Fingerfoodbuffets *(ab 30 Pers.)*

Fingerfood - Tapas

***Tapas hot***

# Pinchos Morunos – Maurische Schweinefiletspieße

# Pollo – knusprige Hähnchenkeulen mit Knoblauch und Bienenhonig

# Black Tiger Prawn – Garnelenschwanz in Knoblauchöl

# Albóndigas – gebratene Kalbfleischbällchen in Tomatensoße und Pinienkernen

# Oliven Quiche mit Paprika und Pinienkerne

# Party-Wagenrad mit kleinen Brötchen

***Tapas cold***

# Lammröllchen mediterran

# Chorizo a la sidra – Paprikawurst

# Garnelenspieß mit fruchtigen Ananasstücken

# Pflaume im Speckmantel

# Satée Spieße mit Manchego-Käse und Chorizo

***Tapas veggie***

# Löffel-Caprese mit Tomatensugo, Büffelkäse und Bruschetta

# Ziegenkäsemedaillon auf Bauernbrot mit Orangenmarmelade

# Hirtenkäsekuchen – pikanter Fetakäsekuchen mit Wildkräutern auf Pecorinoboden

***Tapas sweet***

# Magdalenas

# Karamell und Fleur de Sel – Genuss-Baileys- Mousse mit Karamell und Meersalz

# Arroz con leche – der Spanische Milchreis im Gourmetgläschen

*26,90€ netto p.P.*

Fingerfoodbuffets *(ab 30 Pers.)*

Fingerfood – Symphony

***Warm***

# Katalanische Truthahnroulade mit zartem Spinat und Pinienkernen

# Gebratene Garnelenspieße mit Ananas und Erdnusssauce

# Hähnchenunterschenkel gegrillt in Honig-Curry

# Crespelle veggie – Pfannkuchenstreifen, rahmiger Ricotta, Zucchini, Erbsen, Aprikosen

***Kalt***

# Parmaschinken mit gespießten Melonenkugeln und Rucola

# Mini-Chorizo gespießt mit Paprika und Kräuterolive

# Hähnchen Yakitory Stick – Fingerfood-Spieß in pikant - süßer Yakitory-Marinade

# Bunter Pfeffer - Frischkäse auf einem Pumpernickelround

# Rauchzarte Lachsrose mit Sahnemeerrettich auf Vollkornbrot

***Kalt-vegetarisch-vegan***

# Vegane Rosmarinpolenta mit tomatisiertem Gemüsechutney und Palmblatt

# Antipasti-Spieße von Balsamico-Zwiebeln, Oliven, Paprika und fruchtigen Tomaten

# Veganes Törtchen – Blumenkohl-Couscous mit Cashewkernen, Avocado und Vollkornround

# Gespießte Baby-Mozzarella, aromatisiert mit Pesto und getrockneten Tomaten

***Süß***

# Französische Fingerfood-Kuchen

# Petits Fours

# Fruchtspieße von Ananas, Trauben und Physalis

*26,90€ netto p.P.*

Fingerfoodbuffets *(ab 30 Pers.)*

Fingerfood – Global

***Warm***

# Involtini al Pepe Verde – kleine Schweinsroulade in grüner Pfefferrahmsauce

# Scampi Prosciutto – Garnelenschwanz mit Schinken im Weißwein - Kräutersud

# Mexican Fireballs – feine Kalbsbällchen mit fruchtigen Tomaten und Paprika-Sauce

# Spinat Quiche mit griechischem Feta und Butter-Mürbeteigboden

***Kalt***

# Mini-Beefburger von saftigem Rindfleisch, fruchtigen Tomaten Zwiebeln und Gurke

# Mini-Tramezzini – Club-Sandwiches italienisch mit Geflügelcream

# Geflügelterrine vom Landgockel mit Shiitake-Pilzen, Kräutern und Feige

# Dim Sum Cabbage Roll – chinesische Spezialität mit Surimi, Shrimps und Bambussprossen

# Dim Sum Nudelteig mit Geflügel und Shrimps

# Dim Sum Shrimpsrolle mit Pilzen, Bambussprossen und Surimi

# Dim Sum Teigrolle mit Shrimps, Tintenfisch und Frühlingszwiebeln

# Knusprig gebackene Garnele im Kartoffelnest

***Süß***

# Karamell und Fleur de Sel, Genuss-Baileys-Mousse mit Karamell und Meersalz

# Pfirsich Tiramisú und Amaretto-Biskuit

# Dunkle Schokoladen-Mousse mit einem Cassis-Spiegel

# Sahniges Joghurt-Mousse mit Belem-Pfeffer-Kirschen und Ingwercrumble

*27,90€ netto p.P.*

Fingerfoodbuffets *(ab 30 Pers.)*

Fingerfood – Gourmet

***Warm***

# Mini-Kalbfleisch-Pflanzerl mit Senf und Joghurt-Dip

# Karottenpuffer mit Sesam- und Cashew-Dip

# Schweinefilet im Kartoffelmantel mit Pfirsich-Chutney

# Atlantikzungen - Röllchen mit Zander-Curry-Farce und Dijon-Senf-Dip

***Kalt***

# Landgockel-Galantine mit Feige und Feigensauce

# Kalbsfrikadelle mit Erbsen in Variation

# Hähnchen-Yakitory-Spieß in pikant - süßer Marinade

# Perlhuhnbrüstchen mit Steinpilz-Kräuterfüllung

# Triangel von Räucherlachs mit cremigem Frischkäse und Pumpernickel

***Salatkreationen im Gourmetgläschen***

# Kirschtomaten-Salat mit Olivenöl-Basilikum-Vinaigrette

# Caponata „Siziliana“ – Aubergine, Staudensellerie, Tomaten, Pinienkerne und Rosinen

***Kalt-vegetarisch***

# Hirtenkäsekuchen mit Pecorino-Boden

# Kleine Tarte „Birne - Käse“

# Törtchen Blumenkohl Couscous auf Vollkornround

***Süß***

# Mini-Schokoladen-Soufflé

# Tonka-Nocke auf Krokantboden

# Mango-Dreieck

*26,90€ netto p.P.*

Fingerfoodbuffets *(ab 30 Pers.)*

Fingerfood – Veggie

***Warm***

# Vegane Maultaschen in Zwiebelschmelz

# Hausgemachte Gemüse-Quiche mit Kräutertopping

# Quinoa-Erbsen-Frikadelle, vegan

# Noodle-Stick „Sweet & Sour“, vegetarisch

# Gartenchampignon gefüllt mit Pilz-Duxelles und mit Gorgonzola überbacken

***Kalt***

# Veganer Mini-Wrap „Asian Veggie“

# Tramezzini-Ecke mit Käsecream „Toscana“

# Vegane Falafelbällchen gespießt mit Kirschtomate und Paprika

# Bruschetta mit Avocadocreme, Mozzarella und frischem Basilikum

# Veganer Blumenkohl-Couscous auf Vollkornround

# Vegane Crêperolle „mediterran“ mit Gemüsefüllung im Kürbiskernmantel

***Salatkreationen im Gourmetgläschen***

# Taboulé – Salat von Couscous, Gurke, Tomate, Petersilie, Minze

# Linsensalat „Modena“ – rote, grüne und gelbe Linsen in herzhaftem Balsamico-Dressing

# Kürbis - Grünkernsalat abgerundet mit feinen Apfelscheiben

***Dessert***

# Mutters Schokoladenpudding mit Bourbon-Vanillesauce im Gourmetgläschen

# Vegane Muffins „Blueberry & Double Choc Kirsch“

*28,90€ netto p.P*