

CATERING

# KATALOG

2024



**heiss** GmbH

Essen ist ein Bedürfnis - *Genießen ist heiss*

# WILLKOMMEN



Bei der Planung einer Feier gibt es so Vieles zu Bedenken:

*Welche Location bietet sich an?*

*Wer soll eingeladen werden?*

*Welches Rahmenprogramm soll die Gäste unterhalten?*

*Was wird gegessen?*

Damit Sie sich um einen der wichtigsten Punkte nicht sorgen müssen, übernimmt Feinkost heiss Ihr Catering und verzaubert Ihre Freunde, Familie oder Kolleginnen und Kollegen mit exquisiten Köstlichkeiten aus der Region.

So können Sie sich sicher sein, dass Ihre Veranstaltung gut ankommt und jeder Gast satt und zufrieden mit Ihnen feiert.

Unser Partyservice sorgt im Raum Chiemgau und Rosenheim für gelungene Feiern und ist dabei höchst flexibel. Ganz egal, ob Sie eine Firmen- oder eine Familienfeier planen oder ob wir auf einer Messe oder einer Hochzeit Ihre Gäste verköstigen sollen, wir nehmen uns die Zeit für ein ausführliches Beratungsgespräch. So können wir gemeinsam mit Ihnen erörtern, welche unserer Feinkostprodukte am besten zu Ihren geladenen Gästen passen.

Unsere individuellen und außergewöhnlichen Buffetideen reichen von leckeren Wurst- und Käseplatten, Kanapees und Wraps über schmackhafte Feinkostsalate bis hin zu vollwertigen, deftigen Gerichten mit Beilagen. Auch kleine Snacks oder köstliches Fingerfood können wir Ihnen anbieten.





ESSEN  
IST EIN  
BEDÜRFNIS  
GENIESSEN  
IST  
**HEISS**

# ÜBER UNS

Wir versorgen über unseren Großhandel in Südost-Bayern seit Jahrzehnten Fachhandel und Gastronomie. Daher stehen wir in engem Kontakt mit Zulieferern aus der Region und können die hohe Qualität der regionalen Produkte garantieren. Kurze Lieferwege sorgen darüber hinaus für die Frische der Köstlichkeiten. Regionalität, Qualität und Frische prägen ebenso das Feinkost heiss-Catering:

***„Unser Partyservice im Raum Chiemgau und Rosenheim erfüllt alle Ihre kulinarischen Wünsche!“***

3

Im Chiemseeraum haben wir uns als Partyservice einen Namen gemacht und bieten ein äußerst vielfältiges Catering an: von Fingerfood über Salate bis zu diversen Hauptgerichten, von herzhaft-deftig bis zuckersüß.

Mit großem Engagement sorgen wir dafür, dass Ihre Gäste, was das Kulinarische angeht, eine rundum gelungene Veranstaltung erleben – sei es ein Geburtstag, eine Hochzeitsfeier oder vielleicht ein Vereinsabend im Rahmen eines Jubiläums. Besonders wichtig ist uns dabei, dass wir unsere Produkte ausschließlich aus der unmittelbaren Umgebung beziehen. Wir kennen unsere Zulieferer bestens und können so für die hohe Qualität unserer Speisen bürgen.

**Nehmen Sie noch heute Kontakt zu uns auf!**



# KONTAKT & BESTELLUNG



BESTELLEN SIE BEQUEM TELEFONISCH  
ÜBER **08053 / 4045-0**  
MONTAG BIS FREITAG ZWISCHEN  
08:00 - 15:00 UHR.



## BESUCHEN SIE UNS

Montag bis Freitag  
von 08:00 bis 18:00 Uhr  
und Samstag von 08:00 bis 12:30 Uhr  
**Im Gewerbegebiet 3 in Bad Endorf.**  
Gern beraten wir Sie hier auch ohne  
festen Termin.

Schriftlich können Sie uns über  
[info@feinkost-heiss.de](mailto:info@feinkost-heiss.de) erreichen  
oder ganz einfach über unsere  
facebook-Seite @HeissBadEndorf



**WIR LIEFERN TÄGLICH VON  
MONTAG BIS SONNTAG**

**BEI DER ANLIEFERUNG BENÖTIGEN  
WIR EINE HALBE STUNDE  
LIEFERSPANNE.**



**Pumpernickel Törtchen**

verschieden belegt.

**Lachs-Wrap-Lolly**

auf Goma Wakame mit grüner Soße.

**Thunfisch-Wrap-Lolly**

auf Goma Wakame mit grüner Soße.

