

FINGERFOOD  
GLÄSCHEN  
CANAPÉS  
SNACKS

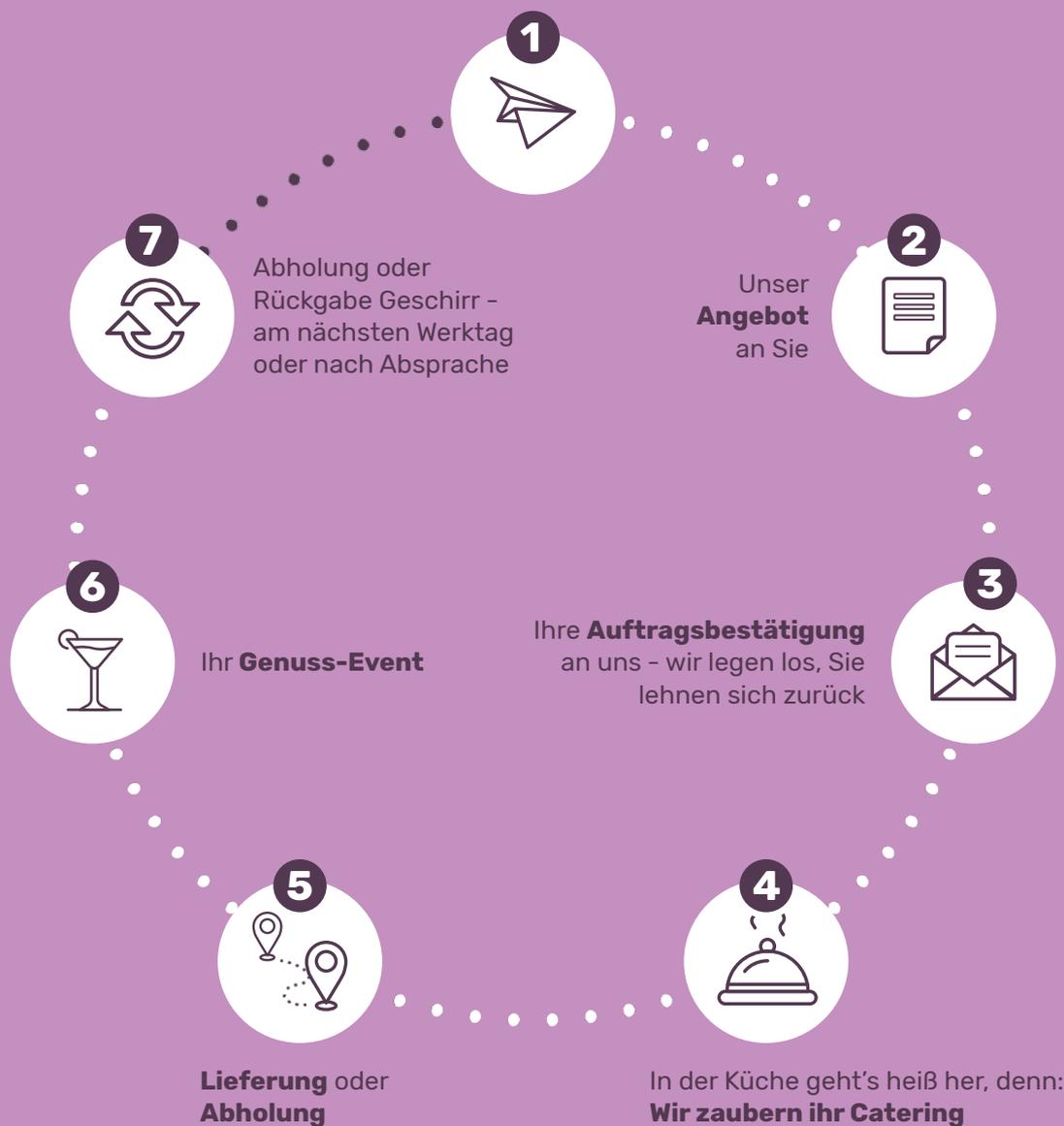




Unser Service – Ihr Genuss	5
Fingerfood – Canapés und Baguette Canapés	7
Fingerfood – Gläschen mit und ohne Spieß	9
Fingerfood – Rustikale Canapés, Sandwiches, Pakete	16
Service, Lieferung & Expertise	18
Große Feste feiern	18

