

FINGERFOOD

Vorschlag I

Strudel gefüllt mit Tomaten, Blattspinat und Chinagemüse
Kleine Tartelettes mit verschiedenen Füllungen
Mini Pizza und Quiche Lorraine, marinierte Hackfleischbällchen,
Kleine Frühlingsrollen

Vorschlag II:

Strudel gefüllt mit Tomaten, Blattspinat und Chinagemüse
Tartelettes mit Lachs und Frischkäse
Canapés mit Parma- und Seranoschinken
Geräuchertes Forellenfilet auf Baquette
Minicroissants gefüllt mit Kräuterquark und Schinken

Vorschlag III:

Marinierte Auberginen, Paprika und Zucchini, Champignons in Balsamico,
Hackfleischbällchen, Parmaschinken, Vitello Tonnato,
Tomate mit Mozzarellakäse, Meeresfrüchte, überbacken Muscheln,
dazu hausgebackene Brotsorten

Vorschlag IIII:

„Pain Surprise“ gefüllt mit Frischkäse, Räucherlachs und Schinken
Tartelettes mit Lachs und Kräuterfrischkäse
Salamispieße mit Oliven, Minischnitzel, Quiche Lorraine
Grissini mit Parmaschinken umwickelt
Gefüllte Champignonköpfe
Tomaten mit Mozzarellkugeln – am Spieß

Fingerfood-Büffet der 5 Kontinente:

Amerika:

Meatballs und Chicken wing

Chili Poppers

Australien:

Lambchops

Europa:

kleine Schnitzelchen mit verschiedenen Krusten

Mini-Würstchen und Käsesticks, Gemüsesticks mit Dips

Schinken mit Melone

Asien:

Frühlingsrollen

Dim Sum mit Gemüse und Krabben gefüllt

Afrika:

Gemischte Früchte am Spieß

Teilweise in Schokolade getaucht

dazu verschiedene hausgebackene Brotsorten

Flying Büffet

Tartar von Räucherforelle und Rettich mit Safran-Topping

Entenbrust süß-sauer auf Reis-Lauch-Salat

Lachsröllchen mit Merrettich auf Ratatouille-Salat

Quitten-Konfit auf Gänseleber-Parfait

Kalbsleber-Pralini in Pumpernickel auf Sellerie-Mandarinen-Salat

Mousse von Avocado mit Limone und Koriander

Salat von der Maispoularde mit Cocktail-Dip

Fingerfood zur Auswahl:

Pfifferlingsknödelei – saisonbedingt
Buchteln mit Kompott
Ministrudel „ Marquart „
Gazpacho mit Garnele und Thymian
Melone mit Lavendel und Büsumer Krabben
Schaumbrot vom Geflügel mit Korinten
Erbsencreme mit kandierten Oliven
Lebercremetrüffel mit dunklem Brot und Gewürzapfel
Thunfischtatar mit kandiertem Meerrettich
Parmesan mit tasmanischem Pfeffer und Schnittlauch
Geeiste Gurkensuppe mit Lavendeljoghurt und Muschel

Vorschlag I:

Fingerfood in Dekoschalen

Italienisches Antipasti mit mariniertem und gegrilltem Gemüse
Asiatische Hackfleischbällchen mit Dip im Glas
Lauwarme Tandoori – Spieße
Ziegenfrischkäse gratiniert auf Tomaten – Carpaccio
Minitartelettes mit verschiedenen Füllungen
Geräucherte Kocherforelle auf Linsensalat
dazu hausgebackenes Brot

Vorschlag II:

Fingerfood

Lonetalschinken mit Melone
Datteln im Speckmantel
Gratinierte Muscheln, Meeresfrüchtesalat
Vitello Tonnato mit Kapern
Gratinierter grüner Spargel
Strudel mit verschiedenen Füllungen
Mini – Quiche, Gemüsesticks im Tempurateig gebacken
Minischnitzel mit verschiedenen Panaden und Kartoffelsalat
In der Kaffeetasse: Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl
dazu hausgebackenes Brot