**Gebratenes Carpaccio**

auf Salatbett und Ruccola, mit süßer-Senf-Vinaigrette.

**Rindercarpaccio, roh**

auf Rucolabett, Parmesan und einer feinen Vinaigrette.

**Vitello Tonnato**

rosa gebratenes Kalbfleisch in Thunfisch-Sardellen-Kapernsoße.

**Lachs im Sesammantel**

auf Goma Wakame

**Tomate-Mozzarella**

im Gläschen

**Tomaten-Mozzarella-Spieß**

auch mit getrockneten Tomaten möglich.

**Pastaspieß**

mit Cherrytomate, Basilikum und Pesto.

**Antipastispieß**

verschiedene Antipastisorten.

**Käsespieß**

süß, mit Weintrauben oder herzhaft, mit Oliven.

**Brezenspieß**

frittierte Brezenstücke mit scharfer ungarischen Salami, Basilikum und Peppadews

**Schnitzelspieß**

garniert mit Gurke

**Fleischpflanzerlspeiß**

mit Tomate und Gurke

**gebratene Knoblauch Garnele**

auf mexican Salsa Salat.

**Garnelenspieß**

auf Karotten-Ingwer-Suppe

**Schweinebraten**

auf Blaukraut-Apfelsalat mit geriebenem Meerrettich und Bratensoßen-Gelee.

**Sate-Spieße**

mit Erdnusssoße oder auf Glasnudelsalat

**mini Weißwurst**

mit Brezel und Senf

**mini Schweinswürstel**

auf Sauerkraut

**mini Leberkäsemmel****mini Kalbsschnitzel**

auf Kartoffelsalat

**mini Knödel**

mit zerlassener Butter und Parmesan

**mini Kaspressknödel**

mit Sauerkraut

**Currywurst im Glas****BBQ Chicken Wings**

Hähnchenflügerl in BBQ Marinade

## BAGUETTE ODER HALBES PARTYBRÖTCHEN

Belegte Baguette-Scheiben oder halbe Partybrötchen.  
Wählen Sie unter folgenden Belägen:

- Aufschnitt
- Rohschinken
- Frischkäse
- Kalter Braten
- Salamispezialitäten
- Obatzter
- Kochschinken
- Käsespezialitäten
- Räucherlachs

7

# CANAPÉS BRÖTCHEN

## VOLLKORN-CANAPÉS

### Bavaria

süßer Senf, Weißwurst, rote Zwiebel, Schnittlauch.

### Ungarn

scharfe Salami, Senfcreme, Paprika, Schnittlauch.

### Italien

Pomodoro Aufstrich, italienische Salami, Rucola, Oliven, Schnittlauch.

### Old Bavarian

Obatzter, Paprika, Kresse.

### Alaska

Frischkäse, Lachs, Ei, Dill.

### France

Frischkäse, Radieschen, Schnittlauch.

### Tegernsee

Tegernseer Bergkäse, Butter, Senf, Gurke.

### Chiemgau

Leberkäse, Gurken-Senf-Relish, Essiggurke, Röstzwiebeln, Schnittlauch.

### Sizilien

Kräuter Pesto, Tomate, Mozzarella, Pinienkerne.

### Argentina

Peperoni Aufstrich, Roastbeef, Gurke, Sesam.









## Italienischer Nudelsalat

Penne, Zucchini, getrocknete Tomaten, Mais, Tomatensugo.

## Bunter Nudelsalat

Hörnchennudeln, Paprika, Zucchini, Lauch, Cornichons.

## Penne Rucola

Penne, Paprika, Rucola-Sahnesoße.

## Penne Tonno

Penne, Thunfisch, Tomatensugo.

## Penne Pesto Hirtenkäse

Penne, Paprika, Tomate, Hirtenkäse.

## Glasnudelsalat

Glasnudeln, Staudensellerie, Paprika, Cashewkerne, Karotten, Sesamöl.

## Orientalischer Quinoasalat

Quinoa, Kichererbsen, Sojabohnen, Koriander, Paprika, Mais, Curry, Zitrone.

## Couscous-Salat

Couscous, Salatgurken, Hirtenkäse, Paprika, Zwiebeln, frische Petersilie, Bohnenkraut, Knoblauch.

## Allgäuer Käsesalat

Emmentaler, Paprika, Salatgurken, Ananas, Äpfel, Salatcreme.

## Wurstsalat

mit mini Brezel.

## Griechischer Hirtensalat

Hirtenkäse, paprika, Salatgurken, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch.

