Kreedenzt

CATERING-MANUFAKTUR

Menü

Liebe Genießer,

schön, dass Ihr da seid! Es wird lecker!

Essen ist für uns mehr als nur satt werden – es ist Leidenschaft. Unser Ziel: Aus jedem Essen ein kleines Erlebnis zu machen. Mit viel Begeisterung und einem guten Gespür für Menschen plant und gestaltet unser erfahrenes Team sehr gerne Eure privaten Feiern ebenso wie geschäftliche Veranstaltungen.

Ganz gleich, ob Du ein rundum-sorglos Menü mit Sektempfang, Buffet und Sweet Table planst oder „nur“ ein passendes Fingerfood-Konzept brauchst. Wir stellen das Catering zusammen, das zu Eurer Feier passt.

Als besonderes Highlight bieten wir auf Wunsch auch herzliche Wohlfühlküche wie von früher – liebevoll gekocht, großzügig serviert und perfekt, wenn es richtig gemütlich werden soll. Neugierig geworden? Dann erzählen wir Euch gerne mehr dazu.

Für jede Veranstaltung entwickeln wir ein individuelles Konzept, abgestimmt auf Dich, Deine Gäste und den Anlass. Bei der Zubereitung achten wir auf regionale Zutaten, setzen auf Bio-Produkte und bieten selbstverständlich auch umfangreiche vegetarische und vegane Optionen an.

Sprich uns einfach an – wir beraten Dich persönlich und, wenn gewünscht, auch direkt vor Ort.

Übersicht

Fingerfood - Fleisch
Fingerfood - Fisch
Fingerfood - Vegetarisch
Fingerfood - Vegan
Suppen
Hauptspeisen
Beilagen
Dessert
Informationen

Fingerfood

Fleisch

Hähnchenwrap mit Himbeeren, Salat und Honig-Senf-Sauce	4,30€
Erdnuss-Hähnchen-Mango-Ananas	4,30€
Caesarsalat mit Hähnchen	4,30€
Geflügelsalat “Finekost-Style”	4,30€
Mediterraner Orzo Salat mit Hähnchen	4,30€
Dattel im Speckmantel	2,90€
Schichtsalat “Bauernart” mit Speck	3,90€
Zwiebelkuchenhappen mit Speck	3,90€
Mini-Burger mit Leberkäse und Laugen-Bun	4,30€
Heckrind-Parmesan Bällchen an Penne mit Tomatensoße	4,30€
Croissant mit Parmaschinken, Rucola, Parmesan und getrockneten Tomaten	3,90€
Ciabatta Sandwich mit Roastbeef	4,30€
Asiatischer Glasnudelsalat mit Roastbeef	4,29€
Bouletten Spieß	3,89€

Fingerfood

Fisch

Lachswrap mit Rucola, Radieschen und Frischkäsecreme	4,90€
Lachstatar mit Avocado	4,90€
Lachs-Kartoffel-Salat modern	4,90€
Scampi auf Avocado-Mango-Tatar	4,90€
Scampi auf Brokkolisalat	4,90€
Scampi auf Couscous-Salat	4,90€
Fisch and Chips	4,90€
Forellentatar von der Sauerländer-Forelle	4,90€
Fisch-Taco im Glas (deconstructed)	4,90€
Thunfischtatar Asia-Style	4,90€
Kabeljau Ceviche-Style	4,90€

Fingerfood

Vegetarisch

Tomate-Mozzarella	3,50€
Rucolasalat mit Schafskäse, Pinienkernen, Himbeeren und Himbeerdressing	3,50€
Caesarsalat	3,90€
Linsensalat mit Feta	3,90€
Ziegenfrischkäse-Praline	3,90€
Griechischer Bauernsalat im Glas	3,90€
Italienischer Anti-Pasti Salat	3,90€
Kartoffelsalat “schwäbisch”	3,90€
Kartoffelsalat “nordisch”	3,90€
Asiatischer Glasnudelsalat	3,90€
Mexikanischer Maissalat	3,90€
Gnocchi-Salat im Glas	3,90€
Fenchel-Orangen-Salat mit Oliven	3,90€
Panzanella im Glas	3,90€

