

Fingerfood I

- Mini-Burger mit Lammrücken und Tandori-Creme Fraiche
 - Ragout von Steinchampignons und Austernpilzen im knusprigen Tartelette
 - Tartelettes mit Salat von Linsen und Möhre mit altem Balsamico und Landschinken
 - Bruschetta vom Roggenbrot gebratenem Steinbeißerfilet und rotem Zwiebelconfit
 - Mousse vom geräuchertem Forellenfilet mit glasierter Apfelspalte
 - Sushi Slider mit Pulled Chicken (Sushi Burger)
 - Röstitaler mit Tatar von Limonenbeizlachs und Minze
 - Mini Mozzarella-Paprikaspieße mit Basilikumcreme
- Pro Person 8 Stück
19,90 € pro Person

Fingerfood II

- Scheiben von der Poulardenbrust mit Mangochutney
 - Spinat-Käsebällchen mit Joghurt-Sesamdip
 - Mini Blätterteigtaschen mit Pilzragout gefüllt
 - Creperoulade mit gebeizter Lachsforelle und Wasabicreme
 - Gebackene Nordseekrabbertartelettes mit Kerbelschmand
 - Lammfiletspieße mit Thymian
 - Karamelisierter Ziegenfrischkäse auf Pumpnickel mit Feigensenf
 - Mini-Tartelette mit Salat von Prinzessbohnen und Roastbeef mit rotem Zwiebelconfit
- Pro Person 8 Stück
19,90 € pro Person



Fingerfood III

- Mini-Wrap gefüllt mit Wilster Marschkäse, Salatgurke, Radieschen und Curryschmand
 - Auberginenrolle mit Schafskäse-Ruculafüllung
 - Scheiben von der Dithmarscher-Entenbrust mit Apfelchutney
 - Canapes mit Labskaus und Wachtelspiegeleiern
 - Gebratener Lachstaler im Minisemmel mit Honig-Senfcreme
 - Schweinefiletspieß mit Kräuterseibling
 - mit Edamer und Rosmarin überbackene Champignons
 - Tatar vom Sherry gebeiztem Matjesfilet auf Roggenbrot
- Pro Person 8 Stück
19,90 € pro Person

Fingerfood und Canapes I

Fingerfood

- Spieß vom Lammrücken mit Zucchini und Kurkuma
 - Blätterteigtaschen mit Champignoncremefüllung
- Asiatische Hackbällchen mit Chili, Koriander und Kokos
- Tomate-Mini Mozzarellaspieße mit Basilikum

Canapes

- Tatar von Räucherlachs mit Schnittlauchcreme
 - Tortenbrie mit Traubenconfit
- Schweinefiletmedaillons mit Quittensenf
- Katenschinkenrosen mit Melonenbällchen

Pro Person 8 Stück

19,90 € pro Person

..mit Kuchen und Dessert

- Zitronencreme und Erdbeermark im Gläschen
- Kleine Butterkuchenstücke

Pro Person 10 Stück

23,90 pro Person

Fingerfood und Canapes II

Fingerfood

- Yakitorispieße mit Erdnußcreme
- Roastbeefröllchen mit Cornichons
- Blätterteigtaschen mit Käsecreme gefüllt
- Mini-Mozzarella-Paprikaspieße mit Estragonmarinade

Canapes

- Matjestatar mit Äpfeln und Radieschen
- Karamelisierter Ziegenfrischkäse mit Feigenkompott
- Rose vom Beizlachs mit Dill-Senfcreme
- Scheiben von der Poulardenbrust mit Mangochutney

Pro Person 8 Stück

20,90 € pro Person

..mit Kuchen und Dessert

- Mousse au Chocolat im Gläschen
- Kleine Kirsch Butterkuchenstücke

Pro Person 10 Stück

24,90 pro Person

Mini-Wraps I

- Puten-, Möhren- und Apfelstreifen in Chilli-Honigsauce mariniert
- Räucherlachs mit Eisbergsalat in Wasabicecreme
- Schweinebraten mit Sauerkraut in Rahm und Salat
- Mozzarella mit Ruculasalat in Tomatenpesto mariniert
- Paprika, Möhrenstreifen, Salat, Gurke in Kräuterrahm
- Edamerstreifen mit Möhrenstreifen, Salat und Gurkenrelish

Pro Person 6 Stück

18,90 € pro Person

Mini-Wraps II

- Serranoschinken mit Melonenfrischkäse
- Salami mit Rucolasalat und Tomatencreme
- Thunfisch mit Ei und Gurke in Curry-Cocossauce
- Putenbust mit Lauchzwiebeln und grüner Sauce
- Creme vom Ziegenfrischkäse mit Salat und Trauben-Radieschenrelish
- Zucchini, Möhren, Chinakohl, Sojasprossen in pikanter Sesamsauce

Pro Person 6 Stück

19,50 € pro Person

Spezial-Fingerfood I

- Lammspieße mit Thymian und Honig
- Garnelenspieß mit Zucchini
- Mini-Blätterteigtaschen mit Käsecreme gefüllt
- Mini Tartelettes mit grünem Spargel, Seranoschinken und Parmesan gratiniert
- Lauwarme Curry-Kokoscreme mit Flusskrebse im Gläschen zum Trinken
- Rote Creperoulade mit Büffelmozzarella, Rucola, getrockneten Tomaten und Basilikum
- Pumpernickeltürmchen mit Räucherlachs-Mangocreme
- Scheiben von der Barbarie-Entenbrust mit frischer Portweifeige
- Bruschetta mit Scheiben vom gebratenen Seeteufelfilet und rotem Zwiebelconfit
- Mit Honig gratinierter Ziegenkäse auf Quittensenf mit Roggenbrottaler
- Vanille-Quark-Traumdessert mit Himbeer

Pro Person 11 Stück
27,90 € pro Person



Spezial-Fingerfood II

- Spieß von der Knuspergarnele im Zucchini-Orangemantel
- Satespieß vom Huhn mit Teriyakimarinade
- Mini Blätterteigtaschen mit Tomaten-Käsecreme gefüllt
- Ragout von Kräutersaitlingen und Steinchampignons im Tartelette mit Manchego
- Rahmsuppe von Gartenerbsen mit Minze
- Röstitaler mit Tatar vom Cherrymatjesfilet
- Scheiben vom Lammrücken mit Minz-Limonengelee auf Thymianbrot
- Gebackener Ziegenfrischkäse auf Pumpernickeltaler mit Birnensenf
- Gänselebermousse auf geröstetem Brioche mit rotem Traubenconfit
- Hummermedaillons auf Mangofächer mit Wasabicreme
- Weißes Schokomousse mit Kirschkompott

Pro Person 11 Stück
30,90 pro Person