## Farmersalat

Sellerie, Karotten, Lauch, Sauerrahmdressing.

## Rote-Bete-Salat

Rote Bete, Äpfel.

## Krabbencocktail

Garnelen, Champignons, Pfirsiche, Mandarinen, Cocktailsoße, Cognac.

## Geflügelsalat à la Toscana

Hähnchenbrust, getrocknete Tomaten, Paprika, Oliven, toskanische Marinade.



# KALTE



# PLATTEN

## Delikatess-Aufschnittplatte

mit Braten, Schinken und Aufschnittspezialitäten aus unserer Feinkosttheke.

## Premium Wurst-Käseplatte

mit Roh- und Kochschinken, Salami und verschiedene Wurst- und Käsespezialitäten.

## Premium Wurstplatte

mit Roh- und Kochschinken, Salami und verschiedene Wurstspezialitäten.

## Gourmet Käseplatte

mit Schnittkäse, Bergkäsespezialitäten, Weichkäse und Frischkäsevariationen.

## Gourmetplatte Allerlei

nur das Beste aus unserem Sortiment.  
Wurst-, Schinken-, Salami-, Käse- und Aufstrichspezialitäten.

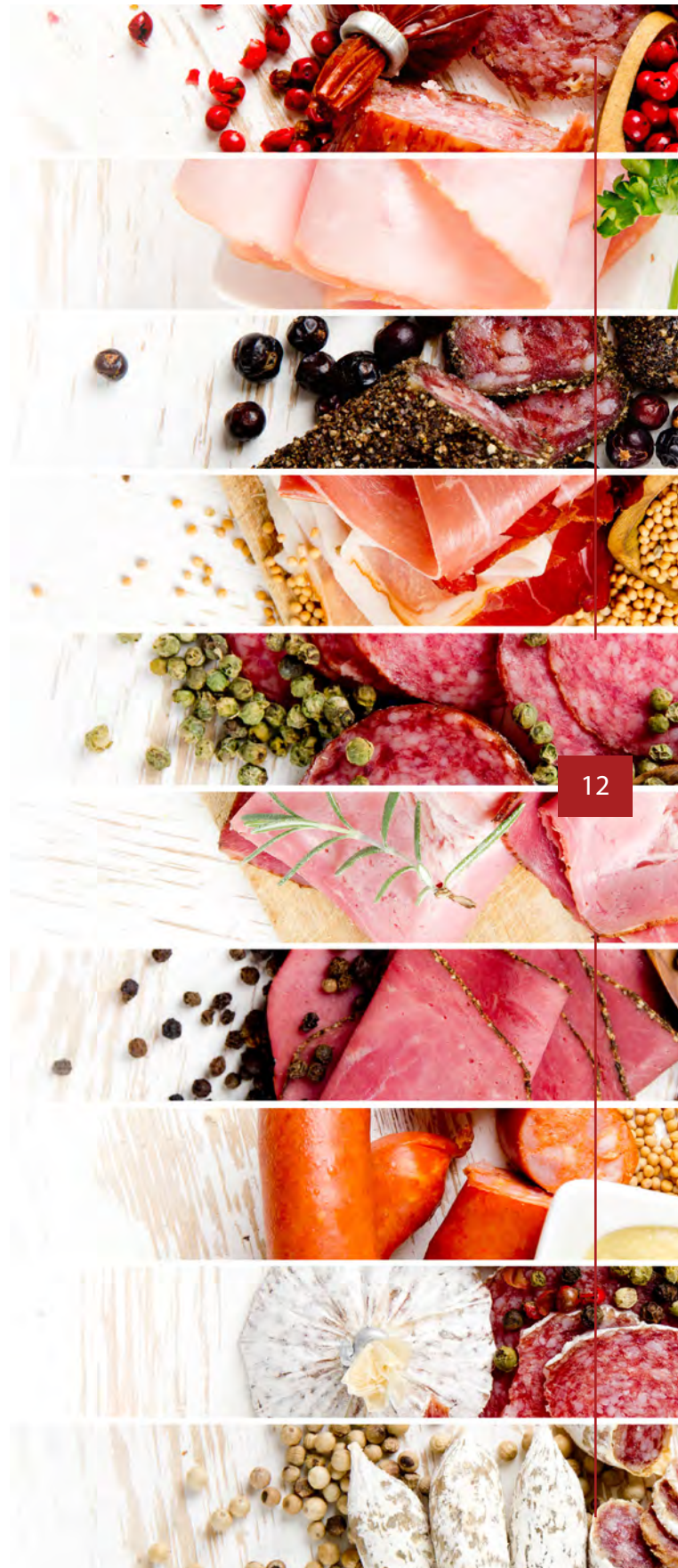
## Bayerisches Brotzeitbrett

mit bayerischem Schinkenspeck, Bauernsalami, Kabanossi, Obatzter und Emmentaler.

