

# Veggie-Fingerfood



Mini-Wraps im kleinen Kiefernholzbecher - gefüllt mit:

- Soja-Chunks, Champignons, gebratenem grünem Spargel & Orangenfilets
- mit bunter Paprika, Gurken, Frühlingszwiebeln und Fetakäse

Leckereien auf knusprigem Steinofenbrot:

- Camembert auf Ruccola mit Cranberriekonfit
- Strauchtomaten mit Mozzarella, Kräuterpesto und frischem Basilikum
- mariniertes Rote Beete-Carpaccio mit Frischkäse und Pinienkernen

VALESS-Schnitzelkonfekt (aus Milcheiweiß) - frisch aus der Pfanne  
hausgemachte Gemüsefrikadellchen mit Fetakäse

kleine Quiche-Happen - gefüllt mit mediterranem Grillgemüse & Crème Fraîche

Partyfrikadellchen (klassisch in Form und Geschmack - auf Sojabasis)

Mini-Wrap-Röllchen mit Reis, Honig-Senf-Dip, Markerbsen, Mais & Blattspinat

Zucchini-Tournedos mit Tomaten-Oliven-Frischkäse-Crème

Steinofenbrot & Laugenkonfekt - frisch aus dem Ofen

dazu: Kräuterdip, Oliventapenade und Tomatensugo



## PREISE

ab 40 Personen für nur:	17,90 € / Pers.
ab 20 Personen für nur:	18,90 € / Pers.

inkl. Teller, Bestecke und Servietten

## Info:

Dieses vegetarische Fingerfood können Sie so komplett anbieten oder aber auch Komponenten hieraus mit anderen Vorschlägen aus dieser Karte kombinieren!

Selbstverständlich bieten wir viele weitere vegetarische Speisen und Menü-Ideen aus unserer eigenen Manufaktur an!  
Fragen Sie uns - wir beraten Sie gerne dazu!