

BREAKFAST CATERING

by Daniel Thompson

UNSERE

KNUSPER STULLEN ERÖFFNEN IHR FRÜHSTÜCKS-EVENT MIT GESUNDEN, FRISCHEN UND VEGANEN MINI HAPPITIZERN. IMMER 10 STÜCK. BAUEN SIE IHR BUFFET.

MINI HAPPITIZER STULLEN KNUSPERBROTE

GEREIFTE MANCHEGO HAPPITIZER KNUSPER MINI STULLE MIT 18 MONATE MANCHEGO-KÄSE, MESCLUN KRÄUTER SALAT UND SCHNITTLAUCH-MAYONNAISE AUF KRUSTENBROT	2.50	
HUMUS-TOMATEN-FRISCHKÄSE-PAPRIKA HAPPITIZER KNUSPER MINI STULLE MIT ORIENTALISCHEM HUMUS, KIRSCHTOMATEN UND VEGANEM FRISCHKÄSE AUF KRUSTENBROT	2.50	
AUBERGINEN-ZITRONEN-TAHIN BABA GANOUSH HAPPITIZER KNUSPER MINI STULLE MIT CHILI, ZITRONE, PAPRIKA, GRANAPFEL UND VEGANER KREUKÜMMEL-AUBERGINENCREME AUF KRUSTENBROT	2.50	
KICHERERBSSEN-PAPRIKA-HUMUS HAPPITIZER KNUSPER MINI STULLE MIT ORIENTALISCHEM HUMUS, KIRSCHTOMATEN UND VEGANEM FRISCHKÄSE AUF KRUSTENBROT	2.50	
TAVERN ON THE GREEN AVOCADO TATAR HAPPITIZER MINI STULLE MIT AVOCADO MANGO TATAR, TOMATEN UND SUPER SEED GRANOLA AUF KRUSTENBROT	2.80	
MANDELMUS BANANEN POWER HAPPITIZER MINI STULLE MIT WEIßEM MANDELMUS, BANANE UND KANDIERTEN NÜSSEN	2.80	
BERGKRÄUTER TRAPEZ SALAMI HAPPITIZER KNUSPER MINI STULLE MIT MALVEN-, KORNBLOßEN, HEU-, SCHABZIEGERKLEE-TRAPEZ SALAMI UND LANDBUTTER AUF KRUSTENBROT	2.80	
BAUERN GRIEBENSCHMALZ HAPPITIZER MINI STULLE MIT HAUSGEMACHTEM BAUERNSCHMALZ, SPECK GRIEBEN, ZWIEBELN UND RADIESCHEN AUF KRUSTENBROT	2.80	
VITELLO TONNATO HAPPITIZER MINI STULLE SCHEIBEN KALTGERÄUCHERTES KALB, KAPERN, OLIVEN, SCHMORTOMATEN, KARAMELLISIERTE ZITRONEN, CREME FRAÎCHE THUNFISCHCREME	2.80	
SURF & TURF HAPPITIZER MINI STULLE MIT ROSA ROASTBEEF, GEBRATENER FRISCHWASSER GARNELE, HAUSGEMACHTER COGNAC-COCKTAILSAUCE UND FRISEE AUF KRUSTENBROT	3.50	



