



Fingerfood Übersicht

salzig & pikant

- Melone mit Parmaschinken
- Baby-Mozzarella-Kirschtomaten-Spieße mit Basilikum
- Miniquiche mit verschiedenen Füllungen
- Curry Dattel Dip (vegan) mit Gemüsesticks
- Feta im Zucchini-mantel und Olive
- Aprikosen oder Datteln im Speckmantel
- Creperöllchen gefüllt mit Frischkäse-Kräuter oder Frischkäse/Lachs Füllung
- Mini-Rösti mit Räucherlachs und Meerrettich
- Hackfleischbällchen mit Essiggurke und Mayonnaise
- Minischnitzel (Schwein oder Pute)
- Hähnchen Bites im Cornflakes Mantel mit Curry-Ketchup
- Geräucherte Forellencreme mit Meerrettich auf Gurke
- Pizzaschnecken oder Flammkuchenschnecken
- gefüllter Blätterteig mit Spinat und Feta
- gefüllter Blätterteig mit Thunfischcreme
- mini Burger
- Falafeln mit Joghurt-Minze-Dip

Brotzeitplatten

- Aufschnitt, Schinken, Geräuchertes
- Weichkäse, Schnittkäse, Frischkäse
- mini Schnitzel, Obatzda, mini Fleischpflanzerl

- Partybrezen
- Canapes
- hausgemachter Obatzda mit 1 Breze

Salate

- ital. Nudelsalat mit Pute, Artischocken, Oliven und roten Zwiebeln
- Nudelsalat klassisch
- gemischter Blattsalat
- griechischer Salat (Blattsalat mit Thunfisch, Zwiebel, Ei, Feta & Oliven)
- Tortellinisalat mit Rucola und Parmesan an Pestodressing
- Tortellinisalat "Hawaii" mit Schinken, Käse, Ananas, Paprika, Gurke und Tomaten
- Kartoffelsalat oder Kartoffel-Gurken-Salat
- Antipasti

Dessert

- Mini-Tartes mit verschiedenen Früchten und Streuseln
- Panna Cotta mit Erdbeersauce, im Glas
- Limetten-Topfenmousse mit Himbeerragout, im Glas
- Weißes Schokoladenmousse mit Maracuja-Spiegel oder Himbeerragout, im Glas
- Mousse au chocolate mit Himbeerragout, im Glas
- Lebkuchenmousse mit Sauerkirschen (Nov-Jan), im Glas
- Browniewürfel mit Frischkäsecreme
- mini Schokotartelett mit karamellisierter Banane
- mini Nussecken

**Gerne erstellen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot.
Stand Oktober 2025**



Marzlinger Gaumenfreude, Lisa Boder
Schulweg 2, 85417 Marzling
info@marzlinger-gaumenfreude.de



Catering Übersicht

Hauptgerichte

- Hähnchenschenkel mit buntem Ofengemüse
- Leberkäs mit hausgemachtem Kartoffel-/ oder Kartoffel-Gurken Salat
- Fleischpflanzerl mit hausgemachtem Kartoffel-/ oder Kartoffel-Gurken Salat
- paniertes Schnitzel(Schwein oder Pute) mit hausgemachtem Kartoffel-/ oder Kartoffel-Gurkensalat
- Schweinelendchen in Pfifferlingrahm mit Spätzle (Juni-November) alternativ mit Champignons
- Schweinelendchen in Whiskeyrahmsoße dazu Spätzle
- Schweinebraten in Dunkelbiersoße, bayerisch Kraut & Serviettenknödel
- Schaschlikpfanne (vom Schwein) mit Baguette oder Reis
- Indisch Butter Chicken mit Reis
- Putengeschnetzeltes im Champignonrahm mit Spätzle
- Hähnchenbrust in Paprika-Sahne Soße dazu Reis
- Hähnchen süß/sauer mit Basmatireis
- Kaspressködel auf buntem Gemüse
- Asiatisch gebratene Nudeln mit Gemüse, Ei und Hähnchen
- Putencurry mit Mango & Ananas dazu Basmatireis
- gelbes Gemüsecurry mit Kokosmilch dazu Basmatireis (vegan)
- Schupfnudelpfanne mit Gemüse an cremiger Frischkäsesoße (vegetarisch)
- Gnocchi überbacken mit Schinken und Brokkoli
- Chili con carne mit Sauerrahm und Baguette
- Chili sin carne mit Sauerrahm und Baguette (vegetarisch)
- paniertes Seelachsfilet mit hausgemachter Remoulade dazu Kartoffel-/ oder Kartoffel-Gurken Salat
- paniertes Schollenfilet mit hausgemachter Remoulade dazu Kartoffel-/ oder Kartoffel-Gurken Salat
- Hähnchenbrust in Parmesansoße mit Kürbisserviettenknödel
- Lasagne Bolognese
- Spinat-Gemüse Lasagne (vegetarisch)
- Quiche mit Spinat, Tomaten Feta (vegetarisch)
- Quiche mit Zwiebeln und Speck
- Quiche mit Brokkoli & Schinken
- Beilagensalat mit 2erlei Dressing (Essig/Öl & Joghurt)

Suppen & Eintöpfe

- Kartoffelsuppe / mit Wiener
- Karotten-Ingwer-Kokos Suppe (vegan)
- Linsensuppe
- sämige Gemüsesuppe
- Kürbiscreme Suppe (vegan möglich)
- Käse-Hackfleisch-Lauch Suppe