## Antipastiplatte

individuell bestellbar.

z.B. mit gefüllten Champignons, gefüllten Pepperoni, gegrillten Zucchini, gegrillten Auberginen, Oliven und vielem mehr.





### **Rindercarpaccio, roh**

hauchdünn geschnittenes Rinderfilet auf Rucolabett, Parmesan und einer feinen Vinaigrette.

### **gebratenes Carpaccio**

rosa gebratenes Roastbeef auf Salatbett, mit süßer-Senf-Vinaigrette.

### **Antipasti vielfalt**

verschiedene Antipastisorten, liebevoll auf dem Teller garniert.

### **Tomate-Mozzarella**

echter Büffel-Mozzarella, Tomatenscheiben und Basilikum

### **Vitello Tonnato**

rosa gebratenes Kalbfleisch in Thunfisch-Sardellen-Kapernsoße.

### **Bruschetta**

in Knoblauch geröstetes Baguette, mit Tomaten, Zwiebeln, Basilikum und Rucola.

# SUPPEN

- Gulaschsuppe
- Pfannkuchensuppe
- Hochzeitssuppe
- Schwammerlsuppe
- Kartoffelsuppe
- Karotten-Ingwer-Kokos-Suppe
- Brokkoli-Creme-Suppe
- Tomaten-Creme-Suppe
- Kürbissuppe
- Zwiebelsuppe



## SALAT-BUFFET KLEIN

kleine Auswahl an Salaten, inklusive Dressing

&

## SALAT-BUFFET GROSS

ab 30 Personen

Große Variation von Salaten, inklusive Dressing







# SALATE

## BEILAGEN-SALATE

- Hausgem. Kartoffelsalat
- Kartoffel-Gurkensalat
- Bayer. Krautsalat (mit Speck)
- Krautsalat
- Bohnensalat
- Farmersalat
- Karottensalat
- Maissalat
- Rote Bete Salat
- Frühlingsalat
- Gurkensalat in Dillrahm
- Gurkensalat in Vinaigrette
- Schichtsalat
- Tomatensalat
- Waldorfsalat
- Nudelsalat
- Schweizer Wurstsalat
- Bayer. Wurstsalat
- Fleischsalat
- Thunfischsalat
- Griechischer Hirtensalat
- Verschiedene gemischte Salate

# HAUPT GERICHTE

& Beilagen

17





# !

# BITTE BEACHTEN

Catering ist vom Umfang an Essen, Personal, Equipment und persönlichen Wünschen und Ansprüchen sehr vielfältig und individuell. Daher ist es uns nicht möglich, alle zubereitbaren Gerichte, sowie pauschale Preise für unsere Leistungen zu nennen. Gerne vereinbaren wir ein persönliches Beratungsgespräch und erstellen Ihnen ein unverbindliches Angebot.

Die Mindestbestellmenge aller Gerichte beträgt 20 Portionen. Bei einer geringeren Portionen-Anzahl müssen wir einen Mindermengenzuschlag berechnen.

## VOM BAUERNGEFLÜGEL

### Fruchtiges Putencurry

Geschnetzeltes in Curry-Ananas-Soße.

### Putenrahmgeschnetzeltes

in feiner Rahmsauce mit Julienne Gemüse.

### Putengeschnetzeltes alla Pizzaiola

feine Tomatensoße mit Oliven, Kapern, Knoblauch und Basilikum.

### Überbackene Hähnchenbrust

mit Soße. Hawaii oder Tomate-Mozzarella.

### Hähnchenbrustfilet „Toscana“

in feiner Gemüsesauce.

### Hähnchenspieß in Saté-Soße

Feine Erdnuss-Kokos-Soße.

19

## VOM FISCH

### Kappseehechtfilet

mildes Naturfilet in Soße.

### Lachsforelle

saftiges rotes Naturfilet in Soße.

### Duett vom Fisch

Lachsforelle und Kappseehecht in Soße.

### Backfisch

Alaska Seelachs, goldgelb gebacken.

### Paellapfanne (ab 20 Personen)

Reispfanne mit Fisch, Fleisch und Meeresfrüchten.



