

Fingerfood



Preis pro Person 12,50 € (netto)
Kalkulation 5 Teile pro Person

Snackdinner

ital. Nudelsalat, mit getr. Tomaten, Mozzarellakugeln,
Rucola, Oliven und frischem Basilikum
portioniert in Gläschen abgefüllt

Fingerfoodwraps, verschieden gefüllt
z.B mit Lachs, Avocado und Honig-Senf-Soße
Thunfischcreme mit Kresse und Ei
Asia-Hühnchen mit frischer Ananas, Paprika und Currysoße u.v.m

herzhafte Küchlein, verschieden gefüllt z.B mit
grünem Spargel, Cherytomaten und Pinienkernen
Grillgemüse mit Parmesan und Oliven
Lauch mit Speck und Birnenspalten
getr. Tomate mit Feta und Oliven u.v.m
Brokkoli und gerösteten Mandeln
Goronzola mit Quittengele und Walnuss u.v.m

Tomate-Mozzarella-Spieße mit Olive und frischem Basilikum

mediterrane Feta-Hackbällchen

Kartoffelsalat, bayerisch mit leichtem Essig-Öl-Dressing
portioniert in Gläschen abgefüllt

Strudelhäppchen, verschieden gefüllt z.B
Lachs mit Spinat und Feta
getr. Tomaten, Cherytomaten, Oliven und Pinienkernen u.v.m

Obstspieße aus frischem Obst der Saison

Joghurt Pana Cotta mit Erdbeerpüree
Tiramisu mit Orangen und Zimt

Preis je Person 25,00 EUR (netto)
inkl. Geschirr, Anlieferung, Auf- und Abbau