LIMEBERRY

Fingerfood

Herzhaftes | Brot & Baguette | Sweets

Herzhaftes Fingerfood.

Spieße

- In Tandoori marinierte Hähnchenbrust mit Sweet Chili-Glasur und schwarzem Sesam
- Hähnchenspieß mit Soy Honey Glasur und Sesam
- Hähnchenspieß mit Teriyaki-Glasur und Erdnusscrumble
- Zitronengras-Hähnchenbrust mit Ingwer
- Hähnchenbrust mit Erdnussglasur und Röstsesam
- Surf´n´Turf von Rind und gebratener Garnele
- Serranoschinken und Galiamelone
- Gegrillte Garnele mit Zuckerschote
- Garnelen Spieß mit Chorizo
- Kokos-Garnele mit Zitronengras
- Tomate-Mozzarella, in Pesto Rosso mariniert
- Mango-Mozzarella-Spieß
- Antipastispieß mit gebratenem Gemüse
- Antipastispieß mit eingelegten getrockneten Tomaten und Oliven - wahlweise Landschinken
- Rindfleisch-Sellerie-Spieß mit Röstsesam
- Zitronengras-Rindfleischspieß
- Garnelenspieß mit Zucchini und Paprika
- Papaya-Mozzarella-Spieß
- Puten-Aprikosen-Spieß
- Gegrillte Hähnchen-Mango-Spieße
- Teriyaki-Rindfleisch und weißem Sesam
- Tortellini-Spieß mit Tomate und Olive

vegan vegetarisch

0211 983 982 60 | catering@limeberry.de |www.limeberry.de

Herzhaftes Fingerfood.

Canapés

- Milder Serrano-Schinken und Honigmelone auf Pumpernickel
- Marinierte Garnelen auf Guacamole auf Pumpernickel
- Avocado mit Frischkäse und süßer Chili auf Pumpernickel
- Kräutercreme und spanische Chorizo auf Crostini
- Ziegenkäsetaler mit Honig und Röstkernen auf Pumpernickel
- Tranchen der Barbarie-Entenbrust auf Mangochutney und Walnuss auf Crostini
- Rosa gebratenes Carpaccio vom Roastbeef mit Trüffelaioli,Rucolasalat und Parmesan auf Crostini
- Herzhafter Landschinken mit Trüffelaioli, Rucolasalat und Parmesan auf Crostini
- Räucherlachs mit Zitronen-Crème-Fraîche und Keta Kaviar auf Crostini
- Lachstartar mit Keta-Kaviar auf Crostini
- Oliven-Frischkäsecreme auf Crostini
- Edelpilzkäse mit Weintrauben auf Crostini
- Manchego-Käse, reife Birne und Mango-Chutney auf Pumpernickel
- Geräucherte Putenbrust mit Preiselbeermark auf Pumpernickel
- Tomatencreme und italienischer Landschinken auf Crostini
- Hähnchenbrustfilet mit Feige auf Crostini
- Pikante Chorizo mit Frischkäsecreme auf Crostini
- Gorgonzolacreme und karamellisierter Birne auf Pumpernickel

vegan vegetarisch

Herzhaftes Fingerfood.

Gefülte Mini-Pasteten

- Thunfischcreme
- Tomatencreme
- Avocadocreme
- Lachscreme und Kaviar
- Basilikum-Crème
- Mascarpone und Krabben
- Paprika-Crème mit Aivar
- Hummus

Hausgemachte Quiche

- Hühnchen und Paprika
- Lorraine mit Speck und Zwiebeln
- Tomate-Mozzarella
- Käse
- Lachs
- Spinat
- Lauch
- Bacon und Käse
- Krabben
- Pilzen
- Frischem Gemüse
- Schafskäse
- Ziegenkäse und Spinat

vegan vegetarisch

Mini-Laugengebäck

- Putenbrust auf Mango-Chutney
- Räucherlachs und Kräutercréme
- Roastbeef, Trüffelaioli und Rucola
- Hummus
- Antipasticréme
- Landschinken, Tomatencréme und Rucola
- Brie, Feigensenf und Walnussparmesan
- Almkäse, Radieschen, Kräuter-creme und Kresse

Meatballs mit Dip aus dem Mini-Dish

- Trüffelaioli
- Hummus
- Tomaten-Auberginentapenade
- Oliventapenade
- Paprikacreme

Alternativ zu den Meetballs, bieten wir Ihnen auch vegane Farlafelbällchen an.

