



FINGERFOOD

YOUNIQUE CATERNG

+49 1590 1465428 | lisa.herzog@younique-catering.com | younique-catering.com



Unsere Mission bei YOUNIQUE CATERING BY **muko**

Als Cateringunternehmen mit Zukunftsblick ist es unsere Mission, nachhaltige Ernährung bei allen Anlässen voranzubringen, und zu zeigen, dass diese umweltschonend, kreativ und köstlich zugleich ist.

In einer Zeit des Umbruchs und eines wachsenden Bewusstseins für Nachhaltigkeit und gesunde Ernährung möchten wir Unternehmen und ihre Teams ermutigen Neues zu wagen.

Wir möchten als Türöffner dienen und Sie an die vielfältigen, außergewöhnlichen, pflanzlichen Speisen heranführen und überraschen. Unser Cateringangebot ist größtenteils vegan und spiegelt unser Engagement für eine grünere und gesündere Zukunft wider.

Unsere Kreationen zeichnen sich nicht nur durch ihren Geschmack und ihre Frische aus, sondern sie tragen auch dazu bei, gemeinsam mit Ihnen eine gesündere und umweltfreundlichere Zukunft zu gestalten.

Wir laden Sie herzlich ein, mit uns neue Horizonte in der Welt des pflanzlichen Caterings zu erkunden. Wir freuen uns darauf, Sie zu inspirieren!

