

FINGERFOOD

Pflaume mit Speck umwickelt und kross gebraten, serviert in einem Tartelette mit Tomatenrelish und frischem Basilikum

Frische Dattel mit Speck umwickelt und kross gebraten, serviert in einem Tartelette mit Ananas Chutney

Satéespieß mariniert und gebraten mit süß-saurer Chilisauce

Mini-Frühlingsrolle gefüllt mit asiatischem Gemüse, serviert mit Ananas Chutney

‚Dim sum‘ und ‚Wan Tan‘ serviert in einem Bambuskorbchen mit verschiedenen Saucen

Mini-Tomate und Mini-Mozzarella aufgespießt mit frischem Basilikum

Geröstetes Bauernbrot mit Tapenade von schwarzen Oliven mit frischer Petersilie und Tomaten-Concassée

Walnussbrot mit gratiniertem Ziegenkäse

Gebackene Garnele im Kokosmantel, serviert mit Ananas-Mango-Chutney in einem Chinalöffel

Herzhaftes Matjestatar serviert auf Schwarzbrot

Kleine Crêpes, gefüllt mit geräuchertem Lachs und Kräuter-Creme-fraîche

Mini Quiche, gefüllt mit Flusskrebse, frischem Spinat und gerösteten Pinienkernen

Mini Quiche Lorraine mit Speck und Zwiebelchen

Gebratene Riesengarnele auf glasierten Sprossen serviert in einem Chinalöffel

Shrimps aufgespießt und mariniert mit Olivenöl und frischen Kräutern

Lachstatar auf einem Reibekuchen mit frischem Dill und Creme fraîche

Preis pro Fingerfood ca. € 1,75 netto