

Finger-food 'Par Excellence'

...mit warmen Komponenten - teilweise frisch vor Ort zubereitet -
Die ideale Kombination für eine lange, festliche Partynacht!

zum Empfang:

Amuse Bouche - ein Gruß aus der Küche -

- ofenwarme Minitartelettes mit Ziegenfrischkäse, Thymianhonig & Lavendel
- ofenwarme Mini-Quiche à la Lorraine mit Lauch, Schinken & Crème Fraîche

mit Messer & Gabel - frisch am Büffet tranchiert:

ganze Seiten vom frisch vor Ort gegrillten Lachsfilet (alternativ auch argent. Roastbeef!)
mariniert mit Limette, Rosmarin und Koriander - dazu: Sauerrahm

Tagliatelle von hausgemachter, frischer Pasta
mit Wildkräutern, Ruccola, Fleur de Sel und Trüffelöl

Caprese-Salat mit Baby-Mangold, Pesto & Balsamicocrème

Steinofenbrote & Brotkonfekt - dazu: hausgemachte Dippvariationen

warme Komponenten - aus Gläschen & Schälchen:

Cappuccino vom Bärlauch-Süppchen mit Milchschaumhaube

Mini-Kartoffelreibekuchen mit Sauerrahm und Julienne vom Räucherlachs

Mini-Tournedos vom Iberico an tomatisierter Bratenjus & getrüffeltem Wirsing

vom kalten Fingerfood- & Tapas-Büffet:

gegrillte Spieße vom Hähnchenfilet im Gläschen mit Rauke, Parmesan & Vinaigrette

Saltimboccaspießchen vom Kalbsfilet im Schälchen mit Spaghetti-Antipasti-Salat

Carpaccio von der roten Beete mit Ziegenfrischkäse, Balsamico und Pinienkernen

Hähnchen-Saté-Spieße mit karamellisierter Ananas

Antipastispießchen von eingelegten Champignons, gefüllten Tomaten & Basilikum

Melone Bresaola vom Serrano Schinken mit Parmesan, Balsamico & Cantaloupe

ofenwarme Knusperspeckpflümchen

hausgemachte Mini-Gemüsefrikadellchen

internationale Käseauswahl mit Feigen und Trauben



... zum Abschluß: LATE-NIGHT-SNACK

Currywurst im Tapasschälchen

mit Holzgäbelchen und Weißbrot;

⇒ serviert als Flying-Fingerfood!

PREISE

ab 100 Personen für nur:	29,90 € / Pers.
ab 50 Personen für nur:	34,90 € / Pers.

incl. dem gesamten benötigten Porzellan &
dem kompletten Koch- und Büffetequipment