

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

- Tartelette mit Camembertcreme und Feigensenf
- Tartelette mit Rosenkohltatar und Steinpilzcreme - v
- Strudelpäckchen mit Feta und Pistazien, Frieseesalat
- Sommerrollen mit Spargel, Mango und Sprossen, Limettendip - v & g
- Miniblini mit Rauchforelle und Forellenkaviar mit Gurke
- Miniblini mit Pfifferlingsmousse und Kerbel - v
- Canapé mit geräuchertem Heilbutt, Bete-Schmand und Estragon
- Canapé mit Mozzarella und Tomatentatar, Basilikum
- Kokos-Linsencreme-Crostini mit Salzzitrone, Aijvar und Petersiliensalat - v
- Lachstatar mit Pumpernickel, Misocreme und Radieschensalat
- hausgebeizter Orangen-Lachs, violette Kartoffel mit Safrancreme - g
- Satay-Hühnchen mit Erdnusssoße, Sprossen-Gurkensalat - g
- gebeizter Kalbstafelspitz und Kresse-Apfelsalat, Crostini mit Eibutter
- Geräucherte Entenbrust, Kastanien-Brioche mit Birnenbutter und Kerbel
- Vitello Tonato mit Kalb und Thunfischcreme - klassisch - g
- Gegrillte Feige mit Tiroler Schinken und gehobelter Bergkäse - g

brutto pro Stk.:

5,50 EUR

PEPE'S KITCHEN

GENUSSKULTUR + CATERING



v = vegan möglich, g = glutenfrei

- Ziegenfrischkäsetaler mit Cherrytomate und Mandarinenpüree - g
- Feta-Creme Brûléé mit milder Harrissa und Focacciasticks
- Haselnuss-Focaccia mit Curry-Lauch und Mangodip - v
- Süßkartoffeltaler mit Kürbiskerncrunch, Dattel und Jaipur-Curryöl - v & g
- Auberginen-Medaillons, gebacken mit Orangen-Misodressing und Rauchpaprika - v & g
- Burrata - Büffelmozzarella mit Tomaten-Zucchini Salat und Pinienkernpesto- g
- Blumenkohl-Walnuss „Panna Cotta“ mit Kräutercroutons - v & g
- gegrillter Karotten-Humus mit Minze-Bulgur und Schalottencrunch - v & g
- Gebackene Feige mit Himbeer-Vinaigrette und Endive - v & g
- Pimentos de Padron, gebraten mit Fleur de Sel - v & g
- Curry-Blumenkohlbissen mit Mandel-Sesamcreme - v & g
- Marokkanische Karotten mit Ras El Hanout Gewürz, Minze und Orangenfilets - v & g
- Sonnengetrocknete Tomaten mit Safran-Fenchel und Olivensalat - v & g
- Griechische Bohnencreme mit Backaubergine und Sesam-Oreganostreusel - v & g
- Austernpilze mexikanisch - Al Pastor - Maischips - v & g

brutto pro Stk.:

5,50 EUR

PEPE'S KITCHEN

GENUSSKULTUR + CATERING



v = vegan möglich, g = glutenfrei

Salatbuffet - alles vegan

- Junge gemischte Blattsalate
- Feldsalat
- Romanasalat
- Friseesalat
- Endivensalat
- Rukolasalat
- Radicchiosalat

- Andalusischer Kartoffelsalat mit Limettendressing
- Dänischer Gurkensalat
- Grillgemüsesalat mit Oliven und Rosmarinöl
- Melonen-Gurkensalat mit Minze
- Frischer Salat aus Gemüsejulienne
- Koreanischer Karottensalat mit Rettich und Lauch
- Tomatensalat mit Basilikum und Trauben
- Panzanella - toskanischer Gemüse-Brotssalat mit Tomaten
- Griechischer Pastasalat mit Oliven, Feta - vegan oder klassisch - und Oregano
- Cole Slaw - klassisch
- Korean Cole Slaw - gerösteter Sesam, Doenjang-Mayo, Karottenpickels, Koriander
- Schwedischer Rote Bete-Kartoffelsalat mit Apfel
- Thai-Glasnudelsalat mit jungem Gemüse, Backtofu, Erdnusscrumble und Kräutern
- Mini-Mozzarella und Kirschtomaten - Weißer Balsamico, Olivenöl, Basilikum
- Obstsalat - klassisch

