



Fingerfood Spezial-Angebot - Große Auswahl

für Veranstaltungen ab 20 Personen

Kalt

Hühnchenspieße mit Avocado-Dip

Papaya-Paprika-Salat in Tartelette

Palmherzensalat in Tartelette

Miniwraps mit Lachs

Miniwrap mit Ziegenkäse

Mango-Avocado-Spieße

Warm

Empanada Schinken-Käse

Empanadas mit Mais-Käse-Füllung

Rindfleisch-Mango-Bällchen

Reis-Chili-Bällchen

10 Teile pro Person 15,90 €

16 Teile pro Person 25,90 €

Dazu empfehlen wir

Chili-Chipolte Sauce mit Nachos 1,90 € / Person

Als Dessert Häppchen empfehlen wir

Physalis mit Kokosmantel 0,89 € / Stück

Traube mit Schokokaramel 0,89 € / Stück

alle Preise netto, zzgl. 19% MwSt.



Fingerfood klassisch

für Veranstaltungen ab 20 Personen

Fingerfoodspieße

- Mini Mozzarella mit Kirschtomate 1.20€
- Bergkäse mit Trauben 1.20€
- Schafskäse mit eingelegten Oliven 1.20€
- Briekäse mit Paprika 1.20€
- gefüllter Frischkäsechampignon 1.20€
- Mini Gemüsefrikadelle mit Rohkost 1.20€
- Leberwurstpralinée mit Senfgurke 1.20€
- Zungenwurst mit Essigmöhrchen 1.20€
- Minifrikadelle mit Gürkchen 1.20€
- gegrilltes Hähnchenbrustfilet und Ananas 1.50€
- Kaminrauchschinken mit sweet Ananas 1.20€
- Parmaschinken mit Melone 1.80€
- Schwarzwälder Schinken mit Perlzwiebeln 1.20€
- Hühnchennugget mit Papaja 1.60
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Tomatenfilets 1.80€
- Corizo mit Peperonie 1.60€
- Rollmops mit Gürkchen 1.60€
- Scampi mit Cherrytomate 2.40€
- gräucherter Lachs mit Maiskölbchen 2.20€
- Graved Lachs mit getrockneter Tomate und Oliven
2.20€

Vorspeisen Pralinées

- Frischkäsepralinée mit Basilikum im Walnussmantel
1.20€
- Kalbspralinée mit Cognac im Pistatienmantel 1.80€
- Entenleberpralinée mit Armanac im Haselnussmantel
2.20€

Flying im Schälchen

- Räucherlachsballchen auf Dijonsenfcreme 2.-€
- Gravedlachs an milder Wasabicremefraiche 2.-€
- Lachstartar mit Tomatensogo 2.-€
- Lachs-Seeteufel Carpaccio 2.40€
- Shrimpscocktail mit Tomatenfilets und Avocado 2.40
€
- Flußkrebssalat mit Mango 3.20€



Canapés

für Veranstaltungen ab 20 Personen

mit hausgebeiztem Gravedlachs und Limettenfrischkäse	2.40€
mit Spanischer Salami und Meiskölbchen	2.20€
mit Serrano Schinken und roten Träubchen	2.40€
mit Parmaschinken und Melone	2.80€
mit geräuchertem Forellenfilet und Meerrettich	2.40€
mit Kräuterfrischkäse und Physalis	1.80€
mit Manchego und Feigensenf	2.20€
mit angemachtem Camenbert und Radisle	1.80€
mit Shrimps und Kirschtomate	2.40€
mit Roastbeef und Mixed Pickles	2.40€
mit Cognaccrème und Pistatien	2.40€
mit Bergkäse und Preiselbeeren	1.80€
mit gräucherter Entenbrust und Johannisbeeren	3.20€
mit Lachstatar mit Limette	2.80€
mit Rauchforellencreme und Dill	2.40€
mit Hirschschenken und Minibirne	3.20€
mit Camenbert und Träubchen	1.80€
mit angemachtem Frischkäse und Feigen	1.80€
mit Büffelmozzarella und Kirschtomaten	2.40€
mit Ziegenkäse und getrockneten Pfläumchen	2.80€
mit Räucherlachs und Zitronencremefraiche	2.40€
mit gebratenem Hähnchenbrustfilet und Ananas	2.20€
mit Schwarzwälder Schinken und Cornichon	1.80€
mit Lachsterrine und Rieslinggelee	3.20€
mit Kalbsfiletterrinen und Kräutersahne	3.20€
mit Hirschterrine und Preiselbeersahne	3.20€



Familienbuffet Cuba Libre

*Mit unserem Einsteiger-Menü „Cuba Libre“
holen Sie sich einen Hauch Karibik nach Hause*

Ab 10 Personen

16,90 Euro pro Person

(+ 19% MwSt.)

Vorspeisen

Mozarella mit Strauchtomaten in Mojito-Marinade

Rohschinken mit Melone

dazu

Baquette und Chiabatta

.....

Salate

Bunter Sommersalat

.....

Hauptgerichte

Gebratene Hähnchenbrust in Mango-Zimt Soße

„Barreado“ Lateinamerikanischer Schmortopf

Kokosreis

.....

Dessert

Zitronenquark mit Physalis und Minze

Obstsalat



Familienbuffet Hispañola

*Entdecken Sie Amerika! Von der Karibik bis Feuerland
warten kulinarische Schätze auf Sie und Ihre Gäste.*

Ab 20 Personen

23,90 Euro pro Person

(+ 19% MwSt.)

Vorspeisen

Shrimpscocktail mit Avocados und Tomatenfilets

Gefüllte Champignons „Oaxaca Art“

dazu

Baquette und Partybrötchen mit Limetten-Kreuzkümmelquark und Landbutter

.....

Salate

Karotten-Orangensalat/Zucchini-Cahewnußsalat

Blattsalate mit zweierlei Dressing

.....

Hauptgerichte

„Pernil al Horno“ Schweinekrustenbraten aus dem Ofen mit Jalapeno-Honig Salsa

Gegrillte Lachsforelle in Chili-Kräutermarinade

Feuriges Bohnen-Mais Gemüse

Blattspinat

Halbwilder Aromareis

Koriander-Kartoffeln

.....

Dessert

Kalhua Creme „Mexikanischer Cafe Likör

Annanas-Cocossalat



Familienbuffet Bermuda-Dreieck

*Entdecken Sie Amerika! Von der Karibik bis Feuerland
warten kulinarische Schätze auf Sie und Ihre Gäste.*

Ab 20 Personen

27,90 Euro pro Person

(+ 19% MwSt.)

Vorspeisen

Hausgebeizter Zitronenlachs mit Avocadoschaum

Roastbeef "Pan American" mit Mango-Minz-Dip

Duett von Miniwraps mit Chili, Frischkäse und Serrano

dazu

Auswahl an Partybrötchen und Baguette mit Landbutter und Habanero-Dip

.....

Salate

Blattsalat mit Rohkost und Nüssen und Mangodressing

mit zweierlei Dressing

.....

Hauptgerichte

Hähnchenbrustfilet in Ingwer-Cocosmantel

Weideochensragout mit Cashews in Malbecjus

Tilapiafilet in feiner Limettencreme

Brasilianisches Bohnen-Mais-Gemüse

Zucchini-Tomaten-Gemüse

Minzreis

Karotten-Süßkartoffelpüree

.....

Dessert

Exotischer Fruchtsalat

Vanille-Schokoladencreme mit Chili