

Fingerfood (ab 15 Personen)

Hackbällchen(2 Stück) mit gefüllter Peppino Rosso am Spieß	1,60 €
Chicken-Chili-Shot: Geflügelbällchen mit Dip in der Pipette	1,30 €
Rindfleischbällchen mit Bacon und BBQ-Dip in der Pipette	1,30 €
Räucherlachs-Crepe mit Kräutercreme oder Dill-Senfgelee	1,70 €
Blätterteigpastete mit Hackfleisch, Lauch, Oliven, Tomate und Käse	1,30 €
Blätterteigroulade mit frischem Lachs , Koriander und Zitronen-Creme fraiche	1,80 €
Blätterteigpastetchen mit Waldpilzen und Trüffelöl	1,50 €
Blätterteigpastetchen mit Chorizo, Jalapenos und Manchego	1,30 €
Roastbeefröllchen mit Senf, Frischkäse und Rucola	2,00 €
Schweinelachsröllchen mit Senf, Frischkäse und Rucola	1,30 €
Kasslerröllchen mit mariniertem Sauerkraut und Kürbiskernöl	1,30 €
Hähnchensticks (10cm) mit Salbei, Serranoschinken und Mandelkruste	1,70 €
Hähnchensticks in Sesam-Pankokruste an Ananas-Chutney	1,50 €
Mini-Schnitzel-Spieß vom Schweinefilet in Parmesankruste	1,80 €
Marinierter Riesengarnelenspieß mit Zitronengras-Koriander Marinade	2,50 €
Tortilla -Roulade mit süß-saurem-Gemüse, Mango,Romana, Bacon und gelbem Curry	1,70 €
Tortilla- Roulade mit Rinderhackfleisch, Chiligemüse, Cheddar und Creme fraiche	1,70 €
Tortilla-Roulade mit Thunfischcreme, mariniertem Schweinerücken und Bohnen	1,70 €
Gefüllte Champignons mit Kräuterfrischkäse, Serrano und Olive an Aioli	1,30 €

Vegetarische Fingerfood (ab 15 Personen)

Zucchini-Roulade mit getrockneter Tomate und Ziegenfrischkäse	1,30 €
Spanischer Machego auf Mandel-Feigenbrot	1,50 €
Caprese-Spieß: Kirschtomate mit mariniertem Baby-Mozzarella und Basilikum	1,50 €
Blätterteigpastetchen mit Schafskäse, getrockneter Tomate und Olive	1,30 €
Tortilla -Roulade mit süß-saurem-Gemüse, Mango, Romana, und gelbem Curry	1,50 €

Warme Fingerfood (ab 15 Personen)

Gebackene Schinken-Käseröllchen mit Manchego	1,50 €
Gebackene Geflügel-Serranokroketten mit Aioli (3 Stück)	1,50 €

Alle Preise verstehen sich inkl. 7 % MwSt und ohne Geschirr

Fingerfood-Arrangements für verschiedene Anlässe (ab 15 Personen)

Fingerfood für den Empfang

8,90 €

Zucchini-Roulade mit getrockneter Tomate und Ziegenfrischkäse -vegetarisch

Roastbeefröllchen mit Senf, Frischkäse und Rucola

Spanischer Manchego auf Mandel-Feigenbrot -vegetarisch

Blätterteigpastetchen mit Waldpilzen und Trüffelöl

Hähnchensticks mit Salbei, Serranoschinken und Mandelkruste

Blätterteigpastetchen mit Schafskäse, getrockneter Tomate und Olive -vegetarisch



Fingerfood-Party

13,90 €

Hackbällchen(2 Stück) mit gefüllter Peppino Rosso am Spieß

Chicken-Chili-Shot: Geflügelbällchen mit Dip in der Pipette

Rindfleischbällchen mit Bacon und BBQ-Dip in der Pipette

Mini-Schnitzel-Spieß vom Schweinefilet in Parmesankruste

Blätterteigpastetchen mit Chorizo, Jalapenos und Manchego

Tortilla -Roulade mit süß-saurem-Gemüse, Mango,Romana, Bacon und gelbem Curry

Gefüllte Champignons mit Kräuterfrischkäse, Serrano und Olive an Aioli

Zucchini-Roulade mit getrockneter Tomate und Ziegenfrischkäse -vegetarisch

Hähnchensticks in Sesam-Pankokruste an Ananas-Chutney

Caprese-Spieß: Kirschtomate mit mariniertem Baby-Mozzarella und Basilikum -vegetarisch



Alle Preise verstehen sich inkl. 7 % MwSt und ohne Geschirr

Flying Büffet-Fingerfood im Glas (ab 15 Personen)

Riesengarnelentatar mit Tomaten-Cour Cous, Basilikum und Olive	2,50 €
Rindfleischpraline mit Bacon und BBQ-Glasur auf eingelegtem Chili-Gemüse	2,50 €
Geflügelsalat mit gelbem Curry, Mango , knusprigem Bacon und süß-saurem Gemüse	2,50 €
Räucherlachstatar auf Curry-Lauchgemüse und kandierter Zitrone	2,50 €
Räucherforellensalat mit frischen Kräutern, roten Zwiebeln und Lemonmenöl	2,00 €
Rosa gebratene Entenbrust auf buntem Asiasalat, Soja und Sesam	2,50 €
Marinierte Riesengarnelen mit Zitronengras auf Sprossensalat und Ananas-Kompott	3,00 €
Ziegenkäsecreme mit knusprigem Bacon und pikanter Zwiebelmarmelade	2,50 €

Vegetarische Fingerfood im Glas (ab 15 Personen)

Marinierte Kräuterchampignons mit Aioli	2,00 €
Ziegenkäsepraline mit Mandeln und Schnittlauch auf Gazpachogemüse	2,00 €
Büffelmozzarella-Panna Cotta mit Basilikum und Tomatenkompott	2,50 €
Eingelegte Kirschtomaten mit Dill und Fetacreme	2,00 €



Canapés- immer was besonderes

(ab 15 Personen)

mit Räucherlachs , Zitronenfrischkäse und Gurke	2,20 €
mit Räucherforellentatar, Basilikum, Apfel und Tomate	2,20 €
mit Roastbeef, Schalotten-Senf und Cornichons	2,20 €
mit rosa gebratener Entenbrust und Feigen-Walnusskompott	2,20 €
mit Serranoschinken und Olivencreme	2,50 €
mit Brie und marinierten Trauben-vegetarisch	2,20 €
mit marinierter Riesengarnele, Mandel-Chili Creme und Olive	2,50 €
mit Bruchettacreme und Büffelmozzarella -vegetarisch	2,20 €
mit Blauschimmelkäse mit Rotweinbirne und Walnuss-vegetarisch	2,50 €
mit gegrillter Zucchini, mediterranem Frischkäse und Oliven-vegetarisch	2,00 €

Alle Preise verstehen sich inkl. 7 % MwSt und ohne Geschirr