0211 983 982 60 | catering@limeberry.de |www.limeberry.de

Herzhaftes Fingerfood.

Mini-Dish | Kleine Gabel inklusive

- Fruchtig-pikanter Hühnchensalat mit karamellisierter Ananas, Sprossen und schwarzem Sesam
- Süßkartoffel-Rote Beete Salat mit Ziegenkäsetaler und Walnüssen
- Klassischer Waldorfsalat mit zartem Hühnchen, Sellerie und kandierter Walnuß
- Teriyaki-Rindfleischsalat mit Frühlingslauch, Paprika und Erdnüssen
- Gebratene Garnele auf würziger Pico de Gallo mit Guacamole und frischem Koriander
- Kürbis-Apfel Salat (saisonal)
- Limeberrys Fussili-Salat mit Zuckerschote, Gurke, Garnele und Rucola-Basilikum-Pesto
- Cous-Cous-Salat mit Zucchini, Paprika und Schafskäse
- Farfalle mit Pesto Rosso, getrockneten Tomaten, Rucola und Schafskäse
- Linsensalat “1000 und eine Nacht” mit Zimt, Rosinen, Möhren und Koriander

- Grüner Spargelsalat mit Erdbeeren und Crema di Balsamico
- Apfel-Rotkohlsalat mit geräucherter Ente
- Scampi Salat mit pikanter Mangosalsa
- Hirtensalat mit Manouri-Käse
- Büsumer Krabbensalat mit Gurken und Radieschen
- Orientalischer Kichererbsen-Salat
- Gnocchi-Salat mit getrockneter Tomate, Mozzarella, Rucola, Pinienkerne und Balsamico
- Rote Beete mit Ziegenkäsetaler und karamellisierten Walnüssen
- Italienischer Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten,Oliven und Rucola
- Kichererbsen-Salat mit Garnele
- Taboulé-Salat mit Bulgur
- Wildkräuter-Salat mit Balsamico-Dressing
- Tomatensalat à la Bruschetta
- Rote Beete Salat mit Birne, Balsamico und frischen Wildkräutern

vegan vegetarisch

Herzhaftes Fingerfood.

Halbe belegte Brötchen
Garniert mit Salat und Gurke

- Kochschinken
- geräuchertem Landschinken
- Edelsalami
- mildem Kassler Rücken
- geräucherte Pute
- Hähnchenbrust

- 7-Kräuter Frischkäse
- Körnerkäse und Gurke
- Gouda
- Edamer
- Brie, Walnuss und Traube

Ganzes Deli-Mehrkornbrötchen
Garniert mit Salat und Gurke

- Kochschinken
- geräuchertem Landschinken
- Edelsalami
- Mildem Kassler Rücken
- geräucherte Pute
- Hähnchenbrust

- 7-Kräuter Frischkäse
- Körnerkäse und Gurke
- Gouda
- Edamer
- Brie, Walnuss und Traube

Wahlweise auch Kartoffel-, Laugen- und Partybrötchen sowie Körnerdreieck.

0211 983 982 60 | catering@limeberry.de |www.limeberry.de

Fingerfood zum reinbeißen.

