

Homemade Fingerfood

Hackbällchen mit Perlzwiebel und Cornichon

Hähnchenbrust im Speckmantel mit rotem Pesto

Ziegenkäse auf Pumpernickel mit Feigensenf

Drillinge im Speckmantel mit Knoblauchdip

2 kleine Frühlingsröllchen mit Chilidip

Salzcracker mit Käsecrème und Traube

Chicken-Kokosnuggets mit Ananas

Minisalat „mediterran“ mit Schafskäse und Olive

Mozzarella-Kirschtomatenspieß auf grünem Pesto

Kräuterkäsecrème auf Vollkorncrostini

Obazda mit Salzcracker

Laugengebäck mit Paprika-Frischkäse und Kresse

Goudawürfel mit Traube

Honigmelone mit Räucherschinken

Tacos mit Chilidip

Dreierlei Gemüseticks mit Cocktailsauce

Weinblätter mit Zaziki

Gebackene Aubergine mit Dip

Gurkenröllchen mit Fetacrème

Preis: Pro Sorte à 10 Stück € 25,00

Räucherlachs im Crêpemantel mit Senf-Dillsauce

Garnelen im Panko-Knusperteig

Brasilianisches Schweinefilet mit Fruchtsauce

Antipastisalat mit Garnele und Balsamicocrème

Saté vom Hähnchen mit karamellisierter Ananas

Forellenmousse mit Gurke und Pumpernickel

Hausgeräucherte Lachspraline mit Senfdillsauce

Vitello Tonnato von der Pute im Gläschen

Zucchini-Hackbällchen mit groben Senfdip

Minipiccatas von der Pute mit Tomatenconcassé

Lachstatar auf Kartoffelrösti

2 gefüllte Blätterteigkissen

Preis: Pro Sorte à 10 Stück € 30,00

Gern erweiterbar mit Suppe... € 6,50 / Person

- ... Gulaschsuppe
- ... Pikante oder fruchtige Tomatensuppe
- ... Serbische Bohnensuppe
- ... Karotten-Ingwersuppe
- ... Rote Bete Suppe
- ... Kartoffelsuppe mit / ohne Speck
- ... mexikanische Chili con carne Suppe
- ... Sauerkrautrahmsuppe
- ... Käse-Lauchsuppe
- ... Pastinakencrèmesuppe (saisonal)
- ... Spargelcrèmesuppe (saisonal)
- ... Tom Kha Gai (thailändische Kokossuppe mit Hühnchen) + € 1,50 extra
- ... Hokkaido-Kürbissuppe (saisonal)
- ... Rote Linsensuppe mit Kokos

Und Minidessert...

- ... Panna Cotta mit Himbeermark
- ... Bisquitcrème mit Kirschen
- ... Zwetschenröster mit Vanillesauce
- ... Obstsalat
- ... Obstspieß -Ananas, Melone, Traube-
- ... Himbeer-Joghurtcrème mit braunem Zucker
- ... Flan Caramel
- ... Mangomousse
- ... Mousse au chocolat
- ... Caipirinhacrème
- ... Zitronencrème mit Schokoflocken
- ... Cappuccinocrème mit Amarettini
- ... Rote Grütze mit Vanilleschaum
- ... Mascarponecrème mit Eierlikör
- ... Schokopudding
- ... Schwarzwälder Kirschcrème mit Pumpernickel
- ... Quarkmousse mit Blaubeere

Preis: Pro Minidessert à 10 Stück € 25,00

Fahrtkosten fallen je nach Strecke an!