# Lebensfreude und Genuss in 7 Schritten

Hier geht es los: Ihre **Anfrage** an uns - wir stehen Ihnen individuell mit Rat, Tat und Erfahrung zur Seite





## Unser Service – Ihr Genuss

### Catering in Krumbach und Umgebung

Für Ihre Party zuhause, das Candle-Light-Dinner im Wochenendhaus oder zum Business-Meeting in der Firma:

Diem Catering bietet Ihnen zu jedem Anlass den passenden Service – mit Leidenschaft und dem Blick für das Besondere.

Ein ausgesuchtes Sortiment an Speisen aus besten Zutaten, geschmackvoll arrangiert auf Porzellangeschirr und gekonnt in Szene gesetzt, verleiht Ihrem Anlass das gewisse Extra. Lassen Sie sich von unserem Angebot inspirieren und von unseren erfahrenen Ansprechpartnern individuell beraten. Genießen Sie die Zeit mit Ihren Gästen – wir liefern nach Wunsch und holen am nächsten Tag auch wieder alles ab.

Unser Service – Ihr Genuss.

## Kontakt



### Buffet & Fingerfood

Gasthof & Metzgerei Diem  
Kirchenstraße 5 in 86381 Krumbach

Telefon 08282 – 88820

[catering@gasthof-diem.de](mailto:catering@gasthof-diem.de)

[www.gasthof-diem.de/catering](http://www.gasthof-diem.de/catering)

Instagram & Facebook: [@gasthofdiem](#)



# Fingerfood - Canapés und Baguette Canapés

Fein dekoriert und auf Chromplatten angerichtet ab 10 Stück pro Sorte:

Canapés - belegt mit:	Die französische Variante auf Baguette	Klein und fein, ausgestochen auf Toast
<b>Fleisch-Canapés</b> ab 10 Stück pro Sorte bestellbar		
Diems goldprämierter Josefs-Schinken auf Salzbutter	2,90 €	3,60 €
Weinkeller Wildschwein-Salami aus dem Dry Ager	3,70 €	4,40 €
Echter Parmaschinken (24 Monate gereift)	4,20 €	4,90 €
Rosa gebratenes Roastbeef vom Bio-Rind mit Sauce Remoulade	4,20 €	4,90 €
Diems Bresaola Schinken vom Bio-Rind (99 Tage gereift)	3,90 €	4,60 €
Mini-Pizza - gemischte Auswahl	2,90 €	
Fenchel-Salami mit Frischkäse	3,20 €	3,90 €
Pastrami vom Bio-Rind aus dem Smoker auf Dijon-Senfcreme	4,20 €	4,60 €
Diems Hausmacher-Schinken auf Salzbutter	2,20 €	2,90 €
Geflügelsalami auf Dijon-Senf-Remoulade	2,20 €	2,90 €
<b>Fisch-Canapés</b> ab 10 Stück pro Sorte bestellbar		
Unterallgäuer Lachsforelle aus dem Buchenholzrauch	4,30 €	5,00 €
Hausgeräuchertes Forellenfilet aus unserem Fischbrunnen	4,30 €	5,00 €
Cremiger Thunfischsalat aus nachhaltigem Fischfang	3,90 €	4,60 €
Räucherlachs-Frischkäse-Crêpes	3,50 €	
Jahrgangssardine, Meerrettich und frischen Kräutern	4,30 €	5,00 €
Gebratene Garnele auf Paprika-Frischkäse	4,30 €	5,00 €
<b>Vegetarische Canapés</b> ab 10 Stück pro Sorte bestellbar		
Allgäuer Bio-Bergkäse aus Heumilch mit Salzbutter	2,90 €	3,60 €
Bayrischer Obazda mit Cornichons	2,90 €	3,60 €
Cremiger Butterkäse von der Käserei Mang	2,90 €	3,60 €
Bio-Feldgurke und Frischkäse	2,30 €	3,00 €
Bio-Ei auf pikantem Frischkäse	2,30 €	3,00 €
Pikanter Aufstrich aus Mandeln und Feta	2,90 €	3,60 €
Butterkäse auf Dijon-Senf-Creme	2,20 €	2,90 €
Tortenbrie mit weißer Traube	2,20 €	2,90 €



## Fingerfood - Gläschen mit und ohne Spieß

Bestellbar ab 10 Stück pro Sorte - elegant und ansprechend garniert.

