



Papillon, der Schmetterling – ein Wesen voll Leichtigkeit und außergewöhnlicher Schönheit. Diese wunderschöne Schöpfung der Natur haben wir zum Vorbild für unser Catering genommen:

Klein, leicht und vielfältig wie Schmetterlinge und auch genau so bunt und exotisch werden Sie unsere Speisen und Arrangements erleben.

Wir nehmen Ihre Veranstaltung in unsere Hände. Wünschen Sie ein kalt/warmes Buffet, Fingerfood oder doch lieber ein Menü? Im persönlichen Gespräch stellen wir Ihre Ideen in den Mittelpunkt und finden die perfekte Lösung.

Gern realisieren wir auch kulinarische Erlebnisse für große Veranstaltungen – ob 10 oder 300 Gäste, wir verwandeln Ihre Veranstaltung in ein genussreiches, unvergessliches Event.

*Sie wünschen ein kostenfreies Angebot?
Gern, wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste*

Lieferbedingungen

- Bestellzeit werktags 24 h vor Lieferwuschtermin
- Lieferung im Stadtgebiet von Potsdam kostenlos, außerhalb auf Anfrage
- Lieferung an Sonn- und Feiertagen auf Anfrage

**Kaiser-Friedrich-Str.16b
14469 Potsdam
Telefon: 0331 / 647 343 58
info@papillon-catering.de
www.papillon-catering.de**

www.typoly.de



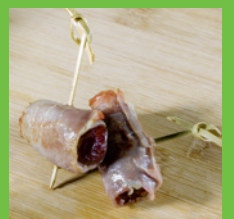
99,00 €
(50 Stück)

60,00 €
(25 Stück)

Tagpfauenauge



- Mini-Quiche mit Spinat und Pinienkernen
- Brotkonfekt mit brandenburger Käse und Schinken-Spezialitäten
- Blätterteig-Lachs-Muffin
- Datteln und Aprikosen im Speckmantel
- Mini-Limetten-Käsekuchen



129,00 €
(50 Stück)

68,00 €
(25 Stück)

Monarchfalter



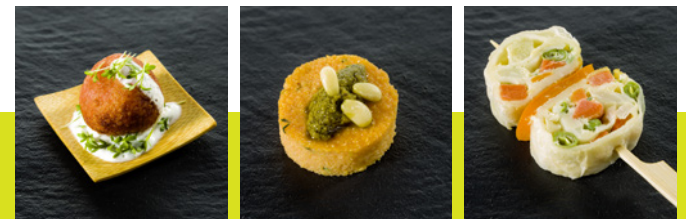
- Tortellonisticks mit Pilzen der Saison und Basilikumpesto
- Mini-Wrap mit Entenbrust, Koriander-Erdnußpistou und Mango
- Ziegenkäsepraline mit Currybirne auf Pumpernickel
- Lammhackbällchen mit pikantem Minz-Joghurt-Dip
- Espresso-Vanille mousse mit Schokoladencreme



139,00 €
(50 Stück)

73,00 €
(25 Stück)

Zitronenfalter *(Vegan)*



- Pinke Falafelbällchen mit Kressedip
- Tomatisierte Polentataler mit Ruccolapesto und Pinienkernen
- Mini-Gemüsestrudel
- Koreanischer Glasnudelsalat
- Mini-Karotten-Kuchen

