
STEHEMPFANG FINGERFOOD

[SATÉ SPIEBE]

*Aromatisch mariniertes Fisch, Fleisch oder Gemüse
am Bambusspießchen gegrillt und im Glas oder kleinen Schälchen serviert.*

Lachs in Mojo-Sauce an Salat von grünen und weißen Spargel
Riesengarnelen an Avocado-Rucolasalat mit Orangen-Kräutervinaigrette
Gebratenes Viktoriabarschfilet an lauwarmen Glasnudelsalat mit Koriander und Chili
Hähnchenspieße auf Ingwer mit Zitronengrasssoße und Erdnüssen
Seezungen-Röllchen an Zitronengrasspieß
Hähnchen-Saté in Erdnuss-Chilisoße an Basmati-Wildreis

[WARMES FINGERFOOD]

*Vorspeisen und Dessert werden im Schälchen, kleinen Gläsern und auf Porzellanplatten aufgebaut
oder in Form eines Flying Buffets auf Silbertablets den Gästen gereicht.*

Ossobuco alla Milanese mit Steinpilzrisotto
Lachsschnitte auf Tomaten-Basilikum-Sauce mit Selleriegemüse und Kartoffel-Oliven-Püree
Saltimbocca auf Zucchini-Ratatouille
Zanderfilet auf Koriandersoße mit geschmorten Tomaten mit Harissa-Kartoffelpüree
Riesengarnelen in Koriander-Limonensoße mit würzigem Gemüse-Couscous
Seeteufel auf Apfel-Birnen-Chutney und Fenchelgemüse
Kartoffeln gefüllt mit Spinat-Quark und in Anis gebeizter Lachs
Wachteln auf Pfifferlingen mit grünen Bohnen dazu violette Kartoffeln
Medaillons von der Barbarie Ente auf Apfel-Sellerie-Püree
Doradenfilet in Sesamsoße mit Fenchel-Tomaten-Gemüse und pikantem Bulgur
Seezungen-Röllchen in Sakè-Sauce auf Kaiserschoten
Gebratenen Jakobsmuschel an Berglinsenragout in Specksoße
Involtini von Kalb mit Parmaschinken und Salbei an Babyspinat-Kirschtomatenragout

[CANAPÈS]

Canapés sind kleine, mundgerecht geschnittene Appetithäppchen aus Landbrot, Baguette oder Pumpernickel, die mit mit verschiedenen Köstlichkeiten belegt werden und farbenprächtig ausdekoriert werden.

Parmaschinken mit getrockneten Tomaten und Kräuteroliven

Roastbeef mit Remoulade und Cornichons

Räucherforelle mit Sahnemeerrettich und Dill

Kichererbsenpüree und Sesambutter

Gekochtes Ei mit Remoulade und Kresse

Weichkäse mit frischen Feigen und Trauben

Emmentaler mit Wallnüssen und Kiwi

Mailänder Salami mit Balsamicoschlotten

PUMPERNICKEL MIT:

Mozzarellacreme und Kresse

Schinkencreme und Kresse

Paprikacreme Kresse

[CROSTINI]

Gegrillte Landbrotsscheiben aus Weizenmehl oder anderen Getreidesorten mit frischem Knoblauch und Olivenöl eingerieben und mit verschiedenen Toppings kross gegrillt.

Tomatenwürfeln und Zwiebeln

gebratener Hühnerleber

Parmaschinken und getrocknete Tomaten

Aufstrich aus Oliven und Sardellen

Rocula und Thunfisch

[MINI QUICHE LORRAINE MIT]

Spinat-Soufflé mit Räucherlachs und Meerrettichschaum
Gratinierter Ziegenkäse an frischen Trauben und Feigensenf
Ziegenkäse-Mousse mit Akazien-Honig und karamellisierten Walnüssen
Gorgonzola-Mousse und Birnensenf
Avokado Mousse und Limonen-Koriander-Pesto
Geschmolzener Gouda und Trauben-Chutney
Serrano Schinken und getrockneten Tomaten
Enten-Mousse und Portwein-Zwergorangen
Schafskäse-Chilimango

[MINI WRAPS MIT]