**Fischfilet alla Pizzaiola**

feine Tomatensoße mit Oliven, Kapern, Knoblauch und Basilikum.

**Fischfilet im Speckmantel**

verschiedener Fisch möglich.

**Forelle Müllerin Art**

in Mehl gewälzte, angebratene Forelle.

## VOM STROHSCHWEIN

**Schweinebraten**

in feiner Dinkel-Biersoße

**Schaschlikpfanne**

mit Zwiebeln, Speck und Paprika

**Schweinefilet**

in Steinpilz-Rotweinsauce

**Schweinegeschnetzeltes**

in leckerer Rahmsauce

**Schweine Medaillons**

vom Filet, in Champignonrahmsauce

**Rahmschnitzel**

Lende in leckerer Rahmsauce

**Schweineschnitzel**

in Panko paniert und gold-braun gebraten

**Cordon Bleu**

paniert und gold-braun gebraten

**Saltimbocca alla Romana**

mit Rohschinken und Salbei

## VOM WEIDERIND

### Rinderschmorbraten

zart gebratenes Rinder Maiserl in herzhafter Soße.

### Gulasch

saftiges Gulasch, nach ungarischer Rezeptur.

### Pfefferrahmgeschnetztes

aus der Rinderhüfte

### Rouladen

klassisch mit Senf, Zwiebeln, Gurken und Speck gefüllt, in feiner Soße.

### Sauerbraten

aus eigener Beize, in einer fein abgeschmeckten Soße

21

### Rindergeschnetztes

„Stroganoff Art“ mit Champignons

### Roastbeef

rosa gebratene Rinderlende in eigenem Bratenjus

### Tafelspitz

in Meerrettichsoße

## VOM RIND & SCHWEIN

### Chili con Carne

mit Kidney Bohnen und Mais.

### Rahmgulasch

nach original ungarischem Rezept.





## VOM MILCHKALB

### Saftiges Rahmgulasch

in feiner Rahmsoße.

### Kalbsrahmgeschnetzeltes

in feiner Pfefferrahmsoße.

### Kalbsbraten

saftiges Kalbsmaisserl in Rahmsoße.

### Kalbstafelspitz in Kräuter-Meerrettichsoße

schonend sous-vide-gegart

### Kalbsgeschnetzeltes

„Zürcher Art“ mit Champignons.

### Saltimbocca alla Romana

mit Rohschinken und Salbei

### Wiener Schnitzel XL

mit Panko paniert, in Butterschmalz gebraten.

### Cordon Bleu XL

gefüllt mit Schinken und Käse, mit Panko paniert, in Butterschmalz gebraten.

## VOM WILD

### Rehgulasch

saftiges Gulasch aus der Keule.

### Hirschgulasch

saftiges Gulasch aus der Keule.

### Medaillons von Reh

rosa gebratener Rücken in feiner Soße.

# VEGAN

## Thai-Reisnudeln mit Erdnussoße

mit Frühlingszwiebeln, Zucchini, grünen Bohnen, Brokkoli und Mungbohnsprossen.

## Grünes Thai Curry

mit Zucchini, Aubergine, grüne Bohnen, Champignon und Currypaste.

## Vietnamesischer Tomaten-Tofu

mit Erdnussöl, Tomaten, Frühlingszwiebeln und Knoblauch

## Sesamnudeln mit Spargel und Pilzen

nur zur Spargelzeit.

## Risi e Bisi

Italienischer Erbsen-Reis (auch als Beilage)

23

## TEIGWAREN & VEGETARISCHES

### Asia Nudelpfanne

Eiernudeln mit frischem Wokgemüse und pikanter Kokos-Erdnussoße.

### Spinat-Lachslasagne

mit Tomatenragout.

### Gemüselasagne / Lachslasagne / Spinatlasagne

mit mediterran gewürzen.

### Lasagne Bolognese

mit Hackfleischsoße.

### Semmelknödel in Pilzrahmsoße

mit feiner Pilzmischung.

### Parmigiana di Melanzane

Italienischer Auflauf aus Auberginen oder Zucchini.







## BEILAGEN

- Grüne Bandnudeln
- Tagliatelle
- Nudeln „Spiirelli“
- Butter Spätzle
- Semmelknödel
- Kartoffelknödel
- Butter Reis
- Wildreis
- Blaukraut
- Sauerkraut
- Speck Bohnen
- Rahmkarotten
- Gemüsestrudel
- Rosenkohl
- Baby Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Salzkartoffeln
- Wirsingrahmgemüse
- Fingermöhrchen
- Balsamico-Schmortomaten
- Sommergemüse

kleine Fingermöhrchen, gelbe Karottenscheiben, Kohlrabistreifen und Broccoliröschen.

