



Fingerfood – Buffet - 2020

*Hähnchenspieße in scharfer Asiamarinade
Melonenecken mit Parmaschinken
Garnelen im Teigmantel
Kleine vegetarische Frühlingsrollen
Blätterteigtaschen gefüllt mit knackigem Gemüse
Gemügestäbchen aus Möhre, Staudensellerie, Kohlrabi
und Zucchini mit verschiedenen Dipsaucen
Roastbeefröllchen gefüllt mit Waldorfsalat
Lauch- und Speckküchlein a la Quiche Lorraine
Putenbrustmedaillons mit Frischkäse
In Weinteig gebackene Champignonköpfe
Cherrytomaten mit Mozzarella
Käsespieße mit Trauben
Spieße mit süß/ sauer eingelegtem Gemüse
Getrocknete Tomaten mit Oliven & Parmesan verfeinert
Blauschimmelkäse auf Pumpernickel*

*Kleine Weckgläser gefüllt mit:
Gebratener Chorizowurst auf Staudenselleriesalat
Pikante Mini- Frikadellen mit scharfer Sauce
Riesengarnele mit Dipp
Meeresfrüchtecocktail auf Rucolaspiegel*

*Exotische Fruchtspieße
Kleine gefüllte Pfannkuchen und Windbeutel
Ofenfrischer Blechkuchen*

*Kleine Weckgläser gefüllt mit:
Bayrisch Creme mit Karamellsauce
Schokoladenmousse
Panna Cotta mit Erdbeersauce*

Preis pro Person 33,00 €
(Preise inklusive gesetzl. MwSt. und gültig ab 25 Personen)