Dressing

- César-Dressing
- French Dressing
- Italian Dressing
- Mango-Joghurtdressing
- Honig-Senf-Buttermilchdressing
- Sweet-Chili Korianderdressing
- Tatars dressing mit Kapern, Ei und Kräutern
- Helles Balsamico-Passionsfruchtdressing
- Japanisches Sesamdressing

PEPE'S KITCHEN

GENUSSKULTUR + CATERING



Dip

- Avocado-Frischkäse - v & g
- Roter Linsendip mit Aprikose - v & g
- Finnische Eibutter mit Schnittlauch - G
- Auberginendip mit Minze - v & g
- Paprika-Walnussdip - v & g
- Fetadip mit Oregano und Oliven - (v) & g
- Parmesandip mit Hummus und geschmolzener Zwiebel - g
- Weiße Bohnen-Tahindip mit Kreuzkümmel und Sesam - v & g
- Mediterraner Blumenkohldip - v & g
- Rote Bete-Linse mit Datteln - v & g
- milder Mango-Harrissadip - g
- Gurken-Kurkuma-Sauerrahmdip - g
- Tomatensalsa mit Gemüse und Limette
- Blue-Cheesdip
- CheddarJalapeno Cheesdip
- Hummusdip, Kichererbsen mit Zaatar und Olivenöl
- Kräuterquark mit Radieschen
- Tzaziki - klassisch

Brot

- Auswahl Minilaugengebäck - drei Sorten
 - Sauerteig-Olivenbrotstangen
 - Schweizer Bürlibrötchen
 - Rosmarinfocaccia
 - Nizza Baguette - Natursauerteig, kross
 - Zwiebelbrot
 - Landbrot
 - Sechskornbrot
 - Pitabrot
 - Hefezopf
 - Strudel mit Feta
- Glutenfreie Varianten - Verfügbarkeit und Preise auf Anfrage

Salatbuffet mit 3 Salaten und 3 Dressings, 3 Brotsorten	12,00 EUR
Je ein Salat, ein Dressing und ein Brot	4,00 EUR
Brotauswahl mit 3 Sorten und 2 Dips	7,00 EUR

PEPE'S KITCHEN

GENUSSKULTUR + CATERING



Dim Sum

- Korean Fried Chicken, Gochujang Dip
- Karaage - japanische Hühnchenkroketten, Sesam-Sojadip
- Dumpling Frühlingslauch-Schwein
- Hühnchen Gyoza
- Enten Gyoza mit Hoisin
- Curry Hühnchen Gyoza
- Beef Bulgogi Gyoza
- Gemüse-Schwein Gyoza
- Beef Gyoza mit schwarzem Pfeffer
- Beef BBQ Mandu
- Shrimp Gyoza
- Hühnchen Siu Mai
- Siu Mai - Schwein
- Wantan Dumpling - Sesam-Schwein

Vegan

- Japchae Mandu - Glasnudel-Gemüse
- Koreanische Pilz Mandu
- Koreanische BBQ Gyoza - vegan
- Kimchi Gyoza
- Gemüse Gun Mandu
- Kimchi - Son Mandu, rund
- Tofu-Gemüse Gyoza
- Lauch-Gemüse Mandu

Dips - sind alle dabei

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

brutto pro Portion.:

5,00 EUR

PEPE'S KITCHEN

GENUSSKULTUR + CATERING



Tapas

Auf Platten und Schalen

- Manzanilla Oliven, grün mit Orangenöl
- Oliven mit Thunfisch und Zitrone
- Kräuteroliven Mix mit Lavendel und Thymian
- Gebackene Champignons mit Tatarsoße
- Kanarische Kartoffeln mit Mojo Roja und Mojo Verde
- Klassische Tortilla - portioniert mit Rucolacreme
- Gebackene rote Paprika mit Serranoschinken
- Patatas bravas, Kartoffeln gebacken mit Chilli
- Aioli - Knoblauchcreme
- Albondigas mit gebackener Tomatensoße
- Albondigas de Polo - Hühnchenbällchen mit Zucchini
- Chorizo in Rotwein mit geschmolzenen Zwiebeln
- Tintenfisch-Paprikasalat mit Limettendressing
- Sherry Shrimps mit mildem Knoblauch
- Gebackene Muscheln mit Salzzitrone und Lorbeer
- Kürbis-Falaffel mit Orangen-Tahin

brutto pro Stk.:

5,00 EUR

PEPE'S KITCHEN

GENUSSKULTUR + CATERING