### Fleisch

<b>Lamm Fleischküchle</b>	Fleischküchle vom Merino-Weidelamm auf Kartoffel-Gurken-Salat	3,90 €
<b>Bio-Rind Fleischküchle</b>	Fleischküchle vom Ziemetshauer Bio-Rind auf Kartoffel-Gurken-Salat	3,80 €
<b>Kalb &amp; Trüffel Fleischküchle</b>	Fleischküchle vom Gannertshofer Milchkalb und Trüffel auf Kartoffel-Gurken-Salat	6,50 €
<b>Tafelspitz-Salat</b>	Tafelspitz-Salat vom Bio-Rind mit Feldkarotten, Meerrettich und Kürbiskernen	4,50 €
<b>Roastbeef</b>	Rosa gebratenes Roastbeef vom Ziemetshauer Bio-Rind auf Rote-Bete-Remoulade	5,50 €
<b>Vitello Forello</b>	Diems Vitello Forello - Rosa gebratener Kalbsrücken auf Räucherforellen-Creme	5,50 €
<b>Schnitzel</b>	Mini-Schnitzel vom Milchkalb aus Gannertshofen auf Spitzkohlsalat	4,90 €
<b>Melone Schinken</b>	24 Monate gereifter Coppa Schinken am Spieß mit Grappa Melone	3,30 €
<b>Mini-Wurstsalat</b>	Kleiner bayerischer Wurstsalat aus Bio-Leberkäse mit Senfdressing an Brotchip	3,80 €
<b>Weißwurst-Salat</b>	Weißwurst-Salat nach Uropa Hans Diems Rezept mit süßem Senfdressing	3,60 €
<b>BBQ-Pastrami</b>	Pastrami von der Bio-Rinderbrust aus dem Smoker auf amerikanischem Coleslaw	5,50 €
<b>Kalte Köttbullar</b>	Mit Ingwer und Muskat gewürzt auf Apfel-Sellerie-Salat und Preiselbeer-Dressing	4,50 €
<b>Aprikosen im Speckmantel</b>	Gedörrte Aprikosen im Weinkeller-Speckmantel	2,20 €

## Fisch

<b>Räucherlachsforelle</b>	Geräucherte Lachsforelle aus dem Unterallgäu auf Orangen-Fenchel-Salat	4,90 €
<b>Geräuchertes Forellenfilet</b>	Geräuchertes Forellenfilet von Angelika Eberhardt auf Apfel-Meerrettich-Salat	4,90 €
<b>Bayerische Garnele</b>	Bayerische Garnele in Knoblauch-Öl gebraten auf pikantem Gemüsesalat	6,90 €
<b>Krabben-Cocktail</b>	Klassischer Krabben-Cocktail mit Cocktail-Sherry-Soße	7,50 €
<b>Shrimps im Teigmantel</b>	Shrimps im Teigmantel auf asiatischem Glasnudel-Salat	6,30 €
<b>Matjes-Salat</b>	Matjes-Salat mit Apfel, Gurke, Schalotte und Joghurt - garniert mit Kräuteröl	4,50 €
<b>Ginseblümchen-Lachs</b>	Lachsfilet mit Ginseblümchen-Gin gebeizt auf Gurken, Sonnenblumenkern-Salat	6,90 €

