

PING PING

Ping Ping GmbH | Am Kanal 28 | 04179 Leipzig

PEPE'S KITCHEN

GENUSSKULTUR + CATERING



Leistungsangebot Fingerfood

Location: Nach Kundenwunsch
Mindestabnahme: Gesamt 150 & pro Teil mind. 20 Stk.

PING PING GmbH

Am Kanal 28

04179 Leipzig

Tel.: +49 177 430 72 05

Mail: info@ping-ping.de

Web: www.ping-ping.de

Steuernummer:

232 / 116 / 06819

Handelsregister:

HRB 31410

Amtsgericht Leipzig

Kreissparkasse Leipzig

IBAN: DE98 8605 5592

1090 1101 50

BIC: WELADE8LXXX



Fingerfood als Flying oder stehendes Buffet.

- Strudel mit Fetakäse, Oliven und Lavendel
- Strudel mit Spargel und Mango
- Snack Tartelette mit Basilikumcreme und Shrimps
- Snack Tartelette mit Oliven und Gorgonzola
- Snack Tartelette mit Thunfisch und Salzzitrone
- Snack Tartelette mit Camembert und Feigentatar
- Snack Tartelette mit Tomate, Kaper und Thunfisch
- Snack Tartelette mit Lachs und Gurkenrelish
- Blini mit Forellenmousse und Kaviar
- Blini mit Grillzucchini und Zitronencreme
- Gambaspieß mit Sweet-Chili-Glasur
- Hühnchenspieße mit Erdnusssoße
- Canapé mit Avocado und Heilbutt
- Canapé mit Mozzarella und Tomatentatar
- Canapé mit Fenchelsalami und Frischkäse
- Anisbrot mit Kalbsfleischscheiben und Rauchpaprika

PEPE'S KITCHEN

GENUSSKULTUR + CATERING



- Kalbsbällchen in milder Paprikasoße und Kapern
- Falafel mit Pinienkernen und Orangendressing
- Shrimpbällchen mit Tomatenpesto und Croutons
- Frischkäsetrüffel mit getrockneter Cherry-Tomate
- gebeizter Lachs, blaue Kartoffel, Safrancreme
- Pimentos de Padron gebraten mit Serrano Schinken
- Kürbis Bällchen mit Limettenschaum
- Vitello Tonato mit Kalb und Thunfischcreme - klassisch
- Thunfischtatar mit Maracuja-Mayo und rotem Basilikum
- Thai-Gurkensalat mit Wassermelone und Koriander
- Auberginen gegrillt und Granatapfelkernen und Oliventatar
- Flanksteak-Tataki mit Malz-Mayo und Gewürz-Popcorn

brutto pro Stk.:

4,75 EUR

PEPE'S KITCHEN

GENUSSKULTUR + CATERING



Regional Angebot - Finger Food

- Spargeltörtchen mit Lauch und Muskat
- Birnenbrottaler mit Muldentaler Schafskäse und Borsdorfer Apfel
- Enten- und Gänseragout mit Holundergelee, Backstein Sauerteig Crostini
- Wildschweinpastete - Dahleener Forst, mit Morchel, Backstein Sauerteig Crostini
- Kartoffelwaffel mit geschmolzenen Zwiebeln und Beeren
- Forellenmousse - Wermsdorf, mit Kressecreme, Backstein Sauerteig Crostini
- Ziegenkäse aus Schleckweda/Elstertal mit fermentierten Thymian-Pflaumen
- Panitzscher Hühnchen, Bällchen mit Flusskrebssen und Kerbel, Spieß
- Leipziger Allerlei als Häppchen, kalt
- Traditioneller Speckkuchen mit Kümmel, Lauch und Schmand
- Quarkcreme mit Heidelbeeren und Nuss-Obstcrumble
- Leipziger Rübchen - Pflaume mit Marzipankern im Backteig
- Leipziger Lerchen
- Dresdener Eierschecke - Petit Four

brutto pro Stk.:

6,00 EUR

PEPE'S KITCHEN

GENUSSKULTUR + CATERING



Dim Sum

Gyoza

- Schwein-Lauch
- Hühnchen
- Kimchi
- Beef-Onion

Mandu

- Lauch und Kohl
- Glasnudel-Gemüse
- Seafood
- BBQ Beef
- Huhn mit Gemüse
- Kimchi mit Schwein
- Gemüse Mix

Dumplings

- Pilz mit Huhn
- Pilz mit Gemüse
- Seafood-Lauch
- Kimchi
- Glasnudel, Gemüse und Tofu

Dips - sind alle dabei

- Sojasoße mit Sesamöl
- Soja-Ingwer
- Soja-Seafood

brutto pro Stk.:

3,50 EUR

PEPE'S KITCHEN

GENUSSKULTUR + CATERING



Tapas

Auf Platten und Schalen

- Manzanilla Oliven, grün mit Orangenöl
- Oliven mit Thunfisch und Zitrone
- Schwarze Oliven mit Grillpaprikastreifen
- Kräuteroliven Mix mit Lavendel und Thymian

- Gebackene Champignons mit Tatarsoße
- Pimentos de Padron mit Meersalz
- Kanarische Kartoffeln mit Mojo Roja
- Gebackene Kartoffeln mit Mojo Verde
- Klassische Tortilla - portioniert mit Rucolacreme
- Kichererbsen mit Aprikosen und Oliven
- Gebackene rote Paprika mit Serrano
- Patatas bravas, Kartoffeln gebacken mit Chilli
- Pilzkroketten
- Aioli

- Pflaumen mit Speck, gebraten
- Albondigas mit gebackener Tomatensoße
- Albondigas de Polo - Hühnchenbällchen mit Zucchini
- Chorizo in Rotwein mit geschmolzenen Zwiebeln
- Schinkenkroketten
- Schweinefilet mit Feigen
- Paprikachorizo - Aufschnitt
- Ibericoschinken - Aufschnitt
- Shrimpkroketten
- Tintenfisch-Paprikasalat mit Limettendressing

PEPE'S KITCHEN

GENUSSKULTUR + CATERING



- Oktopus „a Feira“ mit Rauchpaprika
- Lachstapa mit Iberico Schinkenstreifen
- Sherry Shrimps mit Knoblauch
- Gebackene Muscheln mit Salzzitrone
- Anchovy Tapa mit Paprikacreme und Olive
- Buñuelos de Bacalao - frittierte Kabeljaubällchen mit
- Knoblauch und Petersilie
- Spanische Käseauswahl - drei Sorten -
- Manchego, Idiazábal, Mahón

brutto pro Stk.: 3,50 EUR

PEPE'S KITCHEN

GENUSSKULTUR + CATERING



Beispielauswahl für einen Empfang

- Manzanilla Oliven, grün mit Orangenöl
- Klassische Tortilla - portioniert mit Rucolacreme
- Albondigas mit gebackener Tomatensoße
- Sherry Shrimps mit milder Aioli
- Käse - Schinken - Wurstmix mit Brot

Beispielauswahl - Tapas Buffet

- Kräuteroliven Mix mit Lavendel und Thymian
- Pimentos de Padron mit Meersalz
- Gebackene Champignons mit Tatarsoße
- Albondigas de Polo - Hühnchenbällchen mit Zucchini
- Chorizo in Rotwein mit geschmolzenen Zwiebeln
- Gebackene Kartoffeln mit Mojo Verde
- Klassische Tortilla - portioniert mit Rucolacreme
- Oktopus „a Feira“
- Ibericoschinken - Aufschnitt - Brot
- Spanische Käseauswahl - drei Sorten -
- Manchego, Idiazábal, Mahón
- Brot, Aioli und Mojo extra