

FINGERFOOD ARRANGEMENTS

ARRANGEMENT I: € 5,50 zzgl. MwSt.

Zwei halbe belegte Brötchen
Ein kleines Gebäckstück
Ein Butterbrezenstangerl

ARRANGEMENT II: € 7,90 zzgl. MwSt.

Zwei belegte Brötchenhälften, belegt beispielsweise mit:

- gekochter Hinterschinken
- kalter Braten
- Leberkäse vom Landmetzger
- Aufschnittwurst vom Landmetzger
- roher Schinken vom Landmetzger
- verschiedene bayerische Käsesorten

Alle Beläge werden ansprechend und liebevoll ausdekoriert

Ein Brezenstangerl mit Butter
Ein Töpfchen mit hausgemachtem Fleischsalat
Zwei kleine Fleischpflanzerl mit pikantem Tomaten-Dipp
Eine gemischte Rohkostplatte mit Frischkäse-Dipp
Ein gemischter Brotkorb

FINGERFOOD ARRANGEMENTS

ARRANGEMENT III: € 14,50 zzgl. MwSt.

Vier Canapés, belegt beispielsweise mit:

- gebeizter Lachs mit Sauce Remoulade, Ketakaviar und Dill
- Serranoschinken mit Melonenkugeln und Pistazienstreusel
- luftgetrocknete Salami mit Antipasti-Oliven
- Rohmilchkäse mit Feigensenf und mit passenden Früchten dekoriert
- Medaillon vom Schweinefilet mit Kräuteröl
- Hähnchenbrustfilet mit Sweet-Chilisauce

Zwei Stück Spieße:

- Tomate und Mozzarella mit Basilikum
- Käsespieße mit Weintraube

Zwei Stück Garnelen im Knusperteigmantel

Eine gemischte Fingerfood-Obstauswahl

Ein gemischter Brotkorb

FINGERFOOD ARRANGEMENTS

ARRANGEMENT IV: € 17,50 zzgl. MwSt.

Fünf Canapés, belegt beispielsweise mit:

- gebeizter Lachs mit Sauce Remoulade, Ketakaviar und Dill
- Serranoschinken mit Melonenkugeln und Pistazienstreusel
- luftgetrocknete Salami mit Antipasti-Oliven
- Rohmilchkäse mit Feigensenf und mit passenden Früchten dekoriert
- Medaillon vom Schweinefilet mit Kräuteröl
- Hähnchenbrustfilet mit Sweet-Chilisauce

Zwei Stück Spieße:

- Tomate und Mozzarella mit Basilikum
- Käsespieße mit Weintraube

Zwei kleine Hackfleischbällchen mit Barbecue-Dipp

Zwei Stück Garnelen im Knusperteigmantel

Ein Glas Panna Cotta mit Himbeermark

Eine gemischte Fingerfood-Obstauswahl

Ein gemischter Brotkorb

FINGERFOOD ARRANGEMENTS

ARRANGEMENT V: € 26,00 zzgl. MwSt.

Zwei Canapés, belegt beispielsweise mit:

- gebeizter Lachs mit Sauce Remoulade, Ketakaviar und Dill
- zart rosa gebratenes Roastbeef mit Dijonsenf-Sauce, Ei und Kresse
- Serranoschinken mit Melonenkugeln und Pistazienstreusel
- luftgetrocknete Salami mit Antipasti-Oliven
- Hausgemachte Wildterriner mit Sauce Cumberland und Orangenfilets
- Käsetatar nach Toscana Art

Zwei Stück in Kräuterbutter gebratene Scampi

Zwei Stück Sushi

Zwei Stück vegetarische Spieße mit Gemüse und Antipasti

Zwei Stück Spieße mit Rohmilchkäse

Ein Salatcocktail mit Spargel und Mole-Dipp

Ein Crostini

Eine Fingerfood-Obstplatte mit den leckersten Früchten der Saison

Ein Gläschen gemischte Desserts nach Wahl

Ein Brotkorb mit Spezialitäten aus der

Vollkorn-Bäckerei Ellerbeck und französischem Baguette