



Cooking since 1983/ Founded 2003/ Established 2011

## Wrapröllchen

Weizenfladen mit Cremeaufstrich und Salat für Fingerfood und Empfang

Vegetarisch:

- Kräuterfrischkäse mit Gurke
- Tomatenfrischkäse mit Oliven
- Curcuma und Sesam

Fisch:

- Ricotta mit Tunfisch
- Graved Lachs mit Dill-Senfcreme
- Räucherlachs mit Meerrettichcreme

Fleisch:

- Geräucherter Putenbrust mit Ananas-Curry
  - Geräucherter Schinken mit Kräutercreme
  - Gekochter Schinken mit Remoulade
- Pro Stück € 2,50

## Spieße

Vegetarisch

- Eingelegter Anti Pasti
- Cherry-Tomate mit Mozzarellakugeln in Pesto
- Gouda mit Oliven
- Brie mit Trauben

Fisch:

- Lachs mit Zitronengras
- Scampi mit Paprika

Geflügel:

- Huhn in Teriyaki mariniert
  - Huhn mit grünem Curry
  - Pute mit rotem Curry und Ananas
- Pro Spieß € 3,50



Cooking since 1983/ Founded 2003/ Established 2011

## Snacks

### Vegetarisch:

- Gemüsesticks mit Kräutercreme Dip
- Staudensellerie mit Blue Cheese-Creme
- Grissini mit Salsa Dip

### Fisch:

- Mini Fischfrikadelle mit Dill und Orangen-Senf
- Panierte Fischnuggets mit Curry Dip
- Fischbällchen mit Zitronengras und Wasabicreme

### Geflügel:

- Chicken Nuggets mit rotem Chili-Dip
- Asiatische Currybällchen mit Koriander
- Mini Schnitzel in Cocospanade
- Chicken Wings

### Fleisch:

- Spare Ribs mit BBQ-Dip
- Partyfrikadelle mit Senf
- Mini Schnitzel

### Warmes:

- Pflaumen, Datteln oder Aprikosen im Speckmantel
- Frühlingsröllchen mit Soja Dip
- Knusper Scampi mit roter Chili Sauce  
Pro Portion € 3,50

## **Fingerfood im Glas**

- Humus mit Linsenbrot
- Lachstartar mit Gurke und Wasabicreme
- Avocadopüree mit Flusskrebse
- Woksalat mit Curry-Huhn und Mango
- Meeresfrüchtesalat mit Kapern
- Kartoffelsalat mit Dill-Senf-Tunke und Graved Lachs
- Nudelsalat mit Mortadella und Paprikawürfel  
Pro Glas € 4,50



Cooking since 1983/ Founded 2003/ Established 2011

**Tartelett gefüllt:**

- Kräuterfrischkäse und Radieschen
  - Paprika-Hüttenkäsecreme und Kapern
  - Pesto-Tomatenfrischkäse mit Basilikum
  - Lachstartar mit Gurke und Dill
  - Krabbensalat mit Radieschen
  - Avocadocreme mit Koriander und Shrimps
  - Matjestartar mit Kümmel
  - Pikantem Rindfleischsalat mit Chilifäden
  - Geflügelsalat mit Früchten
- Pro Stück € 3,50

**Häppchen auf Brotscheiben:**

**Käse**

- Frischkäse natur mit Obst garniert
- Frischkäse mit Kräuter und Radieschen
- Gouda mit Gurke
- Brie mit Trauben

**Fisch**

- Matjes mit Zwiebeln
- Geräucherte Forelle und Dill
- Graved oder Räucher-Lachs
- 

**Fleisch**

- Zwiebelmett
  - Mettwurst mit Cornichons
  - Katenschinken mit Melone
  - Geräucherter Putenbrust mit Obstgarniert
  - Roastbeef mit Remoulade
- Pro Stück € 3,50

**Fancy**

- Crespelle mit Seranoschinken; Mozzarellawürfeln, Kirschtomaten, Rucola & Pesto
- Parmesanmousse mit confierter Tomate & geröstetem Parma
- Parmaschinken mit Melone am Spieß
- Ceviche vom Rotbarsch
- Rindertatar auf gerösteten Ciabatta Scheiben mit Creme Frâiche
- Kleine Röstitaler mit geräuchertem Lachs und Dill-Senfsauce



*Cooking since 1983/ Founded 2003/ Established 2011*

- Crostini mit Avocadocreme und mariniertem Flusskrebs
- Mini-Schnitzel auf Kartoffel-Gurkensalat
- Frischkäse-Pumpernickel Trüffel mit getrockneter Tomate
- Crostini mit Saubohnenpüree & Pecorino Hobeln
- Drillinge mit Sauerrahm und Forellenkaviar
- Honig-Tuna-Spieß im Pistazien-Nussmantel mit Joghurt-Pfeffer-Dip
- Garnelenspieß mit Chili und Ingwer glasiert
- Chutney Mandelhühnchen am Stick mit Mango
- Ziegenfrischkäse mit karamellisiertem Boskop und geräucherter Entenbrust  
Pro Stück € 5,00

### **Dessert & Sweets**

- Panna Cotta (gestockte Vanille-Sahne) mit Erdbeermark
- Tiramisu mit Kirsch-Kompott
- Mascarponecreme mit Obstsalat
- Wein-Gelee mit Beeren und Melisse
- Bayerische Creme mit roter Grütze
- Schokoladen Mousse mit Vanille-Sauce
- Zitronen-Joghurt Creme mit geminzter Ananas
- Batida de Coco Creme mit Papaya-Mango-Kompott
- Obst Spieß in Schokolade getaucht
- Petit Fours
- Macarons
- Mini Muffins
- Pralinen  
Je weitere Portion dazu € 4,50

### **Personal**

- Koch vor Ort je angefangene Stunde € 40,00
- Service Kraft je angefangene Stunde € 27,50

### **Equipment**

- Je nach Bedarf und Speisen Auswahl