



TRUEFFEL.NET

catering
vom feinsten



PRIVATE-, BUSINESS- UND MESSE-CATERING

Wir haben jahrelange Erfahrungen mit privaten und geschäftlichen Veranstaltungen jeder Größenordnung. Bei Ihnen zu Hause, in Ihrer Firma, auf der Messe, in exklusiven Locations in Wiesbaden und im Rheingau oder jedem anderen Veranstaltungsort.

QUALITÄT UND FRISCHE

Wir verstehen uns als Feinkost-Manufaktur und bieten unseren Kunden für ihre großen und kleinen Events individuelle Catering-Konzepte und Komplettservice auf höchstem Niveau. Klassisches Buffet, gesetztes Menü, Fingerfood oder Flying Kitchen. Wir verarbeiten nur die besten und frischesten Produkte aus eigener Herstellung, sowie von ausgewählten regionalen und internationalen Lieferanten mit denen wir schon lange zusammenarbeiten.

LOGISTIK UND DEKORATION

Wir bieten eine umfangreiche Ausstattung an hochwertigem Geschirr, Besteck und Gläsern. Mit bestens geschultem Personal und unserem eigenen Fuhrpark sorgen wir in allen Bereichen für effiziente und reibungslose Abläufe. Gerne organisieren wir auch Ihr Rahmenprogramm und kümmern uns um die Dekoration und Ausschmückung Ihrer Räumlichkeiten.

TRUEFFEL.NET

catering
vom feinsten



BEISPIELE CANAPÉS



CANAPÉS

Unsere Canapés sind köstlich belegte und geschmackvoll garnierte Baguettescheiben mit Butter und Salatblättchen. Die hochwertigen Zutaten kommen frisch aufgeschnitten aus unserer Feinkostabteilung. Auf Wunsch bereiten wir Canapés auch mit ausgestochenen Toastbrotsscheiben – natur oder knusprig in Butter gebacken – zu. Gerne können wir sie auch mit anderen Brotsorten wie Olivenbrot, Bauernbrot oder Vollkorn-Baguette anrichten.

PARTY-BRÖTCHEN

Unsere Party-Brötchen (Mohn, Sesam, Käse, Mehrkorn) werden aus diversen Brotsorten für Sie frisch gebacken. Diese Premium-Mini-Brötchen sind fein-delikat oder herzhaft belegt und werden nach der Zubereitung mit dem Brötchen-Deckel zugeklappt. Schinken, Aufschnitt und Käse kommen frisch aus der Trüffel Feinkost-Theke. Für vegetarische Wünsche haben wir feine, eingelegte mediterrane Gemüsesorten.

Kombinieren können Sie unsere Canapés und Party-Brötchen auch mit hausgemachten rustikalen oder cremigen Suppen, edlen Essenzen und geschmackvollen Kraftbrühen sowie mit süßen Leckereien zum Abschluß Ihrer Veranstaltung.



BEISPIELE PARTYBRÖTCHEN

TRUEFFEL.NET

canapés,
partybrötchen



BEISPIELE CLASSIC BAGUETTE

FEINES GEBÄCK
UND BROTSORTEN



CLASSIC BAGUETTE

Unser Classic-Baguette ist ein horizontal aufgeschnittenes, halbes Baguette. Wie unsere Party-Brötchen werden die Baguettes mit Butter und feinen Belägen und Salatblättchen appetitlich garniert. Auf Wunsch verwenden wir dafür auch Vollkornbaguette.

Auch unsere Classic Baguettes können Sie natürlich mit hausgemachten Suppen und süßen Leckereien zum Abschluß Ihrer Veranstaltung kombinieren.

WEITERE INFORMATIONEN

Unsere Canapés, Party-Brötchen und Baguettes bereiten wir auf Wunsch auch mit anderen Brotsorten zu (auf Vorbestellung/Preise auf Anfrage). Gerne erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot für Ihren Mittags-Stehempfang oder Ihre Abendveranstaltung.

Die benötigten Mengen richten sich grundsätzlich nach Ihren Anforderungen. Aus Erfahrung empfehlen wir jedoch pro Person folgende Anzahl: Canapés ca. 6-8 Stck., Party-Brötchen ca. 3-4 Stck., Classic Baguette ca. 3-4 Stck.

TRUEFFEL.NET

classic
baguette

ALLE ABB. AUF DIESER SEITE
BEISPIELE FINGERFOOD-SPEZIALITÄTEN



FINGERFOOD

Unsere Fingerfood-Spezialitäten sind mundgerechte, kleine Köstlichkeiten, die hübsch und fantasievoll in Gläsern, Schälchen oder weißen Manschetten kalt oder warm serviert werden. Ideal für Stehempfänge, lockere Bewirtungen, Hauseinweihungen, Präsentationen u.a. private und geschäftliche Anlässe, bei denen Sie Ihre Gäste ungezwungen verwöhnen möchten.

