

Fingerfood:

Herzhafte Häppchen zum Empfang:

- Serrano-Röllchen mit frischem Paprika
- Pflaumen im Speckmantel (2 Stück)
- Räucherschinkentatar auf Pumpernickel
- Wildwasserlachs im Crêpemantel mit Creme fraîche
- Lachstartar im Chicoreeblatt
- Bruschetta mit geschmolzenem Mozzarella und Tomaten
- Ziegenfrischkäseballchen im Sesammantel (2 Stück)
- Blauschimmelkäsecreme mit karamellisierter Apfelspalte
- Schwarze Oliven mit Fetakäsewürfel (Portion)
- Gemüsefrühlingsröllchen (2 Stück)
- Tomaten in Blätterteig (ab 20 Portionen)
- Linsensalat im Chicoreeblatt
- Kirschtomaten mit Mozzarella (2 Stück)



3,00 € pro Stück

- Gebratene Gamba im Speckmantel
- Tatar vom geräuchertem schottischem Lachs auf Pumpernickel
- Geflügelsate mit süß-scharfem Dip
- Ziegenfrischkäse mit Tomatenchutney auf Crostini

4,50 € pro Stück

- Gebratene Jacobsmuschel mit Schalottenvinaigrette im Chicoreeblatt (ab 10 Portionen)
- Lammfiletspießchen mit marinierter Schalotte (ab 30 Portionen)

5,00 € pro Stück

Süße Häppchen zum Empfang:

- Verschiedene Blechkuchen wie z.B. Apfelkuchen mit Mandeln
Kirschkuchen mit Puddingcreme, Käsekuchen mit Mandarinen.

1,50 € pro Stück