

Travemünde Klassik Fingerfood

Pflaumen, Datteln oder Aprikosen im Speckmantel

Mozzarella – Tomaten – Spießchen

Mini - Wraps

Linsensalat mit Zucchini-Feta-Spieß

Partyfrikadellen mit Dipsauce

Blätterteigtortelett mit Frischkäse

Räucherlachsroulade mit Frischkäse auf Pumpernickeltaler

Hähnchenbrustspieße mit Erdnusnote

Tortilla – Flammkuchen

Garnelen auf Frischkäse-Gurkentaler

Preis pro Person: 19,00 EUR inkl. MwSt.

Holsteiner Fingerfood

Roastbeef Röllchen mit Spargel

Gurken-Melone-Salat mit Kochschinkenstreifen

Fleischkäse auf Honig-Senfsauce mit Cornichons

Leberpastete mit Zwiebelbrot

Nordsee Krabben im Gläschen mit Dillsauce

Hähnchen – Chilli –Stick mit Ananas

Räucherlachs auf Gurke mit Frischkäsecreme

Holsteiner Katenschinken auf Pumpernickel

Preis pro Person: 19,50 EUR inkl. MwSt.

Mediterranes Fingerfood

Antipasti-Spieß

Kräuter-Panna-Cotta mit luftgetrockneter Salami

Italienischer – Nudel - Cocktail

Pestokartoffel mit getrockneter Tomate

Thunfisch-Wraps

Chicorée mit Roter-Bete-Walnuss-Füllung

Mediterrane Frischkäsecreme im Blätterteigtortelett

Tortilla Flammkuchen

Feta-Zucchini-Spieß mit Olive

Tomaten-Zwiebel-Relish mit Ziegenkäse

Preis pro Person: 19,00 EUR inkl. MwSt.

Fingerfood Büffet vegetarisch und vegan

vegetarisch:

- Cous Cous mit Gemüsestreifen
- Mozzarella-Tomaten.-Spießchen
- Bunter-Linsensalat mit Pepperdrew-Spieß
- Rote Beete-Salat mit Kirschen
- Käse-Spieße mit Trauben und Physalis

vegan:

- Mini Wraps mit Avocado und knackigem Gemüse
- Humus mit Gemüsesticks
- Ital. Nudel-Gemüsesalat mit Pinienkernen
- Pestokartoffel am Spieß mit getrockneter Tomate
- Kichererbsensalat mit Minze

Preis pro Person: 23,50 EUR inkl. MwSt.