Ganzes Deli-Mehrkornbrötchen DELUXE
Garniert mit Salat und Gurke

- Graved Lachs mit Honig-Senf
- Tomate-Mozzarella und frischem Basilikum-Pesto
- Roquefort, Bacon und Birne
- Cheddarkäse
- Serranoschinken
- Bergkäse
- Roastbeef, Rucola und Parmesan
- Ziegenkäse, Honig und Kürbiskerne
- Rucola, Schafskäse, Honig und Tomaten
- Pikanter Chorizo
- Schrimps und Kräutern

Deftige Bauernbrotschnitte
Garniert mit Salat und Gurke

- Putenbrust mit Tomaten, rote Zwiebeln und Honig Senf Sauce
- Camembert mit Trauben und Walnüssen
- Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikumpesto
- Roastbeef mit Tomaten und rote Zwiebeln
- Geräuchertem Lachs mit Dill und Wasabi
- Kräuterfrischkäse mit Kresse und Radieschen
- Schweizer Bergkäse mit Paprika und Zwiebeln

Wahlweise auch Kartoffel-, Laugen- und Partybrötchen sowie Körnerdreieck.

Fingerfood zum reinbeißen.

Deftige Schwarzbrote (zusammengeklappt)

- Brie, Feigensenf und Walnussparmesan
- Sauerkraut, Kasslerscheibe und Senf
- Almkäse, Radieschen, Kräuterquark und Kresse
- Jugem Gouda, Schinken, Salat, Gurke und Tomate
- Jungem Gouda, Salami, Salat, Gurke und Tomate
- Jungem Gouda, Geflügelaufschnitt, Salat, Gurke und Tomate
- Räucherlachs, Merrettich und frischem Dill
- Roastbeef, Rucola, Trüffelaioli und Parmesan
- Serranoschinken, Rucola und Parmesan
- Tomate, Mozzarella, Rucola und Basilikumpesto

Triple Sandwich (Natur oder Vollkorn)

- Teriyaki-Hähnchen, rote Zwiebeln, Bacon und Tomate
- Putenbrust, Ei, Shisokresse, Tomate, Gurke und Curry Crème
- Bacon, Salat, Tomate, Ei, Gurke und Sandwichcreme
- Thunfischsalat, Tomate und rote Zwiebeln
- Thunfisch, Sellerie, Kapern, Tomate, Rucola und Sandwichcreme
- Grillgemüsesalat und Pesto

Baguette oder Ciabatta

- Putenbrust, Salat, Tomate, Currycreme
- Serranoschinken, Tomate, Parmesan und Rucola
- Roastbeef, Remoulade, Salat und Tomate
- Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Salat
- Tomate, Mozzarella, Basilikum-Pesto und Rucola
- Brie, Feigensenf und Walnussparmesan
- Kasslerscheiben, Sauerkraut und Senf

0211 983 982 60 | catering@limeberry.de |www.limeberry.de

Fingerfood zum reinbeißen.

Mindestabnahme 15 Teile je Sorte

Halbe Wraps (auf Wunsch geviertelt am Spieß)

- Sweet Chili-Hähnchenstreifen, frischer Salat und Kresse
- Teriyaki-Rindfleisch, junger Lauch und Paprikastreifen
- Fruchtiges Puten-Curry, frischer Salat und Gurke
- Thunfischsalat, Frischkäse und Paprika
- Tomate, Mozzarella und Basilikum-Pesto
- Schafskäse, Rucola und Pesto Rosso
- Gebratene Schweinefleisch-streifen, Gurken und Joghurtcreme

vegan vegetarisch

- Vorderschinken, Ananas, Sour Cream, frischer Salat und Sweet-Chili-Sauce
- BBQ-Hähnchen, rote Zwiebeln und pikante Salsa
- Chili con Carne, Sour Cream, Mais und Tabasco
- Weißwurstsalat und Laugencroutons
- Schafskäse, Spinat und Pesto Rosso
- Grillgemüse und Sour Cream
- Pikantem Hühnchen und Mango
- Teriyaki-Hähnchen, roten Zwiebeln und Sprossen
- Tandoori-Hähnchen, Erdnüssen und Salat