- **Mediterranes Grill-Pfannengemüse**

gegrillte Zucchini, Paprika, Zuckerschoten, in einer mediterranen Soße.

- **Spanisches Grillgemüse**

gelbe und grüne Zucchini, gegrillte Paprika und gegrillte Auberginen in einer mediterranen Soße.



## GENIESSER BBQ

AB 25 PERSONEN

- Verschiedene Fleischsorten
- Verschiedene Grillwürste
- Verschiedene Grillsoßen
- Verschiedene Brötchen
- Kleinen Salatbuffet

## PREMIUM BBQ

AB 25 PERSONEN

- Verschiedene Premium Fleischsorten, wie z.B. Dry Aged Roastbeef
- Grillfisch (Forelle / Saibling / Scampispieße)
- Verschiedene Grillwürste
- Grillgemüse
- Verschiedene Grillsoßen
- Verschiedene Brötchen
- Großes Salatbuffet
- Spezialer 800 °C Grill für das perfekte Steak
- oder Unser rustikales Plancha-Fass

## STEAK ABEND DELUXE

10 - 20 PERSONEN

genießen Sie zu Hause mit Ihren Gästen Steaks in **Steakhouse-Qualität**. Wir bereiten in unserem 800 °C Grill verschiedenste Sorten an Rindersteak zu, wie z.B. Flanksteak, Entrecote oder Filet. Die Steaks werden in kleine Tranchen geschnitten, sodass Ihre Gäste die Möglichkeiten haben, von Allem etwas zu probieren. Natürlich sind wir dafür auch mit den passenden Beilagen und Soßen ausgestattet. **Natürlich gerne auch mit passender Weinbegleitung.**

## BURGERBUFFET

AB 25 PERSONEN

Wir richten Ihnen ein großes Buffet auf, mit allem, was einen Burger ausmacht. Wir grillen für Sie verschiedene Burger-Patties auf den Punkt, überbacken diesen nach Wunsch mit Käse und bereiten in unserem 800 °C Grill den knusprigen Bacon zu.

### IHR INDIVIDUELLER BURGER

Jeder Gast hat eigene Vorstellungen von *dem perfekten Burger*.

Mit uns haben Sie die Möglichkeit ganz individuell Ihren persönlich perfekten Burger zusammenzustellen.

### DIE FRISCHESTEN ZUTATEN

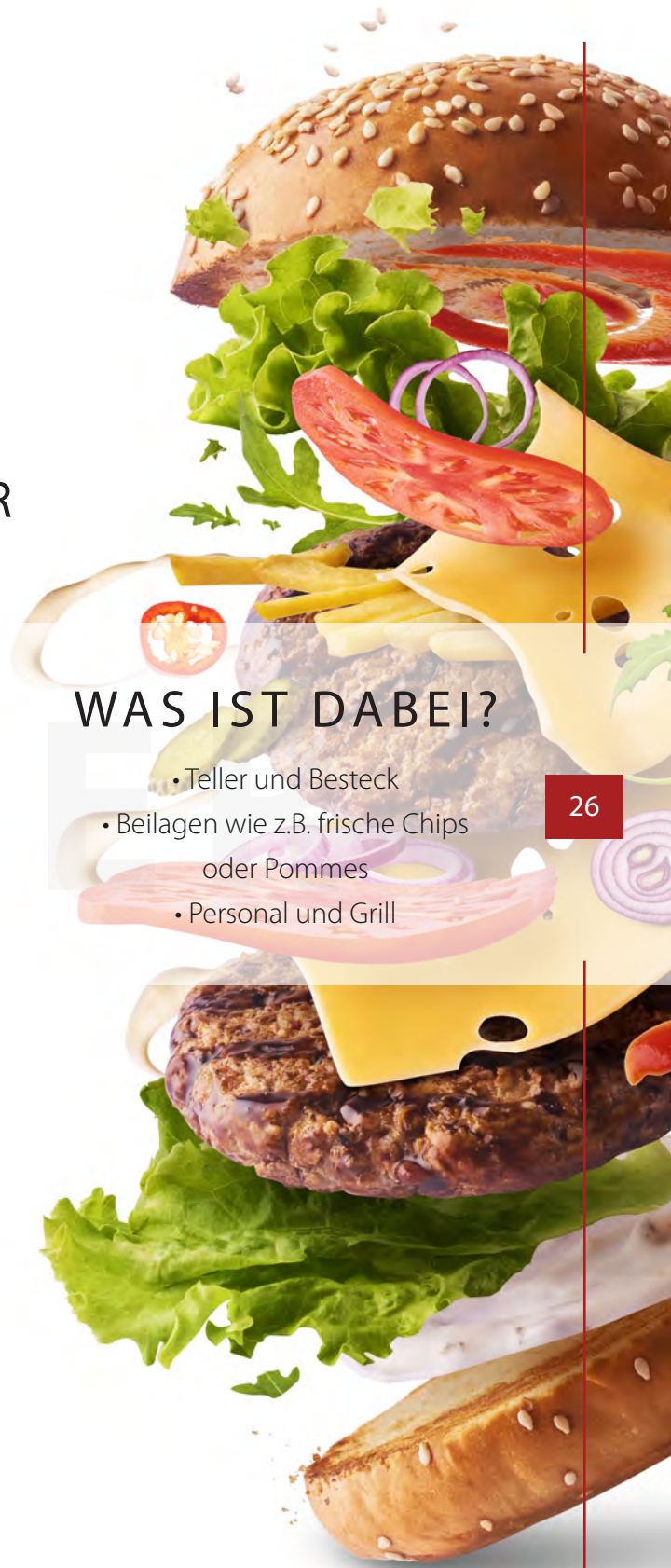
Angefangen beim Burgerbrötchen bis hin zum knackigen Salat.

