



Veranstaltungs- und Partyservice
mit Produkten aus ökologischem Anbau

Lagerstr. 11 Halle H, 20357 Hamburg, Telefon 040-644 02 30, Fax: 040-23 51 73 02

Gabel- und Fingerfood

Matjestatar auf Vollkorntaler

~*~

Minischnitzel mit Zitronenaioli

~*~

Ratatouillespieß auf Sprossensalat

~*~

Reis-Gemüsesalat in Kirschtomate

~*~

Rindfleischspießchen mit Asiasauce

~*~

Geflügelsaté mit Erdnussbuttersauce

~*~

Frischkäsepralinen mit Pumpernickel

~*~

Gefüllte Gartengurken mit Käsecreme

~*~

Linsen-Kartoffel-Buchtel mit Currydip

~*~

Kräuterhackbällchen mit Tomatensalsa

~*~

Kleine Frühlingsröllchen mit Sojasauce

~*~

Lauchkuchenrauten mit frischen Kräutern

~*~

Kräutercreperoulade mit Räucherlachs gefüllt

~*~

Kleine Geflügelplanzerl auf gerösteten Brotaltern

~*~

Glacierte Möhrenstifte mit Rinderschinken umwickelt

~*~

Polenta Halbmonde mit getrockneten Tomaten und Parmesan überbacken

Für diesen **Fingerfoodvorschlag** berechnen wir **pro Person**

bei vier	verschiedenen Sorten	11,50 €
bei fünf	verschiedenen Sorten	13,50 €
bei sechs	verschiedenen Sorten	15,90 €

Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.
Fragen Sie nach weiteren Variationen oder Kombinationen.
Wir stellen Ihnen gerne eine persönliche Auswahl zusammen.



Veranstaltungs- und Partyservice
mit Produkten aus ökologischem Anbau

Fingerfood Variationen

Variation 1 *Euro-asiatisch*

Geflügelsaté mit Erdnussbuttersauce

~*~

Kleine Thaibällchen vom Rind und Schwein
im Sesammantel mit süß-saurer Sauce

~*~

Mini-Frühlingsröllchen mit Sojasauce

~*~

Ratatouillespieß auf Sprossensalat

~*~

Kräutercreperoulade mit Räucherlachs gefüllt

Preis pro Person 13,50 €

Variation 2 *Mediterran*

Antipasti -Spieß mit Aioli

~*~

Kirschtomaten mit Mozzarella und Balsamico creme

~*~

Schafskäsepraline im Zucchini mantel

~*~

Glacierte Möhrenstifte mit Rinderschinken umwickelt

~*~

Bruschetta mit Tomaten und frischen Kräutern

~*~

Kleine Kräuterhackbällchen mit Tomatensalsa

Preis pro Person 15,90 €



Veranstaltungs- und Partyservice
mit Produkten aus ökologischem Anbau

Fingerfood Variationen

Variation 3

Cross over

Gebratene Kräuter-Pilze mit Rinderschinken

~*~

Auberginen-Chili-Röllchen mit Kräuter-Frischkäse

~*~

Saté vom Rind mit Erdnuss-Kokossauce

~*~

Mousse von Karotten und Ingwer
mit rosa gebratener Entenbrust

~*~

Quiche mit Spinat und Schafskäse

~*~

Lachsfrikadellen* mit Dill-Basilikum-Dip

Preis pro Person 15,90 €

Variation 4

Stehender Genuss

Backpflaumen im Speckmantel

~*~

Sushi-Selektion*

~*~

Frischkäsepraline mit Pumpernickel

~*~

Kleine Geflügel-Kokos-Spießchen

~*~

Gebackene Scampi* im Kartoffelstroh

~*~

Lachstatar auf Vollkorntaler

~*~

Salat von rosa gebratenem Roastbeef mit
frischen Koriander

Preis pro Person 17,90 €

Natürlich können Sie aus den einzelnen Vorschlägen Ihr
ganz persönliches Fingerfood Buffet zusammenstellen.