Halbe Bagels (auf Wunsch geviertelt am Spieß)

- Tomate, Mozzarella und frisches Basilikum-Pesto
- geräucherte Putenbrust, Salat, Tomate und Currycreme
- Brie, Feigensenf und Walnußparmesan
- Hähnchenbrust, Bacon, Tomate und Ei
- Italienischer Landschinken, Rucola und Parmesan
- Graved Lachs, rote Zwiebeln und Honigsenfsauce
- Almkäse, Radieschen, Kräuterquark und Kresse
- Pollo Tonnato, Rucola und frischem Pfeffer
- Ziegenkäse, Honig und Röstkernen
- Rucola, Parmesan, Frischkäse und getrockneten Tomaten

Fingerfood zum reinbeißen.

Rustikales Baguette

- Putenbrust, Salat, Tomate und Currycreme
- Serranoschinken, Tomate, Parmesan, Olivenöl und Rucola
- Roastbeef, Remoulade, Salat und Tomate
- Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Salat
- Tomate, Mozzarella, Basilikum-Pesto und Rucola
- Thunfischcreme, Tomate und rote Zwiebeln
- Kochschinken, Gouda, Salat, Tomate und Sandwichcreme
- Geflügelaufschnitt, Salat, Tomate und Sandwichcreme
- Edelsalami, Salat, Tomate und Sandwichcreme
- Dillcreme, Tomate und Gurke
- Brie, Feigensenf und karamellisierte Walnüsse

- Hähnchenbrust, Bacon, Tomate und Ei
- Almkäse, Radieschen, Kräuterquark und Kresse
- Frischkäse, Kräutersalat und getrocknete Tomaten
- Pollo Tonnato, Rucola und frischem Pfeffer
- Gegrillte Aubergine, italienische Salami und Oliven Tapenade
- Schafskäse, Tomaten, Honig und Rucola
- Antipasti von Aubergine, Zucchini, Paprika und Hummus
- Almkäse, Radieschen, Kräuterquark und Kresse
- Mortadella, Strauchtomaten und Rucola
- Wildkräutersalat, Hummus und getrocknete Tomate

vegan vegetarisch

0211 983 982 60 | catering@limeberry.de |www.limeberry.de

Fingerfood zum reinbeißen.

Panini | Inklusive Kontaktgrill

- Italienischer Landschinken, Rucola, Parmesan und Trüffelcreme
- Italienischer Landschinken, Tomate und Rucola
- Kochschinken, Käse und Paprika
- Räucherlachs, Tomate, Salat und Avocado-Meerettichcréme
- Sweet-Chili-Hähnchenstreifen, Paprika und Sourcream
- Bacon, Salat und Tomate
- Tandoori-Hähnchenbrust, Chili, Ingwer und Mangoldsalat
- Mozzarella und Basilikumpesto
- Röstgemüse und Sour Cream
- Spinat, Schafskäse und Pesto Rosso
- Gorgonzola und Schinken
- Thunfisch, Ei und Radieschensprossen
- Thunfischcreme und Emmentaler
- Mediterranes Grillgemüse mit Tomatencreme

vegan vegetarisch

Fingerfood zum reinbeißen.

Halbe belegte Focaccia (Rosmarin)

- Gorgonzola-Mascarpone Crème mit Zucchinistreifen
- Bacon, Salat, Paprika und Salsasauce
- Parmaschinken, Rucola, Parmesan und Feigencreme
- Schwarzen Oliven, Lauch, Feta und getrockneten Tomaten
- Ziegenfrischkäse, rote Zwiebeln, Rosmarin und Honig
- Gorgonzolacreme, Prosciutto und reife Birne
- Gebratenem Antipasti und Fetakäse
- Mozzarella, Rucola, Tomaten und Pinienkernen
- Italienischer Salami, Tomaten, Basilikum und Pesto verde
- Räucherlachs, Tomate, Salat und Avocado-Meerrettichcréme

vegan vegetarisch

0211 983 982 60 | catering@limeberry.de |www.limeberry.de

Sweet Fingerfood.