Hähnchen-Curry und gegrilltem Gemüse
geräuchertem Lachs und Dill-Senf-Creme
Thunfischcrème und Kapern
Tomaten-Mozzarella an Rucola und Basilikum-Pesto

[TRAMEZZINI-RÖLLCHEN MIT]

Räucherlachs-Röllchen mit Wasabi-Mousse
San Daniele Schinken und Oliven-Tapenade
Pastramiröllchen mit grünen Spargelspitzen und einer Cesarcrème

[MINI BAGELS MIT]

Thai Chicken Curry

Tomaten-Mozzarella-Pesto
Frischkäse und Rucola
Räucherlachs und Senf-Dillsoße

[LÖFFELHÄPPCHEN]

Löffelhäppchen werden dekorativ in Porzellan-Löffelchen serviert.

Rosa Entenbrust mit glasierten Orangenfilets
Tatar von geräuchertem Lachs auf krossen Kartoffelrösti-Pralinen
Flusskrebs-Cocktail mit Madras Curry und exotischen Früchten
Enten-Mousse mit Zwergorangen-Confit
Dorade-Avocado-Tartar
Frittierte Reisbällchen in rote Bete-Meerrettich Sauce
Geflügel-Wild Terrine
Pastramiröllchen mit grünen Spargelspitzen und einer Cesarcrème

[SNOBINETTES]

*Schoko-Cups aus edler Zartbitterschokolade oder Milkschokolade
die verschieden gefüllt werden.*

Mango-Papayasalat
Erdbeeren - Minze- Füllung
Zimtbirne und Lebkuchencrumble
Karamellisierten Kumquats

[SÜSSE-GLÄSCHEN]

Dunkle Mousse au chocolat mit Tonkabohnen
Crema Catalana mit Knusperperlen und Beerenfrüchten
Rosmarin-Orangen Panna Cotta mit Portweinbeeren
Schichten von Löffelbiskuits mit Prosecco-Zabaglione
Kokos-Pannacotta mit Mango-Ananas-Topping

Spekulatiuscreme mit karamellierter Birne
Holunderblüten- Schafsmilch-Joghurtcreme
Warmer Valrhona Schokoladenkuchen auf gebratener Ananas mit Pomeranzen und Vanillebutter
Obstsalat mit Mandeln und Cointreau
Ananasspießchen in Kokosflocken
Exotische Obstspieße mit Mangomousse
Mousse von der Valrhona-Schokolade mit Glühwein-Früchten
Lebkuchen-Zimt-Mousse an Glühweinflüchten
Kokosnuss Mousseline mit Mangospiegel
Orangen-Zimt Panna Cotta - im Gläschen
Espresso-Panna Cotta mit Portwein-Feigen
Panna Cotta mit Batida de Coco und Mangospiegel
Kokos-Milchreis mit Mangowürfel und Mandelsplitter
Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille
Schoko-Crème Brûlée
Griechischer Joghurt mit Walnüssen und Honig
Bayerische Crème mit Waldbeeren-Ragout

[PETIT FOURS DELIKAT]

Miniküchlein mit Himbeerkuppel und dunklem Schokoladenblättchen
Erdbeer-Eclairs mit Pistazienhaube
Käseküchlein mit Cranberries
Schokoladenplätzchen mit Karamellganache und Schokoladenmakrone
Pistazienbiskuit mit Sauerkirschpürree und kandierter Kirsche
Türmchen aus Eis und Maronencreme
Schokoladenschälchen mit roten Früchten

[MINI CUP CACES]

Schokolade
Limetten-Himbeere
Pistazie-Schokolade

Zitrone-lavendel

Amaretto-Vanilla

[MINI SÜSSGEBÄCK]

Quark-Mohn

Marzipan, Puddingcreme

Vanille-Schoko gefüllt

Pflaume-Vanille

Mandarine-Joghurt

Heidelbeer-Crème fraîche

Himbeer-Quark

[MINI CROISSANTS]

Nougat

Schokolade

Marzipan

Aprikosen

[KUCHEN]

Käsekuchen mit Mandarine

Kirsch-Streuselkuchen

Nusskuchen

Zwetschgen-Streuselkuchen

Apfelkuchen

Aprikosenkuchen