



KULINARIK & CATERING

Robert Opitz



FRÜHSTÜCKSVARIATIONEN

Halbe Brötchen, Schnittchen & kleine Boulettchen

Gefüllte halbe Eier (Kräuter, Tomate, klassisch)

Kreative Sandwiches: Tomate-Mozzarella, Bruschetta, Pastrami, Avocado, Schinken-Käse, Salami-Käse, Parmaschinken, Bacon-Ei

Vielfältig belegte Bagels



FRÜHSTÜCKSVARIATIONEN

Warm serviert:

Toast Benedict mit Schinken oder Lachs

Spanische Tortilla mit Ei, Kartoffel & Paprika

French Toast (z.B. Schinken-Käse)

Quesadillas mit Rührei & Bacon oder Gemüse & Hähnchen

Frühstücksrührei im Glas mit verschiedenen Toppings

Regionale Bockwurst & Knacker

Individuelle Wünsche? Wir sind gern für Sie da!

FOODBOARD

Käsekompositionen
aus regionaler und internationaler Herstellung

Delikate Charcuterie-Variationen
feinster Wurstwaren

Fein abgestimmte Fischspezialitäten –
kalt und geräuchert

Frisch aufgeschnittene Früchte
der Saison in edler Präsentation

Fein selektiertes Gartengemüse –
roh, mariniert oder blanchiert

Hausgemachte Antipasti
mit mediterranen Aromen

Korbauswahl ofenfrischer
Brotspezialitäten und Baguette

FINGERFOOD

Mini-Kartoffelrösti
mit Pastrami und würzigem Topping

Mini-Kartoffelrösti
mit gebeiztem Lachs und frischen Kräutern

Chicken-Teriyaki im Mini-Taco –
asiatisch angehaucht

Pumpernickel mit Avocado-creme
und marinierter Crevette

Canapé mit Käse und fruchtiger Garnitur

Canapé mit Parmaschinken und Feige

Herzhafte Cake Pops – pikant und kreativ