Süßes aus dem Mini-Dish | Dessertlöffel inklusive

- Panna Cotta von der Madagaskar-Vanille mit frischem Frucht-Topping
- Mousse au Chocolat von der Zartbitterkouvertüre
- Mousse au Chocolatvon der weißen Schokolade
- Zimtige Bayrisch Crème mit Fruchttopping
- Klassische Crème Brûlée
- Mango Mousse mit Schokoladenraspeln
- Espresso PannaCotta mit Amarettinistreuseln
- Schokoladen PannaCotta mit Orange
- Quarkmousse mit braunem Zucker und Erdbeeren vom Feld
- Katalanische Tiramisu mit versenkten Beeren, Nespressobisquitund karamellisierter Crema Catalana
- Mocca Mousse mit eingelegten Früchten
- Joghurtmousse mit Maracuja und Rhabarber
- Ananas-Minz-Salat mit Granatapfelkernen
- Erdbeer-Minz-Salat mit Caipi-Pesto

- Kokos-Crémemit Fruchtspiegel
- Kokos-Bananen Mousse
- Haferpudding mit Fruchtpürree
- Zimtiger Hafer Mousse
- Pina Colada Crèmemit Ananas (alkoholfrei)
- NY Cheese Cake mit Butterkeks-Crumbleund Frucktcoulis
- Weiße Tonkabohnen-Mousse mit Waldbeermark
- Joghurt-Limetten-Mousse mit Butterkeksstreuseln
- Vanillecrémemit Zwetschgen
- Baileys-Crémemit versenktem Biscuitund Himbeerkompott
- Crème Brûlée von weißer Schokolade und Rosmarin
- Ziegenkäsemousse mit Waldbeeren
- Blaubeer-Panacotamit Sahnekaramelund gerösteten Haselnüssen
- Grießbrûléemit Orange

vegan vegetarisch

Sweet Fingerfood.

Mindestabnahme 15 Teile je Sorte

Süße Spieße

- Ananas-Ecken mit weißer Schokolade und Walnuss-Crumble
- Ananas-Ecken mit dunkler Schokolade und Minz-Julienne
- Bunte Obstspieße
- Bunte Obstspieße im Schokoladen-Netz
- Bunte Obstspieße mit Kokos im Schokoladen-Netz
- Erdbeerspieße mit Zartbitterschokolade und Pistazienparmesan
- Ananas-Dattel-Spieße
- Aprikosentaler mit Marzipan im Schokomantel
- Physalis-Ananas-Spieße
- Zweierlei Melonen-Spieße
- Marshmellowspieße mit Erdbeere

vegan vegetarisch

0211 983 982 60 | catering@limeberry.de |www.limeberry.de

LIMEBERRY

Bakery

Sweet & Salty

Salty Bakery.

Mindestabnahme 15 Teile je Sorte

Mini-Blätterteig-Taschen | nur 4-fach-sortiert

- Ziegenkäse
- Lachs
- Mediterranes Gemüse
- Spinat & Ricotta

Aus der Backstube | Individueller Stückpreis – bitte anfragen!

- Laugenbrezel
- Laugenbrezel, gebuttert
- Laugenbrezel mit Käse überbacken

Laugenkonfekt | 1,50€ pro Stück | nur 3-fach-sortiert

- Brezel
- Stange
- Knoten

0211 983 982 60 | catering@limeberry.de |www.limeberry.de

Sweet Bakery.

