

## Fingerfood - Classic

---

Stellen Sie sich aus der, unten stehenden, Liste ihr individuelles Fingerfood zusammen. Ihre Auswahl produzieren wir dann entsprechend der Personenanzahl. Ideal für Empfänge oder als Snack für den gesamten Abend über.

### ANGEBOT

**Piccolo – 10,90€ netto pro Person**

(wählen sie aus den unten genannten Produkten **4 verschiedene Teile pro Person**)

**Grande – 26,90€ netto pro Person**

(wählen sie aus den unten genannten Produkten **11 verschiedene Teile pro Person**)

Selbstverständlich können Sie sich auch ihre eigene Anzahl zusammenstellen: **Preis pro Stück: 2,90€ netto**

---

### *Surf & Turf*

- Mini Burger mit Maishähnchen, Reis & Rotem Curry
- Mini Gratin mit Räucherlachs, Topinambur, & Kaviar

### *Veggie Love*

- Pita mit Mandel – Kreuzkümmel – Aufstrich & Gurke
- Mini Quiche mit Lauch und Tomatenkonfit

### *Cheese Please*

- Mini Brioche mit Ziegenkäse und Feigensenf
- Natursauerteig Brötchen mit BIO – Tête de Moine & Feige

### *Country Side*

- Crostini mit Landschinken und Fenchel
- Mini Börek mit Spinat und Feta

### *French Kiss*

- Brownie – Würfelchen mit Schoko – Buttercreme und Aprikose
- Zitronenküchlein mit Himbeere und Minze
- New York Style Petits Fours

Alle unsere Buffets werden in Deutsch und Englisch beschriftet, sowie mit Allergenen gekennzeichnet.

## Fingerfood – Buffet

---

Unser Fingerfood Specialbuffet zum Specialpreis ...

Ein komplett zusammengestelltes Buffet mit kaltem und warmem Fingerfood, serviert auf schönen Porzellanplatten, Gläsern & warmes in Chafing Dishes.

*12 verschiedene Teile pro Person*

---

### Kaltes Fingerfood

- Brioche Cheeseburger
- Pastrami & Coleslaw Sandwiches
- Spinat & Feta Börekschnecken
- Hummus & Gurke Pitataschen

### Salate

- Kartoffelsalat mit Schnittlauch & Radieschen
- Quinoasalat mit Grünkohl und Cranberry
- Edame – Salat mit Mango & Staudensellerie

### Warmes Fingerfood

- Rinderfrikadellen mit Senf
- Glasnudelspießchen mit Chili Dip
- Hähnchenspieße mit Erdnuss Dip

### Warmes Gabelfood

- Butternusskürbis - Dal
- Currywurst mit Brot

---

**18,90€<sub>netto</sub> pro Person**

---

Alle unsere Buffets werden in Deutsch und Englisch beschriftet, sowie mit Allergenen gekennzeichnet.

## Das Leichte Buffet

---

Ein klassisches, leichtes Buffet, mit 3 verschiedenen Warmanteilen.  
Angenehme, leichte Speisen mit vollem Geschmack für bewusste Esser.

---

### Suppe

- Linsen – Tamarinden – Suppe mit Koriander

### Salate

- Cous Cous Salat mit Früchten & Petersilie
- Fenchelsalat mit Apfel, Traube & Kresse

### Hauptgänge

- Hähnchenbrust mit Aubergine & Ziegenfrischkäse
- Grünkohlbällchen mit Erbsenpüree & Granatapfel
- Miso – glasiertes Lachsfilet mit Pak Choi & Daikonkresse

### Dessert

- Zitronenkuchen mit Hibiskus – Joghurt & Minze
- Chia – Kokos – Pudding mit Marille & Ananaskompott

---

**25,90€<sub>netto</sub> pro Person**

---

Alle unsere Buffets werden in Deutsch und Englisch beschriftet, sowie mit Allergenen gekennzeichnet.

## Das Reichhaltige Buffet

---

Ein klassisches, hochwertiges & reichhaltiges Buffet, mit 3 verschiedenen Warmanteilen. Eine große Auswahl an hervorragenden, hochwertigen Speisen in überraschenden Kreationen.

---

### Fingerfood

- Crostini mit Landschinken & Fenchel
- Pita mit Mandel – Kreuzkümmel – Aufstrich & Gurke
- Brioche mit Ziegenkäse & Aprikose

### Suppe

- Blumenkohlsuppe mit Rote Beete & Pumpnickelbrösel

### Salate

- Gurkensalat mit Garnele & Wasabi
- Cous Cous Salat mit Früchten & Petersilie

### Hauptgänge

- Rinderbäckchen mit Selleriepüree & Liebstöckel
- Grünkohlballchen mit Erbsenpüree & Granatafel
- Miso – glasiertes Lachsfilet mit Pak Choi & Daikonkresse

### Dessert

- Schokoladenkuchen mit Kirschkonfit & Frischkäse
- Chia – Kokos – Pudding mit Marille & Ananaskompott

---

**29,90 € netto pro Person**

---

Alle unsere Buffets werden in Deutsch und Englisch beschriftet, sowie mit Allergenen gekennzeichnet.

## Das Rustikale Buffet

---

Ein klassisches rustikales Buffet mit 3 verschiedenen Warmanteilen, deftig und lecker wie von Großmutter.

---

### Suppe

- Saisonale Suppe mit Bauernknackern & Schnittlauch

### Salate

- Fenchelsalat mit Apfel, Traube & Kresse
- Rahm – Gurkensalat mit Dill und Zitrone

### Hauptgänge

- Spätzle mit Bergkäse & braunen Zwiebeln
- Kalbstafelspitz mit Rote Beete & Meerrettich
- Kasseler Braten mit warmem Kartoffelsalat & Senfsoße

### Dessert

- Schwarzwälder Brownie mit Kirschen
- Chia – Kokos – Pudding mit Marille & Ananaskompott

---

**25,90€<sub>netto</sub> pro Person**

---

Alle unsere Buffets werden in Deutsch und Englisch beschriftet, sowie mit Allergenen gekennzeichnet.

## Das Weihnachtliche Buffet

---

Ein klassisches, weihnachtliches Buffet, mit 3 verschiedenen Warmanteilen.  
Eine ausreichend, weihnachtliche Auswahl an Speisen,  
mit klassisch & vertrauten Zutaten.

---

### Suppe

- Cremige Kürbissuppe mit Sternanis, Honig & Pumpernickelbrösel

### Salate

- Rahm – Gurkensalat mit Dill & Zitrone
- Fruchtiger Fenchel-Salat mit Granny Smith Apfel, Weintrauben & Limetten-Vinaigrette

### Hauptgänge

- Entenbrust in Orangen-Rotweinsauce mit Apfelrotkohl & Selleriepüree
- Grünkohlbällchen mit Erbsenpüree & Granatapfel
- Lachsfilet mit Roter Bete und Meerrettichsauce

### Dessert

- Schokolade | Kirsche | Pistazie – Neuinterpretation Schwarzwälder Kirschtorte
- Bratapfel Tartlette | Dominostein Cupcake | Pfefferkuchen Cupcake

---

**29,90€ netto pro Person**

---

Alle unsere Buffets werden in Deutsch und Englisch beschriftet, sowie mit Allergenen gekennzeichnet.