

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. 30 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 Thunfischcreme und Salzzitrone
- Snack Tartelette mit Camembert und Feigentatar
- Snack Tartelette mit Tomate, Kaper und Thunfisch
- Snack Tartelette mit Rauchlachs 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

brutto pro Stk.: 5,50 EUR

PEPE'S KITCHEN

GENUSSKULTUR + CATERING



Vegan

- Kokos-Linsenheimus mit Aijvar und Petersiliensalat
- Curry-Blumenkohl mit Mandel-Sesamcreme
- Radieschensalat mit Sonnenblumencrunch und Dattel
- Marokkanische Karotten mit Ras El Hanout Gewürz und Orangensalat
- Tartelette mit Rosenkohltatar und Steinpilzcreme
- Sonnengetrocknete Tomaten mit Fenchel und veganem Frischkäse
- Artischockenragout mit Paprika und grünem Bulgur
- Weiße Bohnencreme mit Backaubergine und Tahin
- Kürbis-Humus mit Knusperschalotten und Minze
- Austernpilze mexikanisch - Al Pastor
- Blumenkohl Panna Cotta mit Cachewnuscrumble und Rauchpaprika

brutto pro Stk.:

5,50 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.:

4,00 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.: 5,00 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