

Fingerfood 3

Fingerfood:

- Marinierte Fleischbällchen mit Pflaumensoße
- Gurkenscheiben mit Mozzarella und Thunfischcreme
- Panierte Krebscheren mit Meerrettichcreme
- Panierte Olivenkugeln und marinierte Oliven am Spiess
- Minifrühlingsrollen mit Gemüsefüllung
- Scharfe Hähnchenflügel
- Mini-Wraps mit Hühnchenfüllung
- Garnelenspieß mit Hähnchenbrust in feuriger Marinade
- Tomaten- Oliven- Crostinis,
- Parmaschinken mit Melonenschiffchen
- Tomaten- Ovolinispesse mit Basilikum
- Getrocknete Tomaten, gefüllte Oliven, gegrillte Zucchini
- Blinis mit Räucherlachs und Schinken
- Bei großen Personenzahlen wird die Fingerfood-Komponente um einige Sorten erweitert

Salate aus eigener Herstellung im dekorativen Gläschen angerichtet:

- Crevettencocktail mit Früchten
- Pastasalat "Mediterranea"
- Bunter Paprikasalat mit Schafskäse

Verschiedene leckere Dipsoßen

Warm:

- Ricotta-Tortelloni mit frischem Parmesan und Tomaten-Basilikumsahne
- Schweinelendchen in feiner Steinpilzcreme dazu Kartoffelgratin
- Schottisches Salmfilet mit fruchtiger Limonencreme dazu frische Tagliatelle und gedämpftes Marktgemüse

Brotkorb und Partybrötchen gemischt

Dessert:

- Große Dessert-Variation (verschiedene Sorten in einzelnen dekorativen Gläschen und Espressotässchen präsentiert)
- Käsebrett mit verschiedenen Sorten, viel Obst dazu garniert