## Vegetarisch

<b>Kichererbsen-Falafel</b>	Auf Linsensalat aus Belugalinsen mit Karotten und Sesam	3,30 €
<b>Tomate Mozzarella</b>	Tomate-Mozzarella-Spieße auf hausgemachten Petersilien-Knoblauch-Pesto	3,70 €
<b>Hummus mit Fladenbrot Chip</b>	Cremiger Hummus aus Kichererbsen und Roter Bete auf Fladenbrot-Chip	3,70 €
<b>Allgäuer Käsesalat</b>	Allgäuer Käsesalat mit hausgemachter Mayonnaise und Walnüssen	4,40 €
<b>Mini-Quiche</b>	Vegetarische Mini-Quiche mit Lauch und Allgäuer Käse (auf Wunsch mit Speck)	3,90 €
<b>Obazda Muffin</b>	Bayerischer Obazda Muffin (Bärlauch-Muffin mit hausgemachtem Obazda)	4,30 €
<b>Käsespieße mit Traube</b>	Käsespieße mit zweierlei Traube und Allgäuer Käse	2,30 €
<b>Mediterraner Bauernsalat</b>	Bauernsalat mit Fetakäse, Gurke und Paprika	3,30 €
<b>Karottensalat</b>	Karottensalat aus zweierlei Karotten an Orangendressing	2,30 €
<b>Kalte Gazpacho</b>	Würzige Gemüsesuppe aus heimischem Gemüse mit frittierten Kichererbsen	3,30 €





## Dessert

<b>Schokoladenmousse</b>	Mousse au Chocolat von der französischen Schokolade	3,90 €
<b>Bayerisch Creme</b>	Allgäuer Bayerisch Creme mit hausgemachtem Fruchtgelee	3,70 €
<b>Crème Brûlée</b>	Crème Brûlée von der Allgäuer Sahne (ab 50 Glässchen)	3,70 €
<b>Obstsalat</b>	Obstsalat aus heimischen und exotischen Früchten	3,40 €
<b>Tiramisu</b>	Tiramisu aus Allgäuer Quark und Kemptner Espresso	4,00 €
<b>Schwarzwälder im Glas</b>	Schwarzwälder Kirschtorte im Glässchen	5,00 €
<b>Erdbeermousse</b>	Erdbeermousse mit Erdbeerspiegel & Blattgold	4,80 €
<b>Pannacotta</b>	Pannacotta mit Aprikosenmark	4,80 €
<b>Silvanercreme</b>	Silvanercreme mit Blattgold und Apfelkonfit	5,00 €
<b>Rote Grütze</b>	Rote Grütze mit cremiger Vanillesauce	4,80 €
<b>Monats Dessert</b>	Dessert des Monats	4,80 €
<b>Petit Fours</b>	Hausgemacht, ca. 20g pro Stück - bestellbar ab 50 Stück	4,30 €
<b>Kokos-Erdbeeren</b>	Erdbeeren im Kokos-Mantel am Spieß	2,00 €







## Fingerfood - Rustikale Canapés, Sandwiches, Pakete

### Rustikale Canapés (ab 2 Stück pro Sorte) - je ½ Semmel belegt...

mit Diems goldprämiertem Josefs-Schinken und Salzbutter	2,50 €
mit Bio-Rinder Leberkäse und Dijon-Senfcreme	2,50 €
mit Weinkeller-Salami und Salzbutter	2,50 €
mit Räucherlachs, Meerrettich und Frischkäse	4,00 €
mit Zwiebelmettwurst, Butter und frischen Lauchzwiebeln	2,50 €
mit Frischwurst nach Wahl	2,50 €
mit Butterkäse und Dijon-Senfcreme	2,50 €
mit Käse nach Wahl	2,50 €

### Semmel Canapés (ab 2 Stück pro Sorte) - je als Semmel, belegt...

mit Diems goldprämiertem Josefs-Schinken frischem Salat, Gewürzgurke und Salzbutter	3,40 €
mit Bio-Rinder Leberkäse und Dijon-Senfcreme, Gewürzgurke und Röstzwiebeln	3,40 €
á la Croq Monsieur mit Hinterschinken, Emmentaler und wachswweichem Bio-Ei	4,00 €
mit Räucherlachs, Meerrettich, feinen Zwiebeln, Blattsalat und Frischkäse	5,50 €
mit Tortenbrie von der Käserei Mang, Zwiebel-Rotwein-Marmelade und Nüssen	4,20 €
mit Frischwurst nach Wahl, Butter/Senf oder Remoulade	2,80 €
mit rosa gebratenem Roastbeef vom Bio-Rind an Sauce Remoulade und Frühlingslauch	4,90 €





