

FINGERFOOD

KLEINES FINGERFOOD BUFFET

Ideal zum Empfang oder Präsentation ca. 8 Teile pro Person

- Mini-Schweine-Schnitzel a,c,g
- Tomaten-Mozarella-Spieße im Glas präsentiert g -vegetarisch-
- Mini-Frikadellen vom Rind a,c,g,j
- Fruchtige Hühnchenspieße 2
- Blätterteigsnacks gefüllt mit Lachs, Schinken, Käse -vegetarisch-, Champignons -vegetarisch- a,d,g,12
- Mini-Bierknacker 14
- Mini-Gouda-Käse-Häppchen mit Weintraube g -vegetarisch-

ab 10 Personen p. P. 12,90 €

FINGERFOOD STRUKTURWANDEL

Ideal zum Empfang oder Präsentation ca. 8 Teile pro Person

- Curryhühnchensalat mit Erdnussmousse und Hähnchenbrust mit bunter Paprika e,g
- Vitello Tonnato mit Tomatenmarmelade und Ziegenkäse im Glas d,g
- Mini-Lachspralinen
- Hauseigene Party- Rinderfrikadellen nach Papa´s Rezept a,c,g,j
- Datteln im Speckmantel
- Hühnchenspieße in Ananas-Chili-Marinade 2
- Mini-Schweinefiletmedaillons mit karamellisierten Früchten
- Mini-Schnitzel vom Schwein a,c,g
- Matjesfilet mit roten Zwiebelringen auf Schwarzbrottaler d,g

ab 10 Personen p. P. 19,90 €

DER BESONDERE EMPFANG

Fingerfoodbuffet ca. 10 Teile pro Person

- italienischer Nudelsalat **-vegetarisch-** mit Zucchini, Aubergine und getrockneter Tomate ^a
- Zucchini-Lolli mit Mango-Chutney im Glas präsentiert ♣**vegan**♣
- Tomaten-Mango-Salat im Glas präsentiert ♣**vegan**♣
- Garnele im Kartoffelnest ^b
- Mini-Schweinefiletmedaillons mit Früchten der Saison garniert
- Mini-Hähnchenbrustfilet mit Früchten
- Gemüsespieße mit Zucchini, Aubergine und Paprika ♣**vegan**♣
- Canapé mit rosa Roastbeef und Chefkoch´s Kräuter-Remoulade ^{a,c,g}
- Canapé mit Räucherlachs und Sahne-Meerrettich ^{a,d,g}

Ab 10 Personen p. P. 24,90 €

MEET AND GREET

Fingerfoodbuffet ca. 10 Teile pro Person

- Kartoffel-Salat Toskana mit Paprika und Zucchini im Glas ♣**vegan**♣
- mediterraner Nudelsalat mit Cherry-Tomaten und Ruccola im Glas präsentiert ^a **-vegetarisch-**
- Linsen-Reis-Salat mit Koriander im Glas präsentiert ♣**vegan**♣
- Datteln im Speckmantel
- hauseigene Party-Frikadellen nach Papa´s Rezept ^{a,c,g,j}
- Hähnchenspieße in Ananas-Chili-Marinade ²
- Mini-Schnitzel vom Schwein ^{a,c,g}
- Pumpernickel-Taler mit Ruccola-Frischkäsecreme ^{a,g} **-vegetarisch-**
- Mini-Wraps mit knackiger Salatfüllung und Salsa-Dip ^{a,c,g} **-vegetarisch-**

Ab 10 Personen p. P. 24,90 €

„EIN HERZLICHES WILLKOMMEN“

Fingerfoodbuffet ca. 10 Teile pro Person

- Papa's Hackpraline auf feurigem Erbsenpurree im Gläschen a,c,g,j
- Mini Schnitzel auf fruchtigem Bulgursalat im Gläschen a,c,g
- Wrap-Spinach mit mariniertem Salat und Couscous a -vegetarisch-
- Fernöstlicher Glassnudelsalat im Gläschen -vegetarisch-
- Asiatischer Hühnchensalat mit Gemüse, Sesam und Soja im Gläschen f,k
- Tomaten-Quinoa-Salat mit roter Zwiebel und Koriander im Gläschen ♣vegan♣
- Couscous-Salat mit Minz-Joghurt-Mützchen im Gläschen a,g -vegetarisch-
- Büffelmozzarellaspießchen mit Datteltomate g -vegetarisch-
- Pumpernickel-Taler mit mexikanischer Guacamole a,g -vegetarisch-

Ab 10 Personen p. P. 27,90 €

FULL SERVICE

Für besondere Anlässe wie Kommunion oder Konfirmation bieten wir neben dem klassischen Catering auch unseren professionellen Rundum-Service an.

BELEGTE ½ BRÖTCHEN

Alternativ bieten wir auch Handschnittchen an, auf verschiedenen Brotsorten ansprechend garniert, Aufpreis pro Stk. 0,30 €

Eine kleine Auswahl

Goudakäse g	1,80 €
Salami g	1,80 €
Geräucherter Lachs d	2,10 €
Kasslerbraten e,i,j	1,80 €
Gekochter Schinken i,j,12	1,80 €
Lachsschinken e,i,j	1,80 €
Gekochtes Ei c	1,60 €
Rosa Roastbeef	3,10 €
Mett mit Zwiebeln	2,00 €
Schwarzwälder Schinken	1,80 €
Rosa gebratener Schweinebraten	2,00 €
Geräucherte Putenbrust h,i,j	1,80 €

Mindestbestellmenge 5 Stück je Sorte

VERMISSEN SIE ETWAS?

Falls Sie ihre Lieblingspeise nicht finden, rufen Sie uns doch einfach an. Unser Catering Team geht gerne auf ihre individuellen Wünsche ein!

CANAPÉS

geröstetes Weißbrot ohne Rinde, alternativ Pumpernickel a	
Schweinefilet auf Paprikacreme g	3,20 €
Wildlachs auf Meerrettichcreme d,g	3,20 €
Mett mit roten Zwiebelringen	2,90 €
Parmaschinken	2,90 €
Roastbeef mit Kräuter-Remoulade c,g	3,50 €
Hähnchenbrust auf Waldorfsalat g,h,i	3,20 €
Krabbencocktail von Nordseekrabben b,g,2	4,50 €
Kasslerbraten auf Pfirsichscheibe 2,9	2,90 €
Mailänder Salami auf Mozzarella g	3,20 €
Matjestartar auf Avocadospalte d	3,90 €
Black Tiger Garnelen auf einer Creme aus Bärlauch-Kresse b,g	3,50 €
Wacholder geräucherte Forelle mit Sahne Meerrettich d,g	3,50 €
Räucheraal auf Preiselbeersahne mit rosa Pfeffer d,g	4,90 €
Streifen vom Matjesfilet mit Cronchinos d	3,90 €
Mozzarellakugeln mit Kirschtomaten und Basilikum -vegetarisch-	2,90 €
Käsecreme mit Kräuter der Provence auf Rucolanest g -vegetarisch-	2,90 €
Ei auf Sardellencreme mit Sardellenröllchen c,d	2,90 €
Ei auf Krabbencreme mit Black Tiger Gamba b,c,g	3,90 €

Mindestbestellmenge 8 Stück je Sorte