

Fingerfood

Anbei finden Sie einige innovative Ideen unserer hochwertigen Fingerfood-Spezialitäten.

Neben Speisen bieten wir ebenso Tagungsgetränke wie Wasser, Säfte, etc sowie Kaffee und Tee an. Darüberhinaus können wir Ihnen das notwendige Equipment, wie Geschirr stellen und den Service vor Ort leisten.

Lassen Sie uns bei einem Gespräch einen optimalen Rahmen für Ihre Veranstaltung schaffen.

Fingerfood:

- Mini-Fleischpflanzerl mit scharfen Dip oder gefüllt mit Fetakäse
- Croustarde gefüllt mit mediterranen Gemüsesalat oder lauwarmen Pilzsalat
- Bruschetta mit Ruccola und Tomate oder Schinken und Parmesan
- Grisini mit Schinken
- Mini –Bratwürstl am Spieß mit verschiedenen Dips
- Matjestatar auf Pumpernickl
- Tatar vom Rind mit groben Pfeffer auf Schwarzbrot
- Mini Quiche in verschiedenen Sorten
- Lachs im Kräuterflädle
- Tomate –Mozzarellaspieß mit Ruccolapesto

Sandwiches oder Baguettes belegt mit:

- Ruccola und Parmaschinken
- Frischkäse, Tomate, Kresse und Gurke
- gekochtem Schinken mit Meerrettich und Salat
- geräucherten Lachs mit Senfhonigsauce
- Roastbeef mit Remoulade, Salat und groben Pfeffer

Canapés:

- geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich
- Schwarzwälder Schinken mit Melone
- getrocknete Tomate mit Ruccola
- Italienische Salami mit Parmesan
- Putenbrustscheiben mit Paprika
- Frischkäsecreme mit Ruccola
- Taleggio mit Feigensenf und Trauben
- geräucherter Lachs mit Apfelmeerrettich

Im Gläschen serviert:

- Obazda mit Zwiebeln
- Tafelspitzsülze mit Meerrettich
- Pilzsalat mit Kräutern
- Tomate –Mozzarella mit Pesto
- Meeresfrüchtesalat
- Shrimpscocktailsalat
- Schweizer Wurstsalat