Mini-Maccarons
nur 6-fach-sortiert

- Schokolade
- Zitrone
- Himbeere
- Kaffee
- Pistazie
- Vanille

Mini-Croissants
nur 3-fach-sortiert

- Nougat
- Aprikose
- Mandel

Mini-Kuchen | normale Größe 3,00€ pro Stück

- Apfelkuchen
- Käsekuchen
- Schokoladenkuchen
- Erdbeer-Rhabarberkuchen
- Pflaumenkuchen
- Kirschstreuselkuchen
- Apfelschnitte mit Butterstreusel
- Apfel-Mandel-Schnitte
- Pflaumenschnitte mit Butter-streuseln
- Mohn-Streusel-Schnitte
- Kirschstreuselkuchen
- Kirsch-Schoko-Kuchen
- Butterstreuselkuchen mit Man-deln
- Donauwelle
- Bienenstich
- Marmorkuchen

Sweet Bakery.

Mindestabnahme 15 Teile je Sorte

Süße Mini-Blätterteig-Häppchen
nur 3-fach-sortiert

- Apfel
- Kakao
- Waldfrucht

Mini-Donuts
nur 3-fach-sortiert

- Erdbeer
- Schokolade
- Zucker

Mini-Danish-Selection
nur 5-fach-sortiert

- Pecantasche mit Ahornsyrup
- Vanille-Crème Krone
- Himbeer Krone
- Apfel Krone
- Zimt Schnecke

Mixed Sweets

- Double Fudge Brownie mit Walnusscrumble
- Double Fudge Blondie mit Macadamia
- Buttercroissants
- Quarkbällchen
- Mini-Schokobrötchen

0211 983 982 60 | catering@limeberry.de |www.limeberry.de

Sweet Bakery.

Mini-Eclaires
nur 2-fach-sortiert

- Kaffee
- Schokolade

Petit Fours
nur 8-fach-sortiert

- Pistaziengebäck
- Zitronengebäck
- Himbeergebäck
- Schokoladen-Eclaire
- Karamellgebäck
- Operas
- Mandelgebäck
- Kaffee-Gebäck

Mini-Muffins
nur 3-fach-sortiert

- Blaubeere
- Vanille
- Schokolade-Banane

Mini-Cupcakes
nur 5-fach-sortiert

- Kakao-Kaffee
- Pistazie-Schokolade
- Zitrone
- Amaretto-Vanille
- Zitrone-Himbeere

Warmes zum Löffeln

Suppen | Eintöpfe

Warmes zum löffeln.

Suppen & Eintöpfe | 400ml | Dazu ofenfrische Minibrötchen

- Chili sin Carne (mild oder feurig)
- Chili con Carne (mild oder feurig)
- Orangen-Paprika-Crèmesuppe
- Gulaschsuppe ungarischer Art
- Käse-Lauch-Suppe
- Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch
- Pikanter Kartoffeleintopf
- Erbseneintopf mit Speck Croûtons
- Rote Linsensuppe
- Rote Linsensuppe mit kross gebratener Chorizo
- Kokos-Curry-Suppe mit Zitronengras & wahlweise Hühnchenstreifen
- Möhren-Ingwer-Suppe
- Kürbiscremesuppe, dazu Marshmallows und Röstkerne (saisonal)
- Spargelcremesuppe vom weißen Spargel (saisonal)
- Getrüffelte Kartoffelsuppe
- Parmesansuppe mit Pfifferlingen
- Tomatensuppe mit Basilikum
- Süßkartoffel-Basilikum Suppe
- Kürbis-Curry-Suppe (saisonal)
- Pilzcrèmesuppe mit Putenbruststreifen und Salbei
- Kerbelcrèmesuppe mit Flusskrebsschwänzen
- Dijonsenfsuppe mit Räucherlachs
- Kartoffelknoblauchsuppe
- Maronen-Kürbis-Suppe (saisonal)
- Rote Beete-Suppe mit Sauerrahm

vegan vegetarisch

Business Lunch

Verschiedene Pakete

Business Lunch.

