

» FINGERFOOD Ideen

Fingerfood ab 1,60 € pro Stück
als Snack empfehlen wir 5-7 Stück pro Person,
als flyingbuffet 12-15 Stück.

Auberginen-Shrimpspieß im Tempuramantel mit Grapefruitsauce
Mariniertes Thunfischfilet in Soja-Sesamöl mit Mango
Schafskäse im Aschenmantel auf Polenta mit Thymian
Strauchtomate gefüllt mit Pistazien-Frischkäse dazu Rinderfiletwürfel im Kräutermantel
Bauernbrotecken mit Geflügellebermousse, Feigenmarmelade und grobem Pfeffer
Crepesröllchen mit geräuchertem Fisch und Ruccula
Tatar vom Rinderfilet auf Parmesankracker
Shrimpscocktail im Gläschen mit Melonenkugeln
Snack-Löffel mit gebratener Riesengarnele auf Forellenmousse
Kalbfleischspießchen Saltimbocca (mit Parmaschinken und Salbei)
Gemüsepresse mit Parmesan
Thailändische Fischküchlein mit Zitronengras und Gurkendipp
Bunte Spieße mit tropischen Früchten, leicht schokolliert
Steinbeißer-Pancetta-Brotwürfel-Spieße
Hackfleischbällchen mit Pesto am Spieß mit Kirschtomaten und Kapernäpfeln
Blumenkohlcreme mit Forellenkaviar und frischem Kerbel im Whiskeyglas
Pastetchen gefüllt mit Entenbrust und Champignonragout
Marinierte rote Beete mit Walnüssen und Ziegenfrischkäse
Antipastispiß mit frischem Rosmarin
Bruschetta mit Thunfisch, Ruccula, Tomatenconcassee
Gebratene Blutwurstscheibe mit Apfelspalten

Gerne stellen wir Ihnen Ihr Wunschmenü zusammen. Kontaktieren Sie uns.

