

# feine Fingerfood-Leckereien

Mini-Wraps im Holzbecher, gefüllt mit Hähnchenfilet, Champignons & Orangen  
mariniertes Kassler auf Kartoffel-Lauch-Salat in kleiner Spitztüte  
gegrilltes Mini-Hähnchenfilet mit Barbecuemarinade am Bambusspieß  
hausgemachte Gemüsekugeln mit Fetakäse  
Roastbeefröllchen mit Frischkäse und Olivenatapenade auf Bauernbrot  
kleine Quiche Lorraine - gefüllt mit Frühlingszwiebel, Schinken & Crème Fraîche  
Mini-Lachs-Röllchen von Räucherlachsfilet mit Meerrettich & Babymangold  
kleine Brûche gefüllt mit gegrillten Gambas in Sahne-Dill-Crème  
Schnitzelkonfekt - frisch aus der Pfanne, am Holzspieß mit Kirschtomate  
Antipastispießchen von gegrilltem Gemüse, Mozzarella und frischem Basilikum  
kleine Käseauswahl  
mit Trauben & Cornichons

hausgemachtes Steinofenbrot  
dazu: Kräuterdip & Paprikabutter

Ausreichend kleine Teller & Servietten werden mitgeliefert.  
Es werden keine Bestecke gereicht! Finger-Food!



## PREISE

ab 80 Personen für nur:	18,90 € / Pers.
ab 40 Personen für nur:	20,90 € / Pers.
ab 20 Personen für nur:	21,90 € / Pers.

incl. kleinen Tellern und Servietten

# vegetarische Fingerfood-Ideen:

vom warmen Büffet:

fleischfreies Schnitzelchen oder Backkäseschnitte  
mit Krautsalat & Kräutersoße im Minibaguette

vom kalten Büffet:

zweierlei saftig gefüllte Wrapps: → Antipasti & Reis mit Mango und Salza

klassisches Fingerfood am Spieß:

Steinofenbrot mit Tomate, Mozzarella, Pesto & Goudaspieße mit Trauben  
Minischnitzelchen aus Milcheiweiß in der Pfanne gebraten - am Spießchen  
knusprige Bruschetta mit Rucicola und Gorgonzola, Antipastispieße  
hausgemachte Gemüsekugeln, Mini-Lachs-Röllchen mit Meerrettich

Viele weitere vegetarische Leckereien finden Sie online in unserer Menükarte auf der letzten Seite!  
Selbstverständlich müssen Sie sich NICHT für ein komplett vegetarisches Menü entscheiden,  
immer sind auch Kombinationen möglich!!!