Wir setzen auf frische und Qualität aus der Region.

### PATTIES AUS EIGENER HERSTELLUNG

Wir garantieren durch eigene Herstellung der Burger-Patties höchste Qualität.

100 % bestes Rindfleisch, Salz und Pfeffer. Mehr braucht ein Burger nicht.



### WAS IST DABEI?

- Teller und Besteck
- Beilagen wie z.B. frische Chips oder Pommes
- Personal und Grill



!  
o  
**AB SOFORT  
NEU**

27

# HEN SAFTIGES GRILLHENDL

Knusprige Haut, saftiges Fleisch und köstliche Aromen - unser Hähnchengrill-Catering ist die perfekte Wahl für Ihre nächste Veranstaltung. Egal, ob Hochzeit, Firmenfeier oder Gartenparty, unser Grillmeister zaubert unwiderstehliches Hähnchen, das Ihre Gäste begeistern wird.



# HAX'N

LECKERE  
SCHWEINSHAX'N

frisch vom Grill. Auf Wunsch auch gerne Roll- und Spießbraten vom Schwein oder Spanferkel.

Wir kommen mit unserem Hendl-Grill (mit Platz für insgesamt 36 Hähnchen oder Schweinshax'n) direkt zu Ihnen nach Hause.

im Desertglas ca. 45 ml

im Weinglas ca. 150 ml

in der Schale ca. 3 l

für etwa 20 Personen

29

# DESSERTS



## Weißer Quark-Mousse

weiße Schokolade mit Quark unter einem Fruchtspiegel nach Wahl (z.B. Erdbeere, Himbeere, ...)

## Panna Cotta

italienisches Dessert mit Sahne und Vanille unter einem Fruchtspiegel nach Wahl (z.B. Erdbeere, Himbeere, ...)

## Mousse au Chocolat

Mousse aus dunkler Schokolade unter einem Fruchtspiegel nach Wahl (z.B. Erdbeere, Himbeere, ...)

## Limetten Mousse

erfrischendes Dessert mit frischem Limettensaft, Buttermilch und Sahne.

## Pfirsich-Maracuja-Creme

fruchtiges Dessert mit Pfirsichstücken, Sahne-Joghurt unter einem Maracuja-Spiegel.

## Zitronencreme

Creme aus Quark, Sahne und Zitrone.

## Spaghetti-Eis Creme

ohne Eis, Mascarpone-Quark-Creme unter einem Erdbeerspiegel und geraspelter weißer Schokolade.

## Tiramisu (nur in der Schale)

schaumiges Dessert aus Mascarpone, Eigelb, Eiweiß und in Amaretto und Espresso getränkten Biskuits.

## Erdbeer Tiramisu (nur in der Schale)

schaumiges Dessert aus Mascarpone, Quark und in Orangensaft getränkte Biskuits.

## Amarettini-Kirsch Nachspeise

Sauerkirschen auf Mascarponecreme und Amaretto-Amarettini-Mousse.

