

ALLA CARTA

HOMEMADE WE EAT FINE SS17 - FOOD IS THE NEW BLACK



FAMILY BUSINESS AT IT'S FINEST

Homemade We Eat Fine ist ein **Catering Service** und seit August 2014 auch ein Cafe mit Sitz in Düsseldorf Bilk . Nur 10 Minuten von der Königsallee entfernt , sind wir nicht nur bekannt für unsere Kunden wie **Beyonce Knowles, Pharrell Williams oder Madonna**, sondern auch für unsere einzigartigen Kreationen.

Firmen wie **Parasol Island, GUESS , JADES, Chanel Paris und Adidas** sind nur einige unserer Kunden, die wir auch heute noch mit individuell zubereiteten Caterings beliefern dürfen.

Wir arbeiten hauptsächlich mit lokalen Lieferanten und saisonalen Produkten , garantieren für einwandfreie Qualität und sorgen bei Ihren Gästen und Kunden für einen hinterbleibenden Eindruck.

Das Besondere an Homemade We Eat Fine ? Der **Geschmack** natürlich. Das Mutter Tochter Duo versteht es hausgemachtes Essen , **Erinnerungen , Liebe und Design** zu vereinen.

Wir verzichten auf Geschmacksverstärker und arbeiten täglich an unserer Produktentwicklung um Ihnen nur das Beste bieten zu können wie zum Beispiel **zuckerfreie** Dessertooptionen und **glutenfreie** Speisen.

Ihr Homemade We Eat Fine Team

[Www.homemade-we-eat-fine.com](http://www.homemade-we-eat-fine.com)



FINE FOOD

VEGETARISCH

Feta-Spinatpralinen	2,90
Falaffelpralinen	3,20
Quinoa-Patties mit Joghurtsauce	3,50
Mini Frittata	3,15
Schwarzbrotcanapes mit Süßkartoffel-Basilikum Humus	3,85
Herzhafte Macarons mit Ziegenkäse und Honig-Thymian Glasur	3,20
Datteln spanischer Art gefüllt mit Blauschimmelkäsecreme	3,20
Flatbread Pizza	2,20
Gelbe Linsen-Curry Rolls	2,90
Gemüse-Quiche	2,20

FLEISCH

Meat Ball Appetizer	2,90
Hähnchen-Saffran- Praline	3,20
Chicken – Sate „homemade signature „	3,90

FISCH

Lachs-Frischkäse-Röllchen mit Quinoacrunch	3,80
Chili-Lime and baked Shrimp Cups	3,80

IM GLAS

kleines Format- große Klasse. Eine Idee ,die sich in unzähligen Variationen fortsetzen lässt. Wir haben hier eine exclusive Auswahl unserer Favoriten für Sie zusammen gestellt.

Zuccininudeln und Pulled Chicken „ Indian Style“	4,20
Geräucherte Aubergine in Tomatensauce und Croutons	3,80
Bulgur mit Homemade Meat Balls und Tomatensauce	3,90
Kartoffelroyale mit Räucherlachs und Kapern	3,90
Geflügelpraline mit CousCoussalat und Orangenjus	3,90
Ratatouille mit Crumble und Ziegenkäse	4,20
Spinat-Muskatnuss mit Kürbischutney	4,20
Glasnudeln mit Hähnchenfilet in Erdnussauce	3,90

BEING THE B.E.S.T MEANS...



TO BRING EVERYONE SUCCESSFUL
TOGETHER - HOMEMADE FOOD CONNECTS.

WARM YOUR HEART FEED YOUR SOUL

SÜPPOHEN

Lassen Sie sich die kleine, aber feine Endsilbe '-chen' genussvoll auf der Zunge zergehen. Das vermeintlich Simple wird auf eigene Weise fein und filigran. Ob heiß oder kalt, schaumig, sämig oder klar. Diese Gaumenverführer haben es in sich...

