauben-Käse-Spießchen
- Weißwurst mit süßem Senf
- Weißwurst-Königinnenpastetchen
- Wildlachs-Bandnudeln
- Wildlachs-Blattspinat-Tarte

- Wildlachs-Spinat-Ravioli XXL mit Parmesan-Dillschaumsoße
- Wildlachsterrinen-Canapé
- Wildlachsterrinen-Canapé mit Lachsrogen
- Zander-Lachsterrine an Cumberlandsoße
- Ziegenkäse-Feigencanapé auf Baguette
- Ziegenkäse-Feigencanapé auf Pumpernickel
- Ziegenkäse-Walnutstaler mit Feigenkonfitüre auf Pumpernickel
- Zucchini-Frischkäseröllchen
- Zucchini-Minitarte mit Basilikumcrème
- Zucchini-Zartweizenrisotto
- Zwiebelrostbraten mit Kartoffelschnee

b) Süße Verführungen

- Apfelküchlein mit dezenter Zimtnote
- Apfelküchlein mit Haselnuss
- Apfelküchlein mit Marzipan
- Apfelküchlein nach französischer Art
- Apfel-Nuss-Halbmond Küchlein
- Apfel-Streuselküchlein
- Bananen-Schoko-Pie
- Bananen-Zitronen-Joghurtcrème
- Baumkuchenvariationen
- Bayerisch Crème mit echter Bourbon-Vanille und Himbeertopping
- Bayerisch Kaffee-Crème mit Schokotopping
- Bayerisch Zitronencrème
- Beerenobstquark
- Bircher Müsli
- Birnen-Pie
- Birnen-Schoko-Pie
- Blaubeermousse-Praline
- Crème brûlée aus BIO-Eiern mit braunem Zucker und Brenner
- Crumbles (Apfel-Zimt, Banane-Schoko, Rhabarber, Aprikose)



- Eis-Variationen
- Erdbeer-Joghurtcrème mit Mascarpone und frischen Erdbeeren
- Florentiner mit Zartbitterkuvertüre
- Franchipan mit Mandeln
- Frisch gepresste Säfte
- Früchte-Joghurte (diverse Sorten)
- Fruchtspießchen
- Himbeer-Blaubeer-Törtchen mit Vanillecrème
- Kaffeefondant
- Käseküchlein
- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
- Kirsch-Streuselküchlein
- Kokos-Ananas-Crème
- Kokosmakrone "Bounty"
- Lebkuchenmousse
- Linzer Nusstörtchen mit Walnüssen
- Macarons, diverse Sorten:
 - > Himbeere
 - > Kaffee
 - > Kokos
 - > Nougat
 - > Orange
 - > Pistazie
- Mango-Mascarpone-Crème
- Mango-Mousse mit Passionsfruchtspiegel
- Marzipanfiguren nach Ihren Wünschen (auch gefärbt und gebläut)
- Mini-Muffins (Banane-Joghurt, Blaubeer-Vanille, Espresso, Mohn, Schoko-Malt, Zimt)
- Mohn-Quarkküchlein
- Mousse au chocolat
- Nougat-Moelleux mit Haselnusskern
- Obstsalat "4C" mit Melone, Trauben, Kiwi, Ananas, Blaubeeren
- Obsttörtchen mit Vanillecrème
- Orangen-Moelleux
- Palatschinken mit heißen Himbeeren und Vanilleeis
- Palatschinken mit Mango



- Palatschinken mit Quark-Rosinen-Crème
- Panna Cotta aus echter Bourbon-Stangenvanille mit Himbeertopping
- Pfirsich-Crème mit Passionsfruchtspiegel
- Plunderteilchen-Variation (Apfel, Aprikose und Vanille)
- Quark-Mohn-Ravioli
- Rhabarber-Mascarponecrème
- Rhabarbertarte
- Schokofondant "Black Pearl"
- Schwarz-Weiss-Schokomousse
- Tarte Tatin mit zartsplittrigen Mandeln
- Tiramisu
- Waldbeer-Amarettini-Crème
- Zimt mousse mit karamellisiertem Apfelmaché
- Zimtparfait

Wir stellen auf Wunsch auch **glutenfreie** und **laktosefreie** Speisen her.