## Apfel-Schichtspeise

Zimt-Apfelscheiben auf luftig geschlagener Sahne, getoppt mit Spekulatiusstreusel.

## Schwarzwälder Kirsch Dessert

der Klassiker neu gedacht. Abwechselnd geschichteter Schokokuchenteig mit Kirschen und feiner Creme.

## Cheesecake-Dessert

fruchtiges Dessert mit Frischkäse.



## Zwetschkuchen

fruchtig-saftige Zwetschgen auf einer Creme mit Vanille- und Persipannote, darunter ein Mürbteig.

## Apfelkuchen mit Streusel

Hefemürbeteig mit frischen Apfelstücken, Sultanin und goldgelben Streuseln.

## Schokokuchen

Saftige Schokoladenmasse und ein Überzug aus kakaohaltiger Fettglasur.

## Black Forest Cheesecake

cremige Schoko-Cheesecake-Masse aus Frischkäse und Sahne auf einem Schoko-Cookie-Streusel-Boden mit einer fruchtigen Sauerkirschzubereitung.

31

## Blueberry Cheesecake

Cheesecake-Masse mit Frischkäse und Sahne sowie saftigen Wildheidelbeeren auf Boden mit knusprigen, hellen Cookie-Streuseln.

## Haselnusskranz

aus einer feinen, saftigen Haselnuss-Rührmasse, mit gehackten Haselnüssen und Dekorpuder garniert.

## Erdbeer-Tarte

Leckere Erdbeerbälften und eine Erdbeer-Fruchtzubereitung auf einer feinen Joghurt-Puddingcreme, darunter ein knuspriger Buttermürbeteig.

## Kirsch-Sand-Blechkuchen

Eine lockere Sandmasse mit herrlich saftigen Kirschen und gehackten Haselnüssen.

## Marmor-Blechkuchen

Die helle und die dunkle Rührmasse wechseln sich ab und harmonieren in Optik und Geschmack.

## Zitronen-Blechkuchen

Fruchtig-frischer Rührteig mit Zitronengranulat.



## NICHT DAS GEWÜNSCHTE DABEI?

Natürlich können auch eigene  
Dessert- und  
Kuchenvorschläge angefragt werden.







# KUCHEN



## SEKT- & COCKTAILEMPFANG

gerne richten wir für Sie den Sekt- oder Cocktailempfang aus.  
Wählen Sie aus z.B. Aperol Spritz, Hugo, Lillet Wildberry oder anderen Aperitifen.  
Preis variiert je nach Sorte und Umfang des Empfangs.

## SPEZIALITÄTEN BAR

verschiedene Schinken-Spezialitäten frisch vor dem gast geschnitten.  
Parmesan frisch gehobelt, Crustini, kleine Antipastivariation, gemischte Brötchen und auf Wunsch  
gerne auch mit Wein.

***Ein Hingucker auf jeder Hochzeit oder Gartenparty.***

## WIR BIETEN IHNEN AUCH:

- Gedeck (Teller / Messer / Gabel)
- Gläser (Weinglas / Sektglas / uvm.)
- Kuchen-/Suppenteller
- Kuchengabel
- Kaffee-/Suppenlöffel
- Chafing - Dish (Warmhaltebehälter)
- Bierzeltgarnitur (1 Tisch, 2 Bänke)
- Stehtische
- Tischdecke und Sitzpolster (für Biergarnitur)
- Tischdecken weiß (130 x 190, 130 x 280 cm)
- Pavillion ( 3m x 6m)
- Heizpilz
- Grill
- Beefer 800° C Grill
- Kaffevollautomat / Filterkaffeemaschine
- Kühlanhänger
- Eiswürfel und Crushed Ice
- Verschiedene Deko, wie Vasen und Kerzenständer
- Lieferung
- Servicepersonal

## GETRÄNKE

Wir bieten alle Getränke der Brauerei Auerbräu an.  
Von Cola Mix über Apfelschorle bis hin zu deren Bierspezialitäten.  
Wenn Sie Produkte anderer Hersteller wünschen, ist dies natürlich auch möglich, jedoch nicht auf  
Kommission.  
Wein und Sekt bieten wir aus unserem eigenen umfangreichen Sortiment.





scan me



Im Gewerbegebiet 3  
83093 Bad Endorf  
Telefon: 08053/4045-0  
Fax: 08053/4045-20  
e-mail: [info@feinkost-heiss.de](mailto:info@feinkost-heiss.de)  
Internet: [www.feinkost-heiss.de](http://www.feinkost-heiss.de)



HeissBadEndorf



heisscatering