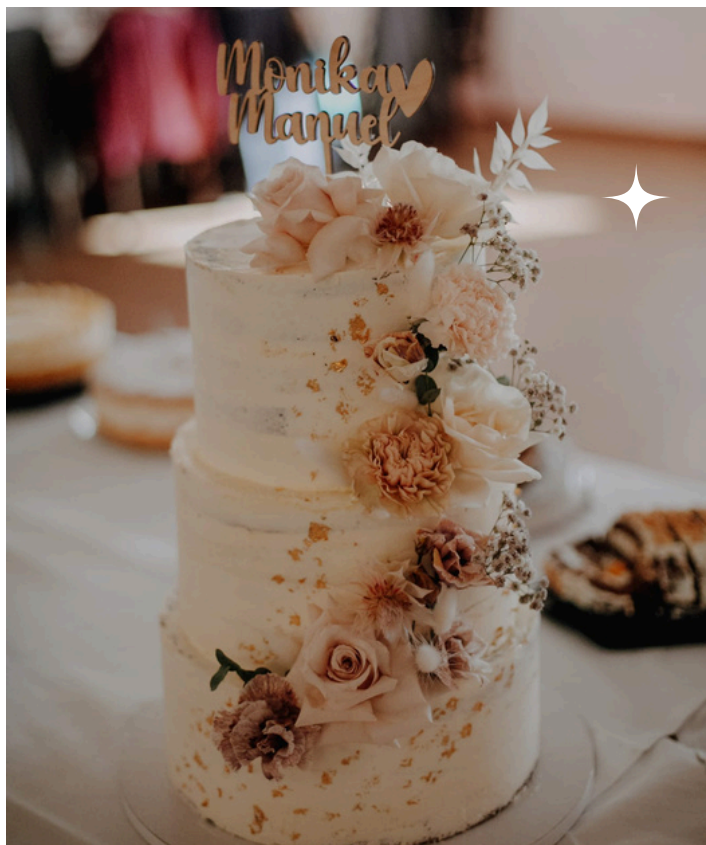
Dessert

- Panna Cotta mit Erdbeersauce (im Glas)
- weißes Schokoladenmousse mit Maracuja oder Himbeerspiegel (im Glas)
- Mousse au chocolat mit Himbeer oder Erdbeerspiegel (im Glas)
- Limetten Topfen Mousse mit Himbeerragout (im Glas)
- Kuchen und Torten nach Wahl & Absprache

**Gerne erstellen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot.
Stand Oktober 2025**

Marzlinger Gaumenfreude, Lisa Boder
Schulweg 2, 85417 Marzling
info@marzlinger-gaumenfreude.de





Kuchen & Torten Übersicht

Kuchen

- Apfelkuchen gedeckt, Streusel, Mandel-, Walnusshaube
- Kirschkuchen gedeckt, Streusel, Mandel-, Walnusshaube
- Käsekuchen natur oder mit Frucht (Kirsch, Aprikose, Mandarine, Rhabarber)
- Vanilleflan mit Apfel, Rhabarber, Zwetschge oder Kirsche
- Schokogusskuchen mit Kirsche oder Birne
- Marmorkuchen, Zitronenkuchen, Kokoskuchen
- Bananenkuchen mit Walnuss & Schokodrops
- Brownie Frischkäse mit Walnüssen
- Rübli mit Frischkäse Topping
- Kirsch oder Apfelkuchen mit Schmandsahne Haube
- Käsekuchen Apfel oder Kirsch mit Vanillesahne Haube
- New York Cheesecake
- Ricottakuchen mit Fruchthaube (Rhabarber, Aprikose, Himbeer)
- Brownie mit Kinderschokolade & Bueno
- Bratapfelkuchen (Saisonbedingt)
- NY Cheesecake mit Spekulatius (Saisonbedingt)

Torten

- Schwarzwälder Kirsch
- Bananensahne
- Maracujasahne
- Mangosahne
- Himbeersahne
- Erdbeersahne (Saisonbedingt)
- Erdbeer Stracciatella Sahne (Saisonbedingt)
- Schokosahne mit/ohne Himbeeren
- Käsesahne mit/ohne Mandarinen
- Wolkentorte (Mandelbaiser mit Erdbeer Rhabarber Mousse und Vanillesahne)
- Joghurttorte mit Frucht (Himbeer, Maracuja, Mango)
- Quarktorte mit Frucht (Himbeer, Maracuja, Mango, rote Grütze)
- Oreotorte mit weißer Schokolade
- Prinzregenten
- Himbeercreme
- Nuss Nougatcreme
- Erdbeercreme
- Maracujacreme
- Mangocreme
- Zitronencreme
- Rumbombe

Tarte´s mit oder ohne Streusel

- Aprikosentarte
- Apfeltarte
- Heidelbeertarte
- Johannisbeertarte
- Apfel Rhabarber Tarte
- Kirschtarte
- Waldbeerentarte
- Zwetschgentarte (Saison bedingt)

**Gerne erstellen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot.
Stand Oktober 2025**



Marzlinger Gaumenfreude, Lisa Boder
Schulweg 2, 85417 Marzling
info@marzlinger-gaumenfreude.de