

Eine kleine Auswahl an Köstlichkeiten angerichtet im Glas oder Fingerfoodgeschirr

FINGERFOOD BUFFET – alle Speisen und Gläser werden angerichtet

FLYING BUFFET – Auswahl an Speisen, auch warme Snacks, werden ständig serviert

STEHEMPfang – Auswahl an Snacks, nur kalte Speisen, werden ständig serviert

KALTE KÖSTLICHKEITEN

- o Mozzarellaabällchen, Kirschtomaten, Basilikumpesto
- o Thunfischsalat mit Ananas in Sauerrahm-Mayonnaisedip
- o Puten-Currysalat in Sauerrahm
- o Mozzarella-Tomatenspieße mit Pesto
- o Basilikumcreme im Glas mit Mozarellakugelspieß
- o Tomatencreme mit Prosciuttostangerl im Glas
- o Ziegenkäse im Rohschinkenmantel mit Jungzwiebel
- o Zitronen-Buttermilchmousse mit Tomatenconfit
- o Gefülltes Gurkenschiffchen mit Cervaiskäse
- o Heumilch Emmentaler mit Trauben Chutney

- o Mini Tramezzini mit Rucola und verschiedenen Füllungen wie Ei, Thunfisch, Käse, Tomate- Basilikum,
- o Shrimpscocktail mit Blätterteigstick
- o Kleine Spießchen vom Huhn oder Pute mit scharfer Soße
- o Hühnerfiletstreifen in der Kürbispanier an Preiselbeersahne
- o scharfe Rindfleischbällchen auf Tomatenconfit
- o Shrimps im Kartoffelmantel auf Algensalat
- o Blätterteigpastetchen mit verschiedenen Frischkäsefüllungen
- o Putenspießchen auf mediterranem Gemüse
- o Erdäpfelstrudel mit Schnittlauchrahm
- o Roastbeefröllchen mit Erdäpfelkas
- o Roastbeef Canneloni mit eingelegtem Paprika
- o Lachsrollchen mit Kresse und Dijonsenf
- o Mini Wiener Schnitzerl an hausgemachtem Erdäpfelsalat
- o Lachstartarebällchen mit Gurke und Dillrahm
- o Shrimpsalat in Zitronen Olivenöldressing aus dem Glas
- o Würziges Roastbeef mit klassischer Soße
- o Tomaten-Zucchini Salat mit Farfalle und Balsamico
- o Lach-Krenrolle
- o Schinkenkrenröllchen

WARME KÖSTLICHKEITEN

- o Spinatknöderl an heißer Butter und Parmesan
- o Schweinefiletspieß auf glasiertem Weinkraut
- o scharfe Rindfleischbällchen auf Tomatenconfit
- o Faschierte Laibchen auf Paprikagemüse
- o Hühnerflügerl mit Dipp
- o Steingarnele auf Thainudel
- o Risotto mit Blattspinat Rucola und Parmesan
- o Kalbsfilet mit geschmolzenen Herz-Tomaten und Erdäpfelgnocchi
- o Hühnercurry mit Gewürzreis
- o Gebratener Zander auf Gartengemüse
- o Hühnerspieße auf mediterranem Gemüse
- o Schweinefilet auf Erdäpfel-Krenmousse
- o Shrimpspießchen auf Sommergemüse
- o Puten- Cordon Bleu Rolle am Spieß
- o Hühnerfilet im Prosciuttomantel auf Grillgemüse
- o Steingarnele auf Thai-Chilinudeln
- o Zander Stäbchen im Kürbiskernmantel auf Speckkraut
- o Mini Gemüse Grillspieß mit Cocktailsauce

TRADITIONELL

- o 3erlei Bratfett Klassik, Chili, Kernöl
- o Rindfleischsalat pikant und sauer
- o Hühnersticks in der Kürbiskernkruste
- o Mini Wienerschnitzerl
- o Zwiebelfleisch vom Rostbraten auf Krenpürre

SÜSSES

- o Topfen-Sahnecreme mit frischen Heidelbeeren und Mohnhaube
- o Früchte-Tiramisu wie Erdbeere, Heidelbeere od. Kirsche
- o Mini Cupcakes
- o Strudelvariationen
- o Panna Cotta mit Himbeeren und Schokoraspeln
- o Schokoladenmousse mit Gewürzweichseln
- o Exotischer Fruchtsalat mit Zucker koriander
- o Tiramisu klassisch
- o Creme brûlée
- o Mürbteigarteleiten mit Vanillecreme und Früchten der Saison
- o Punschugeln in Schokolade mit Kokosmantel
- o Helles und dunkles Schokomousse im Glas mit Früchten
- o Erdbeerragout mit Balsamico und grünem Pfeffer

Treffen Sie eine Auswahl, wir beraten Sie gerne.

Flying Buffet:	4stk. kalte , 3Stk. warme und 3stk. süsse Fingerfoodteile
ab € 25,00	Mindestbestellmenge 30Portionen
Empfang:	4Stk. kalte Fingerfoodteile
ab € 10,00	Mindestbestellmenge 30 Portionen
Cocktailempfang:	8 Stk. kalte Fingerfoodteile
ab € 19,00	Mindestbestellmenge ab 30 Portionen

Preise verstehen sich inklusive 10%Mwst.

Ohne Servicemitarbeiter