Auf Wunsch liefern wir auch Teller & Besteck. Geben Sie uns gerne Bescheid.
Mindestabnahme 10 Portionen je Gericht

Economy Class Lunch

- Penne mit Pesto Rosso, getrockneten Tomaten, Rucola, Pinienkernen und Schafskäse; Dazu wahlweise gebratene Hähnchenstreifen
- Bandnudeln mit gebratenem Hähnchen in Pilzrahm
- Risotto mit getrockneten Tomaten und Peccorino
- Makkaroni- Krabben- Auflauf mit Käse überbacken
- Gemüselasagne mit Parmesankruste
- Putencurry „Bombays Job“ mit halbwildem Reis
- Ungarisches Goulasch mit Spätzle
- Gabelpfanne mit Penne, Hackfleisch und jungem Lauch

Economy Class Lunch

- Spargelrisotto mit Mascarpone Erdbeeren und Ziegenkäse Schweinefilet in Pfefferrahm mit Rosmarin-Drillingen, dazu mariniertes Paprika-Zuccini-Gemüse
- Rouge Lachs auf der Haut gebaten in Dill-Sahne-Sauce mit Ingwer-Limetten Duftreis und Brokkoli mit Mandelbutter
- Saftiger Schweinebraten mit klassischem Kartoffelgratin und Speckböhnchen
- Hüftsteak in Balsamicojus mit Kartoffelstampf und k nackiger Gemüsepfanne

Business Lunch.

Auf Wunsch liefern wir auch Teller & Besteck. Geben Sie uns gerne Bescheid.
Mindestabnahme 10 Portionen je Gericht

First Class Lunch

- Zartrosa Roastbeef vom Black Angus in Rotwein-Balsamicojus, dazu Trüffelstampf und knackige Vanille-Möhrchen
- Label Rouge Lachs auf der Haut gebraten in Chardonnaysauce, dazu Blattspinat-Kartoffelgratin
- Maishähnchenbrust in Tandoorimarinade mit Süßkartoffelstampf und Mandelbrokkoli
- Iberico Landschwein in hellem Pfefferrahm, dazu Schupfnudelpfanne mit Zucchini und Cherrytomaten
- Tagliatelle in Trüffel-Sahne-Sauce mit Cherrytomaten und braunen Champignons

Business Lunch Vegan

- Risotto mit getrockneten Tomaten und Pecorino
- Fruchtiges Curry mit Tofu und halb wildem Reis
- Tomaten-Risotto mit Ratatouille-Gemüse
- Herbstliches Risotto mit Kürbis, Apfel und Ahornsirup (saisonal)
- Bandnudeln mit getrüffelter Hafersahne, frischen Pilzen, Brokkoli und Kirschtomaten
- Kürbisauflauf mit Kartoffeln, Spinat und Kokos-Curry-Sauce
- Bunte Gemüsepfanne (saisonal)
- Kartoffelcurry
- Mediterrane Pastapfanne mit Pesto Rosso, Grillgemüse und frischem Rucola

0211 983 982 60 | catering@limeberry.de |www.limeberry.de

LIMEBERRY

Getränke

Wein | Bier| AFG | Cocktails | Kaffee & Co.

Getränke | Wein & Schaumwein

Dies ist eine kleine Auswahl unseres Angebotes. Haben Sie spezielle Wünsche?

Weisswein | 0,75l

- Pinot Grigio Ca Ernesto
- Danzante Pinot Grigio 2008
- Grauburgunder Baden
- TrüffelschWein (Hauswein Restaurant)

Schaumwein | 0,75l

- Prosecco
- Sekt, Fürst von Metternich Extra dry
- Champagner PommeryBrut Royal
- Champagner VeuveCliquot

Rotwein | 0,75l

- Danzante Merlo 2008
- Salice Salentino DOC
- TrüffelschWein (Hauswein Restaurant)
- Merlot Ca Ernesto

Getränke | Biere

- Dies ist eine kleine Auswahl unseres Angebotes. Haben Sie spezielle Wünsche?