Fingerfood

Vegan

Linsensalate mit Paprika	3,20€
Haferflockenboulette	3,40€
Rote Beete Salat mit Walnuss und Apfel	3,20€
Falaffelbällchen auf Salatbett	3,90€
Couscous-Salat	3,20€
Bruschetta im Glas	3,20€
Melonen-Gurken-Salat mit Minze	3,20€
Bulgursalat “Orient-Style”	3,20€
Anti-Pasti Gemüse im Glas	3,20€

Suppen

350ml/Person

Cremige Kürbis-Ingwer Suppe	7,90€
Tomaten-Basilikum Suppe	7,90€
Kartoffel-Lauch Suppe mit Crunch	7,90€
Mediterrane Gemüsesuppe mit Pasta	7,90€
Deftiger Rindereintopf mit Wurzelgemüse	7,90€
Rinderkraftbrühe	7,90€
Chili con Carne	7,90€
Linsensuppe mit Fleischeinlage	7,90€
Erbsensuppe mit Fleischeinlage	7,90€
Rahmsuppe von Waldpilzen	7,90€
Minestrone “italienische-Art”	7,90€
Thai-Curry-Cocos Suppe	7,90€
Grünkohleintopf klassisch	

Hauptspeise

Fleisch

Hähnchen-Cocos-Curry	15,90€
Ragout vom Heckrind aus dem Sauerland	19,90€
Braten vom Heckrind aus dem Sauerland	19,90€
Kleine Haxen vom Strohschwein	18,90€
Hähnchen in Paprikarahmsauce	15,90€
Pfannkuchen gefüllt	12,90€
Wildschweinragout mit frischen Pilzen	19,90€
Schupfnudelpfanne mit Hack und Spitzkohl	14,90€
Lasagne	14,90€
Tafelspitz	18,90€
Warmer Leberkäs	18,90€
Geschnetztel vom Heckrind	19,90€
Roastbeef	19,90€
Currywurst	5,90€

Hauptspeise

Vegetarisch/Vegan

Gefüllte Aubergine	13,90€
Blumenkohlpasta alla Bolognese	13,90€
Penne alla Trappanese	13,90€
Gebackene Süßkartoffel	13,90€
Kichererbsencurry	13,90€
Mediterranes Ofengemüse mit Feta	13,90€
Gemüselasagne	13,90€
Pfannkuchen gefüllt	13,90€
Falafel	13,90€
Spinat-Kichererbsen Pfanne	13,90€

Beilagen

Vegetarisch/Vegan

Ratatouille	4,90€
Basmati-Reis	4,90€
Spätzle	4,90€
Kartoffelgratin	4,90€
Saisonales Grillgemüse	4,90€
Ofengemüse	4,90€
Gebackene Süßkartoffel	4,90€
Karamelisierter Fenchel	4,90€
Blattspinat	4,90€
Kroketten	4,90€
Penne	4,90€
Gemüsereis	4,90€
Wirsinggemüse	4,90€
Glasierte Möhren	4,90€

Dessert

Vegetarisch/Vegan

Mousse au Chocalat	5,90€
Brownie Happen in Vanille-Sauce	5,90€
Milchreis mit Zimt und Zucker	5,90€
Schoko-Schicht Dessert	5,90€
Obstsalat	5,90€
Quarkcreme mit Fruchttopping	5,90€
Mango Mousse	5,90€
Blaubeeren-Käsekuchen	5,90€

Informationen

Geschirrverleih & Service

Teller	1,00€
Besteck je Teil	0,50€
Bankettisch inkl. Tischdecke	29,90€
Stehtisch inkl. Husse	34,90€
Servicepersonal pro Stunde	35,90€

Du planst ein Event und möchtest Dich um nichts kümmern?

Wir übernehmen gerne die gesamte Planung für Dich.
Sprich uns einfach an und wir finden den optimalen weg für Dich und Dein Event!

Mindestbestellmenge

Die Mindestbestellmenge beträgt 350,00€.

Pro Gericht müssen mindestens 75,00.- Bestellwert erreicht werden.

Ansprechpartner

Henry Kree
Kreedenzt - Catering Manufaktur
+49 151 537 832 73
info@kreedenzt.de

Preisinformationen

Es handelt sich bei allen Preisen (wenn nicht deutlich anders gekennzeichnet) um Preise pro Person.

Alle Preise enthalten die geltende Mehrwertssteuer. Lieferung wird Individuell berechnet. Stand 01/2026. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Es sind Leistungen der Firma Kreedenzt enthalten. Alles weitere entnehmen Sie unserer Website unter www.kreedenzt.de