**Sandwiches (ab 2 Stück pro Sorte)** Schwarzbrot/Tessiner Nussbrot/Krustenbrot, belegt mit...

mit Diems goldprämiiertem Josefs-Schinken, frischem Salat, Gewürzgurke und Salzbuttei	3,40 €
mit Bio-Rinder Leberkäse und Dijon-Senfcreme, Gewürzgurke und Röstzwiebeln	3,40 €
á la Croq Monsieur mit Hinterschinken, Emmentaler und wacheweichem Bio-Ei	4,00 €
mit Räucherlachs, Meerrettich, feinen Zwiebeln, Blattsalat und Frischkäse	5,50 €
mit Tortenbrie von der Käserei Mang, Zwiebel-Rotwein-Marmelade und Nüssen	4,20 €
mit Frischwurst nach Wahl, Butter/Senf oder Remoulade	2,80 €
mit rosa gebratenem Roastbeef vom Bio-Rind an Sauce Remoulade und Frühlingslauch	4,90 €

**Frühstücks- und Lunchpakete (ab 1 Stück pro Sorte)**

<b>Basic</b>	Zwei belegte Semmel (mit goldprämiiertem Josefs-Schinken und Butterkäse), gekochtes Bio-Ei, Softdrink, Apfel	8,80 €
<b>Standard</b>	Zwei belegte Semmel (mit Camembert und mit Weinkeller-Salami) gekochtes Bio-Ei, Softdrink, Vanillemilch, Apfel, Obstsalat, Joghurt	10,40 €
<b>Premium</b>	Drei belegte Semmel (mit Parmaschinken und Parmesan; mit Bergblütenkäse und Salzbuttei; mit geräuchertem Wildlachs und Meerrettich), gekochtes Bio-Ei, Softdrink, Vanillemilch, Apfel, Obstsalat, Joghurt	14,80 €
<b>Exklusiv</b>	Drei belegte Semmel (mit Parmaschinken und Parmesan; mit Bergblütenkäse und Salzbuttei; mit geräuchertem Wildlachs und Meerrettich), französischem Croissant mit hausgemachter Marmelade, gekochtes Bio-Ei, Softdrink, Vanillemilch, Apfel, Obstsalat, Joghurt	16,40 €

# Große Feste feiern

Entspannt feiern und es sich gut gehen lassen - wir kümmern uns darum!

Ob in unserem Haus oder an einem externen Veranstaltungsort:

Sie können sich auf unsere Expertise verlassen. Ob Hochzeit, größere Feste, Geburtstage, Firmenfeiern, etc. - wir verleihen ihrem Event ein gastronomisches und kulinarisches i-Tüfelchen. Das Beste: von uns erhalten Sie die Lösung aus einer Hand. Verlassen Sie sich auf jahrelange Catering-Erfahrung und schwungvollen Service.

Unsere großen Buffet- und Menü-Planer für Hochzeiten und Full-Service-Feste finden Sie auf [www.gasthof-diem.de/catering](http://www.gasthof-diem.de/catering)

## Service, Lieferung & Expertise

### Lieferung:

Gern liefern wir an die von Ihnen gewünschte Adresse.

### Für die Lieferung gelten folgende Konditionen:

- Montag bis Freitag (außer an Feiertagen)                      zwischen 09:00 und 17:00 Uhr
- Samstag und außerhalb der Lieferzeiten                      auf Anfrage
  
- Innerhalb Krumbachs                      – 10 EUR
- Außerhalb Krumbachs                      – 2,50 EUR pro km
- Personalkosten werden extra verrechnet

### Alles aus einer Hand:

Für Ihre Veranstaltung stellen wir Ihnen gerne Geschirr und Besteck, Interieur sowie Gartenzelte und vieles mehr zur Verfügung – ganz nach Ihren Vorstellungen und Bedürfnissen. Kurze Wege schaffen Nachhaltigkeit – kommen sie gerne auf uns zu.

Mindestbestellwert Catering: 100 EUR

Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) finden Sie unter:

[www.gasthof-diem.de/catering](http://www.gasthof-diem.de/catering)





**Diem**

Hotel Restaurant Metzgerei Feinkost  
Tradition im Herzen von Krumbach

Buffet & Fingerfood | **Gasthof & Metzgerei Diem**

Kirchenstraße 5 in 86381 Krumbach

Telefon 08282 – 88820

**catering@gasthof-diem.de**

[www.gasthof-diem.de/catering](http://www.gasthof-diem.de/catering)

Instagram & Facebook: @gasthofdiem