

FINGERFOOD

Klein, aber oho

Angerichtet am Buffet, als kleine Häppchen zum Aperitif oder Steh-Imbiss zum Ausklang des Abends – stellen Sie einfach Ihr individuelles Buffet zusammen!

Imbiss-Buffets (ab 20 Personen)

Vorspeisen (3 St. = kleines Buffet / 4 St. = mittleres Buffet / 5 St. = großes Buffet)

- Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing
- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Kartoffel-Speck-Salat
- Mediterraner Nudelsalat mit Pesto und Gemüse
- Scheiben von Tomate und Mozzarella mit Basilikum-Pesto
- American Cole Slaw-Salat
- Curry-Nudel-Salat mit Früchten

Warme Snacks (2 St. = kleines Buffet / 3 St. = mittleres Buffet / 4 St. = großes Buffet)

- Dreierlei Blätterteig-Snacks
- Currywurst-Scheiben in pikant-fruchtiger Sauce
- Kleine Rostbratwürstchen
- Gebackene Chicken-Nuggets mit Sweet-Chili-Sauce
- Wiener Würstchen mit scharfem Löwensenf
- Mini-Frühlingsrollen mit Sojasauce
- Gebackene Kartoffelecken mit Sour Creme
- Kleine Fischstücke in Backteig mit Harissa-Remoulade
- Vegetarische Blech-Pizza
- Vegetarisches Linsen-Curry mit Basmatireis

Hauptgänge (1 St. = mittleres Buffet / 2 St. = großes Buffet)

- Curry-Ingwer-Sourbise mit zweierlei Reis
- „Bremer“ Labskaus mit Rollmops, roter Bete und Gewürzgurke
- Lasagne Bolognese
- Vegetarische Gemüse Lasagne
- Thunfisch-Spinat-Lasagne
- Tortellini Tricolore mit Käse-Sahne-Sauce
- Pikantes Chili con Carne mit Baguette
- Hühnerfrikassee mit Salzkartoffeln
- Kalbsgeschnetzeltes in Champignon-Rahm-Sauce mit Penne

Desserts (2 St. = kleines Buffet / 3 St. = mittleres Buffet / 4 St. = großes Buffet)

- Rote Grütze mit Vanille-Sauce
- Mousse au Chocolat mit Mango-Chili-Kompott
- Panna Cotta mit Himbeermark
- Zitronen-Bisquitrolle
- Cheesecake
- Milchreis mit Zimt und Zucker
- Frischer Obstsalat
- Himbeer-Krokant-Schnitte
- Mascarpone-Quark-Creme

Kleines Imbiss-Buffet (3 Vorspeisen, 2 warme Snacks, 2 Desserts)

€ 20,00 pro Person – individuell

€ 17,00 pro Person – nach Wahl des Küchenchefs

Mittleres Imbiss-Buffet (4 Vorspeisen, 3 warme Snacks, 1 Hauptgang, 3 Desserts)

€ 24,00 pro Person – individuell

€ 21,00 pro Person – nach Wahl des Küchenchefs

Großes Imbiss-Buffet (5 Vorspeisen, 4 warme Snacks, 2 Hauptgänge, 4 Desserts)

€ 27,00 pro Person – individuell

€ 24,00 pro Person – nach Wahl des Küchenchefs

Fingerfood (ab 10 Stück pro Sorte)**Belegte Baguette-Schnittchen**

- Truthahn-Salami	€ 2,50
- geräucherter Landschinken	€ 3,00
- Gekochter Schinken	€ 2,50
- Gouda	€ 2,50
- Französischer Torten-Brie	€ 3,00
- Hähnchenbrustscheiben	€ 3,00
- Geräucherter Lachs	€ 4,00
- Graved Lachs	€ 4,00

Kalte Speisen im Mini-Weck-Glas und auf die Hand

- Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto im Glas	€ 2,50
- Hausgemachter Caesar Wrap in der Tüte	€ 3,50
- Laugengebäck mit Obazda	€ 2,50
- Verschiedene Gemüse-Sticks mit Kräuterquark im Glas	€ 2,50
- Fruchtiger Geflügelsalat im Glas	€ 3,00
- Andalusische Gazpacho mit Paprika und Grana Padano im Glas	€ 2,50
- Pikanter Rindfleischsalat mit roten Zwiebeln und Gemüse	€ 3,00
- Gouda-Trauben-Spieß	€ 2,50

Warme Speisen

- 2 Satéespieße mit Erdnuss-Sauce	€ 3,00
- 3 Mini-Frühlingsrollen mit Sweet Chili- und Soja-Sauce	€ 2,50
- 1 Kartoffelrösti mit Rauchlachs und Meerrettich	€ 3,00
- 2 Cream Cheese-Jalapeños mit Asia-Dip	€ 3,00
- 5 Pflaumen im Speckmantel	€ 3,00
- 3 warme Mini-Blätterteigteilchen, verschieden gefüllt	€ 3,00
- 3 marinierte Mini-Frikadellen mit Senf	€ 2,50
- 2 Mini-Flammkuchen (klassisch)	€ 2,50
- 3 vegetarische Mini-Börek	€ 3,00

Süßes Finale

- Rote Grütze mit Vanille-Sauce	€ 2,50
- Zitronengras Panna Cotta mit Maracuja-Sauce	€ 3,00
- Mousse au Chocolat mit Mango-Chili-Kompott	€ 3,00
- Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen	€ 2,50
- 2 Mini-Apfelplunder	€ 3,00
- 2 Mini-Russischer Zupfkuchen	€ 2,50
- 2 Mini-Kokos-Makronen	€ 2,00