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 / 7% MwSt.

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 / 7% MwSt.

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 / 7% MwSt.

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 / 7% MwSt.

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 / 7% MwSt.

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 / 7% MwSt.

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 € 6,00 / 7% MwSt.

Dessert & Sweets

- Panna Cotta (gestockte Vanille-Sahne) mit Erdbeermark
- Tirami Su 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 € 5,00 / 7% MwSt.

Personal

- Koch vor Ort je angefangene Stunde € 40,00 / 19% MwSt.
- Service Kraft je angefangene Stunde € 27,50 / 19% MwSt.

Equipment

- Je nach Bedarf und Speisen Auswahl