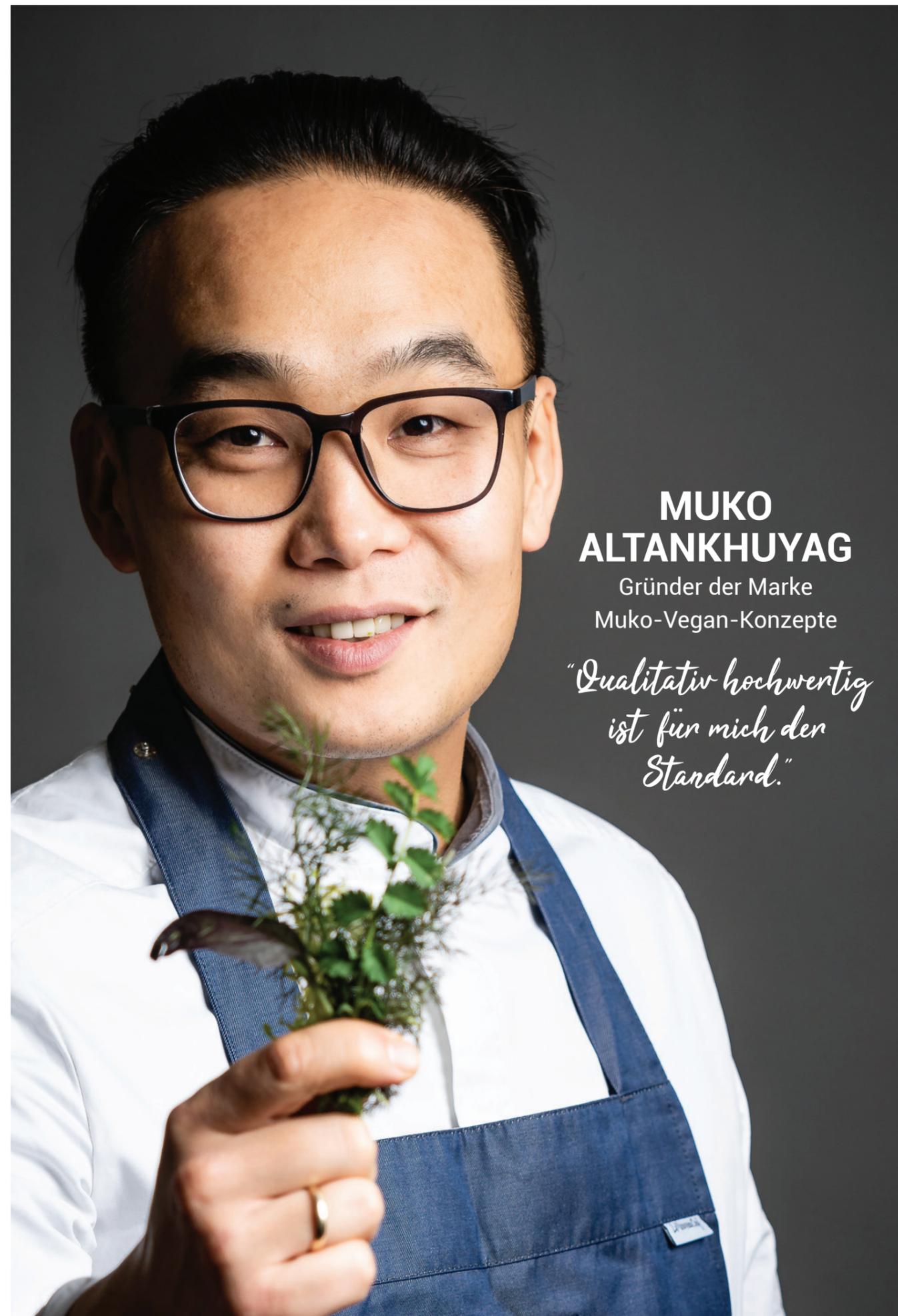


LISA HERZOG

Catering- & Projektleitung

Kreativität bedeutet über den Tellerrand zu blicken und über den gewohnten Rahmen hinauszudenken. So entstehen neue Konzepte, kühne Ideen und zukunftsfähige Lösungen.

+49 1590 1465428 lisa.herzog@yunique-catering.com yunique-catering.com



MUKO ALTANKHUYAG

Gründer der Marke
Muko-Vegan-Konzepte

*„Qualitativ hochwertig
ist für mich der
Standard.“*

Fingerfood zum Empfang bei YOUNIQUE CATERING

Empfohlen 3-5 Stück pro Person. Einzelpreis 4,50 € (+ Mwst.) pro Stück.

Das Fingerfood wird auf Platten/ in Schälchen angerichtet und kalt serviert.*

Empfehlung zum Get-Together am Abend:

Spinatrollen

- mit Vichy-Karotten und Haselnusskrokant im Tortilla

Garnelen in Panko-Panade

- mit mediterranem Gemüse und fermentieren schwarzem Knoblauch

Koreanische Teigtasche

- gefüllt mit Tofu, Sriracha-Gemüse und Sprossen

Tofu-Cubetti in Sesam panierte

- auf schwarzem Beluga-Linsen-Salat

Sushi-Reisbällchen

- gefüllt mit Limetten-Avocado-Creme

Unsere Speisen sind in erster Linie vegan. Viele Namen dienen der Vorstellbarkeit.

*Auf Wunsch bieten wir für einen Aufpreis von 0,50 € (+ Mwst.) selbstverständlich auch Original-Fleisch und -Fisch an. (Auch, beispielsweise ‚Lachs‘, ‚Rind‘- und ‚Käse‘-Bällchen werden aus pflanzlichen Zutaten hergestellt.)

*Warme Fingerfoods auf Anfrage je nach Gruppengröße möglich. Diese werden ab 5,50 € (+ Mwst.) kalkuliert.

Produkt	Einzelpreis	Bei 20 Personen	Bei 50 Personen
3 Stück Fingerfood pro Person	13,50 €		
3 x vegan	pro Person	270,00 €	675,00 €
4 Stück Fingerfood pro Person	18,00 €		
4 x vegan	pro Person	360,00 €	900,00 €
5 Stück Fingerfood pro Person	23,00 €		
4 x vegan + 1 x Fleisch	pro Person	460,00 €	1.150,00 €