THE HEALTHY HAPPITIZER BREAKFAST

VEGAN 

PREISE NETTO EXKLUSIVE UMSATZSTEUER

MINDEST ANZAHL JE HAPPITIZER 12

BREAKFAST

BREAKFAST CATERING

by Daniel Thompson

UNSERE

SUPER FOODS & VITAMINS STÄRKT DIE KREATIVITÄT UND ENTFESSELT KREATIVITÄT POWER FÜR DEN TAG

SUPER FOOD POWER

GRIECHISCHER YOGHURT MIT HONIG UND BEEREN

3.50

MIT MANUKA HONIG GESCHLAGENER BIO JOGHURT MIT NÜSSEN UND BEEREN

HOMEMADE FRUIT YOGHURT BOWL

3.50

MIT MARACUJA, MANGO UND NATURJOGHURT

CHIA-BUBBLE COCONUT PUDDING

3.70

MIT CHIASAMEN, KOKOSNUSS UND ANANAS

ZITRONENGRAS BEEREN-ZITRUSFRUCHT POWER BOWL

5.00

MIT SAISONALEN BEEREN, ZITRUS FILETS, UND FRUCHTZUCKER-ZITRONENGRAS MARINADE

BIO GEMÜSE BASKET

6.00

MIT SELLERIE, GURKE, PAPRIKA, KAROTTE, SOURCREAM UND DRIED TOMATO DIP

VITAMIN SPIESS

3.50

MIT MELONEN, ANANAS, WEINTRAUBE, APFEL UND ERDBEERE

WELLNESS BAR RIEGEL

4.50

MIT LEINSAMEN UND SONNENBLUMENKERNEN, GOJI BEEREN UND BANANEN SUPERFOOD



HAUSGEMACHTE BRIOCHE BRICK ZIEGEL

VITAMIN DRINKS 0.15L

FRISCH GEPRESSTE EISGEKÜHLTE ORANGEN-, APFEL-, KAROTTENSÄFTE

3.50

AUS ORANGE, APFEL, KAROTTE ODER SELLERIE NACH WUNSCH

HOMEMADE WALDBEEREN LASSI

3.50

MIT BROMBEEREN, HIMBEEREN UND ERDBEEREN UND LASSI TRINKJOGHURT

INGWER-APFEL MINI SHOT

3.50

HAUSGEMACHT IM REAGENZGLAS SHOT

PREISE NETTO EXKLUSIVE UMSATZSTEUER

MINDEST ANZAHL JE HAPPITIZER 12

BREAKFAST

BREAKFAST CATERING

by Daniel Thompson

UNSERE

BAGEL & WRAP SELECTION BRINGT IHR FRÜHSTÜCK IN INTERNATIONALES FAHRWASSER

BAGEL QUARTER

AMSTERDAM GOUDA HAPPITIZER BAGEL

2.50

MIT GEREIFTEM MITTELALTEM GOUDA, LEICHTER MAYONNAISE, BRUNNENKRESSE, CUCUMBER-GEWÜRZ UND PECANUSS

FRENCH TRUFFLE HAPPITIZER BAGEL

2.80



MIT VEGANEM TRÜFFEL-FRISCHKÄSE, CHAMPIGNONS, TOMATEN UND THYMIAN-KRÄUTER

HUMUS FALAFEL HAPPITIZER BAGEL

2.50



MIT VEGANEM FRISCHKÄSE, KICHERERBSEN HUMUS, FALAFEL, TOMATE UND GURKE

PEANUTBUTTER STRAWBERRY JELLY HAPPITIZER BAGEL

2.50



MIT ORIGINAL ERDNUSSBUTTER, ERDBEER MARMELADE UND BANANENSCHIEBE

PURER MEATPACKING PASTRAMI HAPPITIZER BAGEL

2.80

MIT ORIGINAL ROSA PASTRAMI, SENF UND FRUCHTIGER GEWÜRZGURKE



PANCAKE ROLLS AND MORE

WRAP HAPPITIZER

WALDORF SALAD HAPPITIZER WRAP

2.50

MIT APFEL, KAROTTE, STAUDENSELLERIE, KRAUTSALAT, CRÈME FRAÎCHE, FRUCHTIGE MANDARINEN, ZITRONE, WALNUS

QUINOA AVOCADO HAPPITIZER WRAP

2.80



MIT PIKANTER AVOCADO, STRAUCHTOMATEN UND MANGO

BURRATA-CHERRYTOMATO-WRAP HAPPITIZER

2.80

MIT GESCHLAGENEM KALTEM BURRATA, GESCHMOLZENEN KIRSCHTOMATEN, PINIENKERNE, BALSAMICO VINAIGRETTE

CAESAR CHICKEN WRAP HAPPITIZER

2.80

ZARTES HÄHNCHENBRUSTFILET, KNACKIGER RÖMERSALAT, PARMESAN UND ORIGINAL CAESARE CARDINIS DRESSING

BOMBAY CHICKEN CURRY HAPPITIZER WRAP

2.80

MIT INDISCHEM CURRY-HUHN IN CURRY-SAUCE, ICE-ROCKET-SALAD UND KIRSCHTOMATEN

PREISE NETTO EXKLUSIVE UMSATZSTEUER

MINDEST ANZAHL JE HAPPITIZER 12

BREAKFAST

BREAKFAST CATERING

by Daniel Thompson

UNSERE

CROISSANT VIENNOISE & BRIOCHERIE VERFÜHRT IHRE GÄSTE

ZUM ABSCHLUSS RICHTUNG BRUNCH

VIENNOISE & PANCAKERIE

LE PETIT CROISSANT CONFITURE

2.50

MIT BUTTER UND APRIKOSENMARMELEDE

BREAKFAST AT TIFFANY'S LACHS PETIT CROISSANT

3.25

MIT GERÄUCHERTEM LACHS MIT ORANGEN-MEERRETTICH CREME UND DILL PESTO

CHOCOLATE CROISSANT

2.75

MIT MILCHBUTTER ÜBERZOGENES PETIT CROISSANT

CROISSANT DE FILET DE BOEUF BENEDICT

4.50

MIT RINDERFILET UND HOLLANDAISE GRATINIERTES PETIT CROISSANT

PANCAKE & BLUEBERRY

2.75

LUFTIGE PANCAKE ROLLE MIT BLAUBEERE



BOEUF BENEDICT

BRIOCHERIE BRICKS

BRIOCHE BRICK RINDERFILET TATAR

5.50

LUFTIGER HAUSGEMACHTER GERÖSTETER BUTTER-BRIOCHE ZIEGEL MIT HANDGESCHNITTENEM STEAKTATAR, COGNAC, KAPERN UND EIGELB

BRIOCHE BRICK HELGOLÄNDER KRABBen

5.50

LUFTIGER HAUSGEMACHTER GERÖSTETER BUTTER-BRIOCHE ZIEGEL MIT ECHTEN HAUSGEMACHTEM NORDSEEKRABBen-COCKTAIL-DILL-SALAT

BRIOCHE BRICK FRISCHEM THUNFISCH TATAR

5.50

LUFTIGER HAUSGEMACHTER GERÖSTETER BUTTER-BRIOCHE ZIEGEL MIT HANDGESCHNITTENEM LACHS

BRIOCHE BRICK STEAK TATAR ROSSINI

5.50

LUFTIGER HAUSGEMACHTER GERÖSTETER BUTTER-BRIOCHE ZIEGEL MIT GÄNSELEBER-MOUSSE UND GETRÜFFELTEM CHIP

BRIOCHE BRICK GELBE BEETE ZIEGENKÄSE TRUFFLE

5.50

LUFTIGER HAUSGEMACHTER GERÖSTETER BUTTER-BRIOCHE ZIEGEL MIT ZIEGENKÄSE-MOUSSE UND GETRÜFFELTEN WALDPILZEN

PREISE NETTO EXKLUSIVE UMSATZSTEUER

MINDEST ANZAHL JE HAPPITIZER 12

BREAKFAST