

FINGERFOOD

Lassen Sie sich und Ihre Gäste von unserem Küchenteam verwöhnen! Passend für einen Empfang oder als kleiner Snack für zwischendurch empfehlen wir unsere kleinen Köstlichkeiten. Unsere Fingerfood-Ideen bieten wir ab 20 Stück pro Sorte an.

Bunt belegte Baguette-Canapées

- Räucherlachs und Sahne-Meerrettich € 4,00
- Gebeizter Lachs und Senf-Honigsauce € 4,00
- Holsteiner Katenschinken € 4,00
- Bernsteiner Käse € 4,00
- Camembert € 4,00
- Nordseekrabben € 5,00

Kalte Köstlichkeiten

- Gemüsesticks mit Kräuter-Dip € 3,50
- Matjestatar im Weckglas € 4,50
- Rauchlachsroulade mit Frischkäse € 4,50
- Kirschtomaten-Mozzarellaspieß mit Basilikumpesto € 3,50
- Kleines Laugengebäck mit Frischkäse und Butter € 3,50

Warme Leckereien

- 3 kleine vegane Frühlingsrollen mit Sojasauce € 4,00
- 3 kleine Frikadellen mit Mostrich € 4,00
- 2 marinierte Hähnchenspieße mit Chilisauce € 4,50
- Garnelenspieß (2 Garnelen) mit asiatischem Dip € 6,00
- 2 marinierte Rinderfiletspieße mit roter Zwiebelmarmelade € 6,00
- 3 Mini Quiche € 6,00

Süße Raffinessen

- Rote Waldbeerengrütze mit Vanillesauce € 4,00
- 2 kleine Windbeutel auf Beerenragoût € 4,00
- 2 Mini Muffins € 4,00
- Obstsalat im Glas € 4,00
- Mousse au Chocolat im Gläschen € 4,50
- Schokoladenbrownie mit Vanilleschaum € 4,50
- Himbeer-Joghurtmousse im Gläschen € 4,50