

Fingerfood-Buffervorschläge

FINGERFOOD KLASSISCH (AB 20 PERSONEN)

Strudelröllchen

mit Kartoffelfüllung, veggie

Hähnchenbrust-Spieße Mediterran

BBQ-Rindfleisch-Spieß

Rösti

mit Lachs und Meerrettichcreme

Zucchiniröllchen

mit Feta und Ratatouille gefüllt, veggie

Quiche

mit Spinat und Schafskäse, veggie

Blätterteigtasche

mit Camembert und Preiselbeeren, veggie

Dattel

im Speckmantel gegrillt

pro Person 1 Teil je Sorte

Fingerfood-Buffetvorschläge

FINGERFOOD EXKLUSIV (AB 20 PERSONEN)

Quiche

mit Lachs und Broccoli

Garnele

in Reismudelpanade mit Dip

Wrap-Röllchen

mit Lachs und Rucola

Ziegenkäsecreme

auf Vollkornbrot, veggie

BBQ-Rindfleisch-Spieß

Hähnchen-Paprika-Spieß

mit Olive

Lammspieß

mit Honig und Thymian

Profiterol

mit Frischkäse und Parmaschinken

SÜSSES IM GLÄSCHEN

Panna Cotta

mit karamellisierten Äpfeln

Mousse au chocolat

Pro Person 8 Teile Fingerfood und 1 Dessert

Fingerfood-Buffetvorschläge

FINGERFOOD UND GLÄSCHENBUFFET (AB 20 PERSONEN)

Flamenqines

spanische Tapa mit Möhren, Schinken und Käse

Mozzarellabällchen

im Parmaschinkenmantel frittiert

Hähnchenbrust-Serpentinen

mit Mohn und Sesam

Rösti

mit Meerrettichcreme und Lachs

Blätterteigtasche

mit Raclettekäse, veggio

Strudelröllchen

mit Kartoffelfüllung, veggio

IM GLÄSCHEN

gegrilltes Gemüse

und Parmesanspäne, veggio

oder

Couscous-Salat

mit Gemüse und Schafskäse, veggio

Hähnchenbruststreifen

mediterrane Art, mit Sonnentomaten und Kräutern

oder

mit Ahornsirup und Walnüssen

SÜSSES IM GLÄSCHEN

Limetten-Mascarpone-Mousse

Amaretto-Creme

mit Kirschen und Amarettinis

pro Person 1 Teil Fingerfood je Sorte, 1,5 Salatgläschen und 1 Dessert