Produkt	Einzelpreis	Bei 20 Personen	Bei 50 Personen
6 Stück Fingerfood pro Person 5 x vegan + 1 x Fleisch	27,50 € pro Person	550,00 €	1.375,00 €
8 Stück Fingerfood pro Person 8 x vegan	36,00 € pro Person	720,00 €	1.800,00 €
8 Stück Fingerfood pro Person 6 x Vegan + 1 x Fleisch + 1 x Fisch	37,00 € pro Person	740,00 €	1.850,00 €
10 Stück Fingerfood pro Person 10 x vegan	45,00 € pro Person	900,00 €	2.250,00 €
10 Stück Fingerfood pro Person 8 x vegan + 1 x Fleisch + 1 x Fisch	46,00 € pro Person	920,00 €	2.300,00 €



Fingerfood zum Abendessen bei YOUNIQUE CATERING

Empfohlen 8-10 Stück pro Person. Einzelpreis 4,50 € (+ Mwst.) pro Stück.

Das Fingerfood wird auf Platten/ in Schälchen angerichtet und kalt serviert.*

Empfehlung als Dinner:

Herzhaftes Fingerfood:

Garnelen in Panko-Panade

- mit mediterranem Gemüse und fermentiertem schwarzem Knoblauch

Yakitori-Spieße

- auf Wakame-Sesam-Salat mit Teriyaki Sauce

Koreanischer Glasnudel-Salat

- mit Edamame, Paprika und Gochujang Dressing

Avocado oder Papaya und wilder Brokkoli

- in Tempura gebacken auf Wildkräutersalat mit Sanddorn-Aprikosen-Creme

Süßes Fingerfood:

Chia-Kokos-Creme

- mit Kumquat-Konfit und karamellierter Minze

Donburi mit mariniertem Lachs

- und Avocado auf Edamame und Sushireis

Drillinge mit Austernpilz-Ragout

- und Walnusspesto

Cappuccino Curry

- mit Pulled Hähnchen, Kichererbsen und Veilchen

Mini-Falafel-Bällchen

- mit Gemüse Couscous

Granatapfelcreme

- mit süßem Basilikumpesto

Unsere Speisen sind in erster Linie vegan. Viele Namen dienen der Vorstellbarkeit.

*Auf Wunsch bieten wir für einen Aufpreis von 0,50 € (+ Mwst.)selbstverständlich auch Original-Fleisch und -Fisch an. (Auch, beispielsweise ‚Lachs‘, ‚Rind‘- und ‚Käse‘-Bällchen werden aus pflanzlichen Zutaten hergestellt.)

*Warme Fingerfoods auf Anfrage je nach Gruppengröße möglich. Diese werden ab 5,50 € (+ Mwst.) kalkuliert.

Unsere Zutaten bei YOUNIQUE CATERING

Unsere Kreationen zeichnen sich durch Geschmack und Frische aus.

Wir wollen nachhaltige Ernährung voranbringen und freuen uns sehr leckere und umweltschonende Alternativ-Produkte zu verwenden.

Gerne passen wir unsere Gerichte der jeweiligen Saison an. Wir behalten uns vor bei Nicht-Verfügbarkeit gleichwertige Produkte anzubieten.

Mit Erscheinen dieser Liste verlieren alle vorherigen Preislisten Ihre Gültigkeit.

Stand: Oktober 2023

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe	Deklarationspflichtige Allergene
1 mit Farbstoff	A Glutenhaltiges Getreide
2 mit Konservierungsstoff	B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3 mit Antioxidationsmittel	C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4 mit Geschmacksverstärker	D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5 geschwefelt	E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6 geschwärzt	F Soja(bohnen) und darausgewonnene Erzeugnisse
7 mit Phosphat	G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
8 mit Milcheiweiss (bei Fleischerzeugnissen)	H Schalenfrüchte
9 koffeinhaltig	I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10 chininhaltig	J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11 mit Süßungsmittel	K Sesamsamen und darausgewonnene Erzeugnisse
12 gewachst	L Schwefeldioxid und Sulphite
	M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
	N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse





***WIR KÖNNEN ES KAUM ERWARTEN
IHR EVENT ZU BETREUEN.***

YOUNIQUE CATERING by muko
lisa.herzog@yunique-catering.com

+49 1590 1465428
yunique-catering.com