In der langen Tradition unserer handwerklichen Feinkost Manufaktur wird jedes einzelne Fingerfood-Teilchen per Hand frisch und à la minute zubereitet. Die Zutaten kommen direkt aus unserer Feinkost Küche und werden von unserem Küchen-Team geprüft und sofort weiter bearbeitet. Aufgrund der teilweise aufwändigen Zubereitung benötigen wir deshalb einige Tage Vorlauf und pro Bestellung eine bestimmte Mindestmenge.

Kombinieren können Sie unsere Fingerfood-Spezialitäten auch mit hausgemachten rustikalen oder cremigen Suppen, edlen Essenzen und geschmackvollen Kraftbrühen sowie mit süßen Leckereien zum Abschluß Ihrer Veranstaltung.

TRUEFFEL.NET

fingerfood
deluxe

FLYING KITCHEN

Exquisite, kleine warme und kalte Speisen auf höchstem Niveau für Flying Kitchen-Stehempfänge und -Bewirtungen. Anspruchsvoll dekoriert im Gläschen, im Schälchen und auf kleinen Tellern.

Feine Salate, leckere Dips, geräucherter und gebeizter Lachs, ausgesuchte Meeresfrüchte, beste Schinken-, Salami- und Wurstspezialitäten, hausgemachte rustikalen oder cremige Suppen, edlen Essenzen und geschmackvollen Kraftbrühen sowie süsse Leckereien zum Abschluss.

Auf der nebenstehenden Seite und der vorherigen Seite (Fingerfood Deluxe) zeigen wir Beispiele beliebter Gerichte, die für ein Flying Kitchen verwendet werden können.

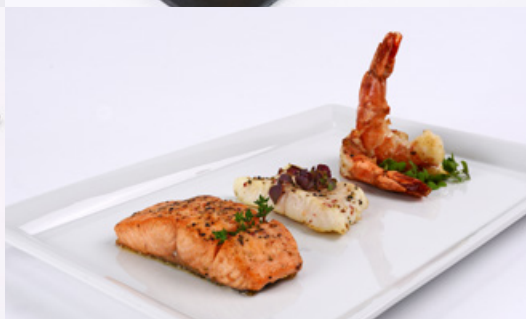
Die Menü-Kompositionen sind vielfältig und wir können diese genau für Ihren Geschmack und Anlass zubereiten. Die Portionen haben genau die richtige Größe, um Ihre Gäste mit einem mehrgängigen Fingerfood-Deluxe-Menü zu verwöhnen.

Unsere Spezialitäten werden selbstverständlich für jede Bestellung frisch und à la minute zubereitet.

TRUEFFEL.NET

flying kitchen





KALTES UND WARMES BUFFET

Unser klassisches kaltes/warmes Buffet wird immer auf Ihre individuellen Anforderungen und Wünsche ausgerichtet. Das kann eine Kombination feiner internationaler Spezialitäten sein, mediterrane, asiatische, themenbezogene, rustikale oder Gourmet-Buffets.

Auf Basis unserer jahrelangen Erfahrung beraten wir Sie professionell und budgetorientiert bei der Zusammenstellung Ihres Buffets.

In dieser Broschüre und auf der nebenstehenden Seite finden Sie einige Beispiele beliebter Gerichte und Kreationen mit denen Sie Ihre Gäste verwöhnen können. Auch für Ihr Buffet verarbeiten wir selbstverständlich nur die besten und frischesten Produkte aus eigener Herstellung, sowie von ausgewählten und geprüften Lieferanten.

Wie bei jedem unserer Caterings, bringen wir alles mit und kümmern wir uns von Anfang bis Ende um alle Details, damit sich Ihre Gäste bei Ihnen wohlfühlen und Ihre Gastfreundschaft genießen.



buffet
kalt/warm



TRÜFFEL FEINKOST

Webergasse 6-8, 65183 Wiesbaden

Telefon +49 611 990 55 20, Fax +49 611 990 55 11

feinkost@trueffel.net

trueffel.net



© 2013/2014. ALLE RECHTE VORBEHALTEN. ALLE BILDER, TEXTE UND MARKENZEICHEN SIND EIGENTUM VON TRÜFFEL FEINKOST UND DER MONDOFINE BETRIEBS GMBH & CO. KG, WEBERGASSE 6-8, 65183 WIESBADEN, DEUTSCHLAND. ES IST NICHT GESTATTET, BILDER UND/ODER INHALTE IN EINEM ANDEREN ZUSAMMENHANG, ALS ZUR INFORMATION UND ZUM KAUF UNSERER PRÄSENTKÖRBE ZU VERWENDEN. JEDE ANDERWEITIGE VERWENDUNG IM GANZEN ODER IN TEILEN, ONLINE, IN PRINTMEDIEN ODER ZU ANDEREN ZWECKEN IST OHNE AUSDRÜCKLICHE SCHRIFTLICHE GENEHMIGUNG DER MONDOFINE BETRIEBS GMBH & CO. KG NICHT ERLAUBT.