



# Übersicht

## Weihnachten 2022

Köstlichkeiten im Gläschen

als Fingerfood Buffet  
oder  
Flying Dinner

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir freuen uns auch in diesem Jahr wieder Vorschläge zu unterbreiten, welche Sie unterstützen sollen, Ihre Feier zu einem gelungenen Erlebnis, zum Fest des Jahres, Weihnachten 2022 werden zu lassen.

Traditionell haben wir Ihnen eine Auswahl von weihnachtliche Köstlichkeiten aus dem Gläschen zusammengestellt, zu denen wir Ihnen gern weiter behilflich sind.

Gern stehen wir Ihnen auch mit weiteren Leistungen zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage, zu der Sie uns sowohl telefonisch, als auch via Mail erreichen können.

Herzliche Grüße  
Das Zeitgeist Catering Team  
Verena Hagen

Berlin, Oktober 2022



## Christmas Dinner Starter (kalt)

Bitte wählen Sie Ihre Sorten Sorten.

Kleine Köstlichkeiten, serviert im Gläschen

### Fleisch Fisch & Co. \*im Gläschen

Uckermärker Mastochse „sous vide“ mit Honey mustard auf Orangen-Fenchelsalat

NY Pastrami auf Hummus mit Red Mustard Kresse

Argentinische Rotschwanzgarnele mit Kaiserschoten & Wasabi auf Belugalinsen

Hausgebeizter Limettenlachs mit Avocado

### Vegetarisch \*im Gläschen

Burrata mit Thaimangosalat und Basilikum

Brodowiner Ziegenfrischkäse karamellisiert  
mit Birnenschutney

Frische Feigen mit Gorgonzolacreme

Zucchini-Schafskäse Soufflé

### Vegan \*im Gläschen

Quinoa mit Avocado, eingelegte Tomaten  
und Urkarotten

Winterlicher Bulgursalat mit Backpflaumen, Datteln  
und orientalischen Aromen

Salat von Mini-Kräutersaitlingen und Blattpetersilie

Gegrillter Hokkaidokürbis mit Orange und Grapefruit



**Pro Stück: 3,50 €**

**Mindestbestellmenge: 50 Stück pro Sorte**

-----

## Christmas Dinner Sweets (kalt)

**Bitte wählen Sie Ihre Sorten Sorten.**

Kleine Köstlichkeiten, serviert im Gläschen

### **Vegetarisch \*im Gläschen**

Zartbitterschokoladenmousse mit Marzipankrokant  
Spekulatius-Cheesecake mit Mango-Kumquatkonfit  
„xmas“ Weihnachtscreme Eierlikör-Zimt

### **Vegan \*im Gläschen**

Hafermilch-Grießflammerie mit Zimtpflaumen  
Mango und Passionsfrucht Mousse  
Salat von exotischen Früchten mit frischer Minze

**Pro Stück: 3,50 €**

**Mindestbestellmenge: 50 Stück pro Sorte**

---





## **Christmas Dinner Flying Dinner (Warm)**

**Bitte wählen Sie Ihre Sorten Sorten.**

Kleine Köstlichkeiten, serviert  
in kleinem Schälchen oder Hot Wave Tasse  
(Buchbar mit Koch zur Ausgabe)

### **Dishes (warm)**

#### **Fleisch Fisch & Co.**

Rehragout „Fläminger Jagd“ mit kleinen Kartoffelklößen

Barbarie-Flugentenbrust mit Preiselbeer-Rotkohl und Kartoffelklößchen

Ochsenbäckchen in Barolosauce und kleinen Spinatknödeln

Bachsaibling auf der Haut gebraten mit Spreewälder Wurzelgemüse, Reiskügelchen

#### **Vegetarisch \*in Hot Wave Schälchen**

Waldpilz-Spätzle mit Blattpetersilie und Bergkäse

Rote Bete Gnocchi mit Tomatensugo und Pak Choi

Gebratene Kräutersaitlinge mit Wildkräutern

#### **Vegan \*in Hot Wave Schale**

Maronensuppe mit Kokosmilch und Zimt

Butternut-Kürbissuppe mit asiatischen Aromen

### **Dessert**

Veganes Mandelmilchflammerie mit Früchten

Kleine Pfannkuchen aus der Pfanne mit Kokoscrème

**Pro Stück: 4,90 €**

**Mindestbestellmenge: 50 Stück pro Sorte**