

Fingerfood

Vegan:

- Zucchini-Röllchen mit Rucola, getr. Tomaten und Oliven á 4,50 €
- Couscous-Dattel-Salat mit Mandeln und Ras el Hanout á 4,20 €
- Antipasti-Spieße vom gegrillten, mediterranen Gemüse mit hausgemachter Pesto á 4,50 €
- Avocado mit gerösteten Kichererbsen, Granatapfelkernen auf Pumpernickel á 4,80 €
- Zucchini-Röllchen mit hausgemachtem Hummus á 4,50 €

Vegetarisch:

- Kräftiger Manchego oder Pecorino mit Basilikum und Feige á 4,80 €
- Panierte Nuss-Sellerie-Schnitzel mit Safran-Dip á 4,50 €
- Rote Beete-Ziegenkäse-Taler mit Wasabinüssen und Kresse á 4,70 €
- Gefüllte, vegetarische Crêpe-Röllchen á 4,20 €
- Schafskäsepäckchen mit Tomaten-Petersilien-Salat á 4,90 €
- Erbsen-Kräuter-Frittata mit Rote Beete Chips á 4,20 €
- Orangen-Fenchel-Salat mit gratiniertem Honig-Ziegenkäse und Rosmarin á 4,50 €
- Quiche von Roquefort mit Birne und fruchtigem Chutney á 4,20 €
- Kürbis-Frittata mit fruchtigem Chutney á 4,20 €
- Mini Frühlingsrolle mit Glasnudelsalat á 3,70 €
- Wassermelonensalat mit Schafskäse und Minze á 3,90 €
- Mango-Mozzarella-Spieß mit Basilikum und Balsamicoglace á 3,90 €
- Hokkaido Kichererbsen-Salat mit Joghurt-Minze-Dip á 3,50 €
- Burrata auf Rucola-Mangosalat á 4,50 €
- Kleine Pfannkuchen mit Kürbis und Ricotta á 4,20 €

Fisch:

- Blini mit Auberginencreme und Lachs á 5,20 €
- Thunfisch-Tartar mit Parmesanplätzchen á 6,20 €
- Jakobsmuscheln mit Mangold und Sesamsalz á 6,20 €
- Riesengarnelen-Tikka mit frischem Papaya-Relish á 6,50 €
- Polenta-Canapé mit Oktopus-Zitronendip á 6,20 €
- Thunfisch im Sesammantel auf Gurken-Ingwer-Salat á 6,20 €
- Minibrioche im Garnelensalat á 6,20 €
- Gratinierte Auster im Gemüsejulienne á 6,50 €
- Reibeküchlein mit Lachstatar und Kaviar á 6,10 €
- Gambas im Seranomantel mit Melonenconfit á 6,20 €
- Grüner Spargel mit Lachs und Meerrettichfrischkäse á 5,20 €
- Matjes Hausfrauen Art mit Preiselbeeren á 4,80 €
- Chili-Sesam-Garnelen auf Glasnudelsalat á 5,90 €
- Ceviche vom Kabeljau á 6,50 €
- Lachstatar Pumpernickel, Dill und Sahne-Meerrettich á 5,90 €
- Linsensalat mit Räucherforelle und Preiselbeeren á 5,90 €

Fleisch:

- Lammcarré auf Ratatouille mit Trüffelöl á 7,50 €
- Pflaumen in Salbei und Bacon á 3,90 €
- Hähnchenbällchen mit Honig-Marinade á 4,50 €
- Kalbsfiletspieß mit Basilikumdip á 6,30 €
- Mariniertes Lammrücken mit Apfel-Gelee á 7,50 €
- Mais-Poulardenbrust auf Apfel-Spitzkohl-Salat á 4,90 €
- Wachtelbrust mit Calvados-Apfel á 6,80 €
- Roastbeef Canapé mit Lollo Rosso und hausgemacher Remoulade á 5,50 €
- Canapé vom Poularden-Medaillon mit Wasabi Mayonnaise und Radieschensprossen á 5,10 €

- Chicken-Teriyaki-Sticks mit Süßkartoffel und Sesam á 4,90 €
- Hähnchenspieß Mole Poblano á 5,20 €
- Thailändischer Rindfleischsalat mit Ingwer & Koriander á 4,90 €
- Vitello Tonnato vom Kalb á 5,90 €

Dessert:

- Panna Cotta von der Tonkabohne mit Himbeermark und Minze 5,90 €
- Dunkles Schokoladen-Mousse mit frischen Beeren á 5,90 €
- Windbeutel mit Joghurt-Limetten-Mousse á 5,90 €
- Frischer Obstsalat á 5,90 €
- Crème Brûlée á 5,90 €
- Veganer Kokosmilchreis mit Mango-Confit á 5,50 €
- Zitronentarte mit Mangomark á 5,50 €

Die oben genannten Preise sind Nettopreise.

Die Mindestabnahme pro Stück sind 20 Fingerfood.