

FINGERFOOD

Zur individuellen Verfeinerung des gastronomischen Angebotes im Rahmen Ihrer Veranstaltung können Sie Ihre Tagungspauschale z.B. um folgende Fingerfoodbestandteile erweitern:

Alle Preise pro Stück.

Kalt

- Stremellachs auf Berglinsensalat	€ 3,50
- Zweierlei von der Tomate mit Riesengarnele	€ 4,00
- Grüne Gazpacho mit Nordseekrabben	€ 3,20
- Gemüse-Couscous mit Chorizo	€ 3,00
- Couscous mit Riesengarnele	€ 4,50
- Melonensalat mit Katenschinken	€ 3,50
- Rauchlachs auf Linsen-Lauch-Salat	€ 3,50
- Aprikose im Speckmantel	€ 1,50
- Pflaume im Speckmantel	€ 1,50
- Hähnchenschlegel mit Paprikamarinade	€ 3,20

Warm

- Frühlingsrolle mit Sojasauce	€ 1,30
- Spieß von mariniertes Hähnchenbrust mit Paprika	€ 3,50
- Scampi im Wan Tan-Teig	€ 3,00
- Medaillons vom Schwein mit Selleriepüree	€ 4,20
- Gefüllte Seezungenroulade mit Karotten-Ingwerpüree	€ 4,50
- Mini-Wrap gefüllt mit Chicken und Barbecuesauce	€ 3,50
- Mini-Wrap gefüllt mit Chicken und Lemonsauce	€ 3,50
- Scampi im Kartoffelmantel	€ 3,00

Desserts

- Mousse au Chocolat	€ 3,20
- Bayrische Creme mit Himbeersauce	€ 3,20
- Gebrannte Vanillecreme	€ 3,50
- Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 3,00
- Schokopudding oder Vanillepudding	€ 3,00

Canapées

- Canapées mit Salami	€ 3,20
- Canapées mit Putenbrust	€ 3,20
- Canapées mit Schweinebraten	€ 3,00
- Canapées mit gekochtem Schinken	€ 3,00
- Canapées mit Brie	€ 3,50
- Canapées mit Gouda	€ 3,20
- Canapées mit Emmentaler	€ 3,20
- Canapées mit Frischkäse	€ 3,00
- Canapées mit Matjes	€ 3,50
- Canapées mit geräuchertem Lachs	€ 4,00
- Canapées mit gebeiztem Lachs	€ 4,00
- Bruschetta mit Tomate	€ 3,00
- Bruschetta mit Gurke, Chili und Tiefseegarnele	€ 3,50

*Als Fingerfood-Buffer empfehlen wir Ihnen eine Anzahl von 9 Stück pro Person.
Unsere Fingerfood-Ideen bieten wir ab 10 Stück pro Sorte an.*