

feine Fingerfood-Leckereien

Mini-Wraps im kleinen Kiefernholzbecher - gefüllt mit:

- Hähnchenfilet, Champignons, gebratenem grünem Spargel & Orangenfilets
- VEGGIE mit Strauchtomaten, Mozzarella, Ruccola, Pesto & Coleslaw

Leckereien auf knusprigem Steinofenbrot:

- Camembert mit Ruccola und Cranberriekonfit
- geräucherter atlantischer Lachs mit Honig-Senf und gehobeltem Parmesan
- rosa gebratenes Ochsenroastbeef mit Frischkäse und Oliventapenade

gegrilltes Mini-Hähnchenfilet mit Barbecuemarinade am Bambusspieß

hausgem. Gemüsefrikadellchen mit Fetakäse, Datteln im Knusper-Speckmantel

kleine Quiche Lorraine - gefüllt mit Frühlingszwiebel, Schinken & Crème Fraîche

Mini-Lachs-Röllchen von Räucherlachsfilet mit Meerrettich & Babymangold

Tournedos vom Schweinefilet im Schinkenmantel mit gegrillten Tomaten am Spieß

hausgemachtes Steinofenbrot

dazu: Kräuterdip, Pepadew & Curry-Dattel-Dip



PREISE

ab 40 Personen für nur: 30,90 € / Pers.
ab 20 Personen für nur: 32,90 € / Pers.

inkl. kleinen Tellern, Minigabeln & Servietten

... lieber KEINE Wraps?

- tauschen Sie die Wraps gegen:
 - Salate im Minigläschen
 - Mini-Cheeseburger (auch Veggie)
 - eine leckere Suppe nach Wahl
- ALLES JEWEILS OHNE AUFPREIS !!!

... darf's noch etwas exklusiver sein?

- fruchtige Melone mit Serrano Schinken, Parmesan und Balsamicoglace
 - Antipastispießchen von gegrilltem Gemüse, Mozzarella und Basilikum
 - Schnitzelkonfekt vom saftigen Hähnchenfilet in Pankopanade
 - Mini-Rösttarte mit Black Tiger Garnelen und Honig-Senf-Dill-Dip
- für nur jeweils zzgl. 1,80 € / Pers. --- Black Tiger Gambas zzgl. 3,60 € je Pers.

hausgemachte Dessertvariationen - portioniert in kleine Gläschen:

- bayerisch' Crème auf süßem, dunklen Kirschsugo mit Schokoraspeln
- Mascarponecrème an fruchtigem Erdbeer-Rhabarber-Kompott
- ital. Panacotta oder weiße Mousse an Himbeerspiegel mit frischer Minze
- Death by Chocolate - von dunkler Schokolade, Karamell & Browniecrumbles

ab 40 Pers. für nur 4,90 € je Person
Wählen Sie zwei Sorten!