Karotten-Ingwersuppe (vegan)	2,80
Tomatensuppe	2,80
Spinatcremesuppe mit gerösteten Tofuwürfeln	3,20
Kartoffelcremesuppe	3,20
Geeiste Gurkensuppe mit gebeiztem Lachs	3,40
Kürbiscremesuppe	3,20

SALATE

Avocadosalat mit Himberddressing und Perlhuhn	3,20
Quinoa-Rote Beete-Ingwer Salat	3,80
Russischer Kartoffelsalat mit Hähnchenbrustfilet	3,40
Gemischter Bulgursalat (vegetarisch)	2,80
Mango-Flusskrebssalat mit Frühlingszwiebeln	3,45
Homemade Cole-Carrotslaw	3,20
Mango- Chili – Salat mit Avocadotartar	3,65
Spinat-Cranberry Salat mit Blauschimmelkäse	3,55

SANDWICHES

Avocado – Mango -Burger mit Chillidressing	3,90
Chickensandwich	3,80
Lachssandwich mit Honig-Senfdressing	2,90
Persisches Kräuteromlett Sandwich mit Berberitzen und Walnuss	2,85
Gegrillte Auberginen Sandwich mit Cream Cheese	2,50

CANAPES

VEGETARISCH

Gorgonzola mit karamellisierten Rotweinzwiebeln	2,40
Büffelmozzarella mit Tomate und Pesto	2,60
Ziegenkäse mit Feigenkompott	2,40
Brie de Meaux mit karamellisierten Walnüssen	2,20
Kräuteromlett persischer Art	2,40
Oliven-Frischkäsecreme	2,40
Tomate-Spinat-Champignons	2,40

FLEISCH

Schwarzwälder Schinken mit Gewürzgurken	2,40
Parmaschinken mit Honigmelone	2,60
Roastbeef mit Remouladensauce	2,60
Salami mit Tomatenpesto	2,40

FISCH

Gebeizter Lachs mit Blütenhonig-Senfsauce	3,10
Lachstatar mit Gurke, Creme fraiche und Dill	3,50
Garnelentatar mit Mangochutney	3,10

GEMISCHTE CANAPE AUSWAHL (aus Vollkorntoast und Schwarzbrot)

1,90

- hausgemachte Oliven-Frischkäsecreme
- hausgemachte Paprika-Frischkäsecreme
- Gouda-Walnuss
- Salami-Paprika
- Camembert-Traubenchutney

EAT YOUR GREENS



FINGERFOOD

Herzhafte Energyballs	3,20
Kräutersandwich am Spiess	3,60
In Kokosöl gebackene Avocado auf Chiabrot	3,90
Gurkencanape mit Oliven-Frischkäsecreme	2,20
Zuccinipraline	3,20
gefüllte Weinblätter mit Quinoa	3,85

IM GLAS

Broccoli-Zucchini-Foodbowl	3,20
Schwarzer Reis mit Avocadohutney und Hühnchenfilet	3,80
Gojibeeren-Cranberry Brechbohnsensalat	3,10
Lemon-Chicken mit Orangen CousCous	4,20
Zuccininudeln mit Buchweizen und Fetakäse	3,90

DESSERT

Chia-Pudding mit hausgemachtem Mangospiegel	3,50
Sugarfree Cheesecake mit frischen Beeren	3,90
Raw Energy / Proteinballs	2,50

DESSERT

bitte beachten Sie hierbei, dass wir eine Vielzahl von Kuchen anbieten, im folgenden finden Sie lediglich die Topseller. Weitere Möglichkeiten bestehen auf Anfrage.

CUPOAKES AB 1,20

Mini Cupcakes
Cupcakes

FINGERFOOD AB 2,50

Carrot Cake
Chocolate Brownie
Chocolate Cake vegan
Apfel-Mohn

IM GLAS AB 3,20

Apple Crumble

AUF ANFRAGE:

MACARONS
DESSERT IM GLAS
PETITE FOURS
CAKEPOPS
MARSHMELLOWPOPS
FIRMENLOGO DRUCK

REFERENZEN

ADIDAS
GUESS
PARASOL ISLAND
KARL LAGERFELD
BEYONCE KNOWLES
PHARRELL WILLIAMS
OFF WHITE
LAMBERTZ
DEUTSCHE BANK
ENGEL & VÖLKER
SPARKASSE
SCOTCH & SODA
HESS NATUR
RTL
TIFFANY
TRUE RELIGION
BALMAIN
TIGHA
GDS
YSL PARIS
JUSTIN TIMBERLAKE
MADONNA
ADELE

....

KONTAKT

Sonja@homemade-we-eat-fine.com

SERVIOE AGENCY
BEST KOELN

Personal
Service
Geschirrverleih
Etc

BUSINESSLUNCH
BULGURSALAT ODER
CHICKENSANDWICH+
KALTGETRÄNK+
CARROT CAKE

8,50 €

