

Feine Häppchen zum Empfang

Für den exklusiven Imbiss zwischendurch, einen Tag der ‚offenen Tür‘ oder einfach, weil sich liebe Gäste zum Frühstückchen angemeldet haben! Auf kleinen gemischten Platten richten wir an:

edle Mini-Cannapées

Scheiben von frischem französischem Baguette, bestens belegt mit:

- exklusiver Fischauswahl: skand. Räucherlachs & edle Forellenfilets
- Käsevariationen: Bavaria Blue, Tête de Moin, Camembert & Tomate-Mozz.
- spanischen Delikatessen: Serrano Schinken & gegrillte Hähnchenmedaillons

Mini-Hähnchenbrustfilets

panierte Mini-Hähnchenbrustfilets, frisch aus der Pfanne
jedes Filet hat eine kleine Obstdekoration und
ein Finger-Food-Spießchen zum unkomplizierten Verzehr

Partyfrikadellen

kleine, würzige, natürlich
hausgemachte Mettbällchen

&

Spießchen von gegrilltem Hähnchenfilet

mit saftig-frischer,
karamellisierter Ananas

Mini-Quiche Lorraine

kleine Mürbeteigartetelettes gefüllt mit Crème Fraîche, Frühlings-
zwiebeln und geräuchertem Schinken - goldgelb gebacken

Steinofenbrot und Laugenkonfekt

dazu: Kräuterdip

Zu diesem Imbiss reichen Sie ausschließlich
Servietten und/oder kleine Salatteller;
Es werden keine Bestecke benötigt !!!



PREISE

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

incl. kleinen Tellern und Servietten

Darf's etwas mehr sein ???

eine gute Suppe - die perfekte Ergänzung:

- klassische Rinderbouillon mit Einlage
- Spargelcrèmesuppe mit Lachsstreifen
- herzhafter Currywursttopf

für nur zusätzlich 4,90 € je Person
incl. Suppentassen und gr. Löffeln