- Altbiere
  - 0,33l Schlösser Alt
  - 0,33l Schlösser Alkoholfrei
  - 10l Schlösser Alt vom Fass

- Kölsch
  - 0,33l Früh Kölsch

- Pilsner Bier | 0,75l
  - 0,33l Krombacher Pils
  - 0,33l Becks Pils
  - 0,33l Becks Gold
  - 0,33l Becks Gold Lemon
  - 0,33l Becks Alkoholfrei
  - 0,5l Erdinger Hefeweizen
  - 10l Krombacher vom Fass

- Gerne liefern wir auch Fassbier und die entsprechenden Zapfanlagen

0211 983 982 60 | catering@limeberry.de | www.limeberry.de

Getränke |
Cocktails & Longdrinks

- 100 Cocktails / Longdrinks inkl. Zutaten und Equipment | 800,00€ Zzgl. Cocktail-Bar und Barmitarbeiter/innen

  5 Cocktailsorten nach Absprache, inklusive Equipment & Verbrauchsmaterial.

  Sollten Sie einen höheren Mengenbedarf an Cocktails haben,
  erstellen wir Ihnen gerne ein **individuelles Angebot**.

Getränke | Softdrinks

Dies ist eine kleine Auswahl unseres Angebotes. Haben Sie spezielle Wünsche?

0,2l	Coca Cola, Cola Light, Cola Zero, Fanta, Sprite
1,0l	Coca Cola, Cola Light, Cola Zero, Fanta, Sprite
0,25l	Gerolsteiner: Sprudel, Stille, Naturell
0,75l	Gerolsteiner: Sprudel, Stille, Naturell
1,5l	Vittel Still
0,33l	Bionade: Holunder, Kräuter, Ingwer-Orange, Litschi
0,33l	Almdudler
0,2l	Granini Apfelsaft (100%)
1,0l	Granini Apfelsaft (100%)
0,2l	Granini Orangensaft (100%)
1,0l	Granini Orangensaft (100%)
1,0l	Granini Maracujasaft (100%)

Getränke | Kaffee & Co

- Industrie Filter-Kaffeemaschine mit 2 Kannen Inkl. Filtertüten
  Kaffee gemahlen, mildes Aroma per 500g

  WMF Kaffeevollautomat 1500s
  Kaffee frische Bohne 100% Arabica per KG

  Siebträger Kaffeemaschine 2 gruppig
  230V/15A, 50/60 HzKaffeekeks, Kaffeezucker, Kaffeesahne, Süßstoff

  Milch, frisch 3,5% je Liter

  Wasserkocher Edelstahl Teebags, verschiedene Sorten á 25 Stk.

Chefs Corner.

- Alle Preise versehen sich als Netto Preise ohne die jeweils gültige Mehrwertsteuer.
- Dieses Angebot optionieren wir 14 Tage lang zu Ihrer Entscheidungsfindung.
  Option ist verlängerbar. Sollten wir innerhalb der ersten 14 Tage keine Rückmeldung von Ihnen erhalten, so verfällt das Angebot automatisch.
- Unsere AGB´s finden Sie unter: www.limeberry.de/agb/.

Wir hoffen, Ihren Geschmack getroffen zu haben und würden uns freuen, mit ihnen gemeinsam die Veranstaltung auszurichten. Bei Fragen, Anregungen oder Änderungswünschen stehen Ihnen Frau Eckwert, Frau Vainer oder Herr Mijatovic jederzeit gerne zur Verfügung.

Ihr Limeberry Catering Team

Limeberry Catering Service
Hospitalstraße 22
40597 Düsseldorf

0211 983 982 60
catering@limeberry.de
www.limeberry.de

TRÜFFEL SCHWEIN

Machen Sie den schönsten Tag in Ihrem Leben unvergesslich.

Wir haben die perfekte Location für Ihre Hochzeit, Jubiläum oder Geburtstagsfeier.

Unser Trüffelschwein in Hilden bietet ein zeitgenössisches Ambiente und fabelhaftes Essen.

Vereinbaren Sie gerne einen Besichtigungstermin:

0211 983 982 60