

Fingerfood - Classic

Stellen Sie sich aus der, unten stehenden, Liste ihr individuelles Fingerfood zusammen. Ihre Auswahl produzieren wir dann entsprechend der Personenanzahl. Ideal für Empfänge oder als Snack für den gesamten Abend über.

ANGEBOT

Piccolo – 9,90€ p.P. netto

(wählen sie aus den unten genannten Produkten **4 verschiedene Teile pro Person**)

Medio – 19,90€ p.P. netto

(wählen sie aus den unten genannten Produkten **8 verschiedene Teile pro Person**)

Grande – 26,90€ p.P. netto

(wählen sie aus den unten genannten Produkten **11 verschiedene Teile pro Person**)

Selbstverständlich können Sie sich auch ihre eigene Anzahl zusammenstellen: **Preis pro Stück: 2,79€**

Surf & Turf

- Mini Burger mit Maishähnchen, Reis & Rotem Curry
- Mini Gratin mit Räucherlachs, Topinambur, & Kaviar

Veggie Love

- Pita mit Mandel – Kreuzkümmel – Aufstrich & Gurke
- Mini Quiche mit Lauch und Tomatenkonfit

Cheese Please

- Mini Brioche mit Ziegenkäse und Feigensenf
- Natursauerteig Brötchen mit BIO – Tête de Moine & Feige

Country Side

- Crostini mit Landschinken und Fenchel
- Mini Börek mit Spinat und Feta

French Kiss

- Brownie – Würfelchen mit Schoko – Buttercreme und Aprikose
- Zitronenküchlein mit Himbeere und Minze
- New York Style Petits Fours

Alle unsere Buffets werden in Deutsch und Englisch beschriftet, sowie mit Allergenen gekennzeichnet.

Fingerfood – Buffet

Unser Fingerfood Specialbuffet zum Specialpreis ...

Ein komplett zusammengestelltes Buffet mit kaltem und warmem Fingerfood, serviert auf schönen Porzellanplatten, Gläsern & warmes in Chafing Dishes.

12 verschiedene Teile

18,90€ pro Person

Kaltes Fingerfood

- Brioche Cheeseburger
- Pastrami & Coleslaw Sandwiches
- Spinat & Feta Börekschnecken
- Hummus & Gurke Pitataschen

Salate

- Kartoffelsalat mit Schnittlauch & Radieschen
- Quinoasalat mit Grünkohl und Crannberry
- Edame – Salat mit Mango & Staudensellerie

Warmes Fingerfood

- Rinderfrikadellen mit Senf
- Glasnudelspießchen mit Chili Dip
- Hähnchenspieße mit Erdnuss Dip

Warmes Gabelfood

- Butternusskürbis - Dal
- Currywurst mit Brot

Alle unsere Buffets werden in Deutsch und Englisch beschriftet, sowie mit Allergenen gekennzeichnet.

Das Leichte Buffet

Ein klassisches, leichtes Buffet, mit 3 verschiedenen Warmanteilen.
Angenehme, leichte Speisen mit vollem Geschmack für bewusste Esser.

24,90€ p.P.

Suppe

- Linsen – Tamarinden – Suppe mit Koriander

Salate

- Cous Cous Salat mit Früchten & Petersilie
- Fenchelsalat mit Apfel, Traube & Kresse

Hauptgänge

- Hähnchenbrust mit Aubergine & Ziegenfrischkäse
- Grünkohlbällchen mit Erbsenpüree & Granatapfel
- Miso – glasiertes Lachsfilet mit Pak Choi & Daikonkresse

Dessert

- Zitronenkuchen mit Hibiskus – Joghurt & Minze
- Chia – Kokos – Pudding mit Marille & Ananaskompott

Alle unsere Buffets werden in Deutsch und Englisch beschriftet, sowie mit Allergenen gekennzeichnet.

Das Reichhaltige Buffet

Ein klassisches, hochwertiges & reichhaltiges Buffet, mit 3 verschiedenen Warmanteilen. Eine große Auswahl an hervorragenden, hochwertigen Speisen in überraschenden Kreationen.

29,90€ p.P.

Fingerfood

- Crostini mit Landschinken & Fenchel
- Pita mit Mandel – Kreuzkümmel – Aufstrich & Gurke
- Brioche mit Ziegenkäse & Aprikose

Suppe

- Blumenkohlsuppe mit Rote Beete & Pumpnickelbrösel

Salate

- Gurkensalat mit Garnele & Wasabi
- Cous Cous Salat mit Früchten & Petersilie

Hauptgänge

- Rinderbäckchen mit Selleriepüree & Liebstöckel
- Grünkohlbällchen mit Erbsenpüree & Granatafel
- Miso – glasiertes Lachsfilet mit Pak Choi & Daikonkresse

Dessert

- Schokoladenkuchen mit Kirschkonfit & Frischkäse
- Chia – Kokos – Pudding mit Marille & Ananaskompott

Alle unsere Buffets werden in Deutsch und Englisch beschriftet, sowie mit Allergenen gekennzeichnet.

Das Rustikale Buffet

Ein klassisches rustikales Buffet mit 3 verschiedenen Warmanteilen, deftig und lecker wie von Großmutter.

24,90€ p.P.

Suppe

- Saisonale Suppe mit Bauernknackern & Schnittlauch

Salate

- Fenchelsalat mit Apfel, Traube & Kresse
- Rahm – Gurkensalat mit Dill und Zitrone

Hauptgänge

- Spätzle mit Bergkäse & braunen Zwiebeln
- Kalbstafelspitz mit Rote Beete & Meerrettich
- Kasseler Braten mit warmem Kartoffelsalat & Senfsoße

Dessert

- Schwarzwälder Brownie mit Kirschen
- Chia – Kokos – Pudding mit Marille & Ananaskompott

Alle unsere Buffets werden in Deutsch und Englisch beschriftet, sowie mit Allergenen gekennzeichnet.

Das Weihnachtliche Buffet

Ein klassisches, weihnachtliches Buffet, mit 3 verschiedenen Warmanteilen.
Eine ausreichend, weihnachtliche Auswahl an Speisen,
mit klassisch & vertrauten Zutaten.

29,90€ p.P.

Suppe

- Kürbissuppe mit Sternanis & Pumpernickelbrösel

Salate

- Rahm – Gurkensalat mit Dill & Zitrone
- Karottensalat mit Ziegenkäse & Mandeln

Hauptgänge

- Entenbrust mit Rotkohl & Semmelknödel
- Grünkohlbällchen mit Erbsenpüree & Granatapfel
- Lachsfilet mit Roter Bete und Meerrettichsoße

Dessert

- Lebkuchenmousse mit Pistazien & Orangenmarmelade
- Apfel – Zimt – Tartelette mit Marzipan & Cranberry

Alle unsere Buffets werden in Deutsch und Englisch beschriftet, sowie mit Allergenen gekennzeichnet.