

UNSERE FINGERFOODAUSWAHL

angerichtet in kleinen Porzellanschalen oder kleinen Gläsern.
Jedes Gericht für sich eine kleine Gaumenfreude. Fingerfood eignet sich bestens für Stehempfänge.
Wir empfehlen, je nach Länge der Veranstaltung 3 - 5 Stk. pro Person

Kalte Köstlichkeiten

Vitello tonnato mit Kapernbeeren
Feigen mit Parmaschinken und gerösteten Ciabatta
Mini Fleischbällchen auf Paprikagemüse
Käferbohnsensalat mit Ziegenfrischkäse und Kernöldressing,
Gurke und Rauke
Hühnerfilets in der Kürbiskernkruste auf Gurken-Kartoffelsalat
Mini Schwartlbraten auf Semmelknödelscheibe mit Saftl
Hühnerspieß asiatisch mit süß-saurem Dipp
Mini Wiener Schnitzel auf Erdäpfelsalat
Kärntner Schmankerlschale
(Liptauer, Schinkenspeck, Hauswürstl eingelegter Knoblauch)
Prosciuttostangerl mit italienischem Hartkäse und getrockneter Tomate
Rindfleischsalat mit dreierlei Paprika
Thunfischsalat mit Ananas in Curry Sauerrahm
Puten-Curry Salat mit Stangensellerie
Lachs-Zucchinröllchen mit Dill
Ziegenkäse im Rohschinkenmantel gegrillt auf Zuchis Scheibe
Schinken-Käsemousse mit Salatgurke und Pumpernickel
Shrimps im Kartoffelmantel auf Algensalat
Knoblauch-Shrimps mediterran auf Tomatenconfit
uvm.

Vegetarisch

Maissalat mit Avocados und roten Zwiebeln
Schafkäse im Zucchinimantel auf roten Linsen
Gebratene Käsnudelscheiben auf Rucola
Mozzarellabällchen mit Kirschtomaten und Basilikumpesto
Zucchinröllchen gefüllt mit Krenfrischkäse
Tabulékrusteln an Sommersalat
Krautsalat mit gebackenen Ziegenkäse und Salbei

Vegan

Gemüsegrillspießchen
Couscous Salat mit Humuscreme und Zitrone
Mozzarella Tomatenspieße im Basilikumpesto
Karottensalat mit Orangenjoghurt
Limonen Kokosmilchreis mit Beeren der Saison
Rote Bete Laibchen mit Apfelkren
Kürbisstrudel an Kernölcreme

Fremde Genüsse im Glas

Bulgar mit Entenbrust auf orientalische Art
Jakobsmuscheln mit Blutwurst und grünem Apfel
Makkaroni mit Rapunzel, Roquefort und Birnen
Forellen Tatar mit Jungzwiebel und Pumpernickel
Lachstatare mit Limette und Orange
Mini Beef Tatar würzig & klassisch

Warme Köstlichkeiten

wir beraten Sie gerne

Süßes

Früchte Tiramisu je nach Saison
Panna Cotta mit roten Früchten
Honigananas mit Mascarponecreme
Karamalisierte Banane mit Creme fraiche und Blätterteigherzen
Schokoladenmouse mit Gewürzweichseln
Exotischer Fruchtsalat mit Zuckerkoriander
Tiramisu klassisch
Erdbeerragout mit grünem Pfeffer
Creme brulée
Mürbteig Tarteletten mit Vanillecreme und frischen Früchten
Himbeer Zitronenmousse mit Kakao Crumble

Unser Fingerfood ist „ hausgemacht“ und wird aus frischesten Zutaten in unserer Küche hergestellt. Bilder zu unserem Angebot finden Sie auf facebook + google unter catering belmon .

Fingerfoodbuffet, „ Hausmannskost“ angerichtet auf Platten

Allerlei Gebackenes wie
Kleine Wiener Schnitzerl
Hühnerfilets in der Kürbiskernkruste, Hühnerhaxerl in Chilipanade
gebackenes Gemüse
serviert mit hausgemachtem Erdäpfelsalat und zweierlei Dipsauce
Brotkörberl
p.P. 16,50€

Preise

die angeführten Preise sind Preisbeispiele.

Sie treffen Ihre ganz spezielle Auswahl - darauf hin erstellen wir Ihnen unser Angebot.

4Stk. kaltes + 3 Stk. warmes + 2Stk. süßes Fingerfood	p.P.	ab	€ 25,00
5Stk. kaltes + 3 Stk. süßes Fingerfood	p.P.	ab	€ 19,00
4Stk. kaltes + 2 Stk. süßes Fingerfood	p.P.	ab	€ 16,00
4Stk. kaltes Fingerfood (Agape, Stehempfang)	p.P.	ab	€ 12,00

Preise beziehen sich auf eine Mindestbestellmenge ab 30 Portionen



Bilder zu unseren Veranstaltungen sehen Sie auf Fb und google chrome unter

