

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, frz. Brie & Caprese mit Pesto
- spanischen Delikatessen: Serrano Schinken & gegrillte Hähnchenbrust

Mini-Hähnchenbrustfilets

Mini-Hähnchenbrustfilets in Cornflakespanade, 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 Mürbeteigartelettes gefüllt mit Crème Fraîche, Frühlingszwiebeln und geräuchertem Schinken - goldgelb gebacken

Steinofenbrot und Laugenkonfekt

dazu: Kräuter- & Curry-Dattel-Dip

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



PREISE

ab 40 Personen für nur: 22,90 € / Pers.
ab 20 Personen für nur: 24,90 € / Pers.

incl. kleinen Tellern und Servietten

Darf's etwas mehr sein ???

eine gute Suppe - die perfekte Ergänzung:

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

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

