
Finger Food Buffet „Verwöhnen“

ab 40 Personen

Kalte Teilchen

Gyrosfleisch an frisch gehobeltem

Weißkohl-Salat in Pfannkuchen serviert

Nudelauflauf-Würfel mit Erbsen und Schinken

Putenbruststreifen in Mini-Wraps mit

Weißkraut, Möhrenstreifen

an Orangen-Sahne-Dip

Putenbrust an Mango-Dip mit

Kiwi-Perle garniert

Gerollte Hähnchenfilet-Spieße gefüllt

mit buntem Paprikagemüse an

Knoblauch-Note

Gemüsesticks an Aioli-Dip

Matjesfilet mit Rote Bete-Mousse an Brotchips

Salate

Rucola-Nudel-Salat ausgeschmückt

mit Cocktailtomaten und Pinienkernen

Kartoffelsalat „Frühlingslächeln“

mit gartenfrischen Gemüsen

an Senf-Orangen-Sauce

Sommersalat - Fruchtig frische Kreation

aus Sellerie, Schinken, Ananas, Mais,

Lauch und Ei an Sauerrahm

Geflügelsalat mit Tomaten, Feta,

Broccoli an Worcester-Sauce

Suppe

Kürbis-Kokos-Creme-Suppe

mit Hähnchenbrust-Spieß serviert

Dazu reichen wir hausgemachte Mohn-,

Sonnenblumen- und Käse-Brötchen

Dessert in Gläsern serviert

Cappuccino-Creme mit Sahnehaube

Himbeerschmand

Biskuitörtchen liebevoll geschmückt

Preis pro Person zzgl. MwSt. 30,30 Euro

inkl. benötigtem Geschirr

zum Anrichten der Speisen





Finger Food Buffet „Alles Gute zum...“

ab 25 Personen

Salate

*G*rossalat an Knoblauch-Dip in Pfannkuchen präsentiert

*I*talienischer Lauchsalat mit frischer Ananas im Gläschen

*P*armesan-Nestchen mit Krabbensalat

*R*affinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Kirschtomaten

an einer leichten Vinaigrette

*G*eflügelsalat mit saftigem Hähnchen, Ananas, Mandarine

und einem Hauch Curry

*F*ranzösischer Käsesalat mit Radieschen

*T*essiner Kartoffelsalat an Mini-Puten-Steak

*R*ucola-Himbeer-Salat mit mild geräucherter Entenbrust

an erlesenem Dressing

Suppe

*R*ote Paprikasuppe mit Fetakrümeln und frittierten Kartoffelstreifen

Dessert in Gläsern serviert

*Z*itronen-Mousse an Ananasragout

*M*armoriertes Weiß-Dunkles Schokolade-Mousse

*F*ruchtig-pikante Variation von Birnen und Äpfeln mit Käsehaube

Brotbeilage

*D*azu reichen wir einen gemischten Brotkorb,

Baguette und hausgemachte Snackbrötchen

Preis pro Person zzgl. MwSt. 20,70 Euro

inkl. benötigtem Geschirr

zum Anrichten der Speisen

Finger Food

Belegte Brötchen

1/2 Brötchen pro Person, belegt mit:
Tranchen von Schwein, Rind, Geflügel
Selektion von leckeren Schinkensorten
Deftigen Salami Aufschnitt
Internationale Käsespezialitäten
Raffinierte Gemüse Belag
Alle Brötchen sind Edel ausgeschmückt

Preis pro Person

zzgl. MwSt. 2,20 Euro

„Sizilien“ Snack

ab 10 Personen, 6 Teile pro Person
Ofenfrische Ciabattascheiben, belegt mit:
Mediterranem Gemüse, Oliven und Feta
Salami in Pikantem Pfeffermantel
Zart gebratenes Roastbeef an Kräuter-Remoulade
Geräuchertes Makrelenfilet mit Apfel- Meerrettich
Graved Lachs und geräuchertem Lachs
Hähnchenbrust Tranche an gegrillte Paprika
mit Knoblauch begleitet
Frischkäseperle an Tomate und Basilikum
Tranchen von leicht gepökeltem Schweinerücken
edlen Prosciutto di Parma
Pastasalat mit Farfalle-Nudeln und Grillgemüse
mit Hackbällchen in Parmesanmantel begleitet

Preis pro Person

zzgl. MwSt. 15,10 Euro

„Finger Food“ Venedig

ab 25 Personen
Variation von Blätterteigtaschen
Datteln / Pflaumen in Speckmänteln
Spieße mit Mozzarella-Kugeln, schwarzen
Oliven, Cocktailtomaten
Reibeküchlein auf Putensteak
Tomaten-Bruschetta
Mini Hamburger
Lachs-Meerrettich-Röllchen
Rinderfleisch-Salat in Gurkenbechern
Cocktail Rote-Mini-Paprika
mit pikantem Frischkäse
Rührei in der Mürbeteigschale
mit Räuchermaqurele
Auberginen-Röllchen mit Knoblauch-Aioli
Mini Schweineschnitzel
Ananasbällchen in Kokosraspel an
Mascarpone-Mousse in Gläsern serviert

Preis pro Person

zzgl. MwSt 24,60 Euro





Finger Food „Klein aber fein“

ab 20 Personen

*G*yros Salat in Pfannkuchen

*D*atteln / Pflaumen in Speckmänteln

*H*onigmelonen-Sticks mit Knochenschinken

*M*ini-Hacksteaks mit Gorgonzola-Mousse

*Z*arte Party-Schnitzel mit kleiner Zitronenecke

*G*riechischer Hirtsalat in typischer

Knoblauch-Vinaigrette in Gläsern

*R*osa gebratene Roastbeef-Röllchen

auf Schwarzbrotaltern

*C*ocktail Rote-Mini-Paprika

mit pikantem Frischkäse

*M*atjesfilet mit Rote Bete-Mousse

auf Brotchips

*T*omaten-Bruschetta

*M*ini Hamburger

*G*efüllte Champignons mit Frischkäse

*M*ini-Windbeutel gefüllt

mit dunkler Mousse au Chocolat

Preis pro Person

zzgl. MwSt 20,70 Euro

Finger Food „Feinschmecker“

ab 20 Personen

*S*campi-Salat in Parmesan Nestchen

*C*respelle mit feiner Spinat Füllung

*G*efüllte Champignons mit Frischkäse

*L*achs-Meerrettich-Röllchen

*K*albshackbällchen in Sesamkruste

an Rucolasalat

*R*avioli-Pfifferling-Salat

im Weck Glas angerichtet

*G*arnelen in Speck Mänteln

*H*ähnchen-Spieß-Yakitori

mit Lauchzwiebeln

*G*yros Salat in Pfannkuchen

Variation von Blätterteigtaschen

*P*esto-Olivine-Muffins

*F*orelle an Schrotbrot und einer

Apfel-Sahne Meerrettichs-Haube

*S*elektion von Mini Obst Küchlein

Pro Person zzgl. MwSt 28,20 Euro

