

# Fingerfood 1

- Currywurst aus der Heidelberger Rostbratwurst im Glas
- Lachsroulade gefüllt mit Frischkäse auf Pumpernickel
- Garnelenspießchen
- Mini Putenschnitzel am Spieß
- Fleischbällchen am Spieß auf Kartoffelsalat im Schälchen
- Hähnchenburst mit frischen Früchten am Spieß
- Ziegenfrischkäse mit Trauben und karamellisierten Nüssen
- Rote Grütze mit Vanillesoße im Glas
  
- frisches Baguette

Preis pro Person 19€ ( 8 Teile )

# Fingerfood 2

- Lachsspießchen mit Garnele
- Lachsroulade gefüllt mit Frischkäse auf Pumpernickel
- Garnelenspieße mit Limonen Vinaigrette
- Schinken mit Melone
- Mediterraner Gemüsespieße
- Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum am Spieß
- Ziegenfrischkäse mit Trauben und karamellisierten Nüssen
- Putenschnitzel am Spieß
- Mini Frikadellen mit Kirschtomaten
- Schokoladenmousse
  
- frisches Baguette

Preis pro Person 20.-€ ( 10 Teile )

# Fingerfood 3

- Lachstatar mit Zitronenpfeffer
- Crepesröllchen gefüllt mit Lachs auf Snacklöffel
- Garnelenspießchen
- Hähnchenbrust auf Waldorfsalat
- Fleischbällchen am Spieß auf Kartoffelsalat
- Schweinefleischröllchen gefüllt mit Prinzessböhnchen
- Mini Putenschnitzel am Spieß
- Gemüse Spieße
- Capucinomousse
  
- Dazu Baguette

Preis pro Person 20.-€ ( 9 Teile )

# Fingerfood 4

Mediterranes Fingerfood

- Jakobsmuscheln auf Fenchel-Orangensalat
- Fleischbällchen mit Parmaschinken gefüllt auf Hirtenkäsetatar
- Schweine Medaillons auf Tomaten-Basilikum-Creme
- Vitello tonnato von der Pute auf Tellerchen
- Parma Schinken mit Melonenspalten
- Würziger Couscous Salat auf Lammfilet
- Gemüse Anti Pasti Tellerchen
- Parmesan Mousse mit Orangenfilet und Rucola
- Gemüse Anti Pasti Tellerchen
- Zucchinirollchen gefüllt mit Tomaten und Mozzarella
- Schokobrownie mit ganzen Nüssen
  
- Dazu Frisches Baguette

Preis pro Person 29.- € (11 Teile )

# Fingerfood 5

- Vitello tonnato –Kalbfleisch in Thunfischsauce
- Vitello verde --Kalbfleisch mit Kräutersauce
- Parma Schinken mit Melonenspalten
- Gebratenes Kalbs-Carpaccio mit Champagner Vinaigrette und grünem Spargel
- Gebratenes Rinder-Carpaccio mit würzigen Champignons und Chili
- Gebratene Hähnchenbrust-Carpaccio mit Orange filet und Curry auf Chiccoree
- Perlhuhn Brust auf Sprossensalat mit Pfifferlinge und Curry
- Würzig mariniertes Rindfleisch mit Gemüse Vinaigrette
- Schweinefilet mit Tomaten-Basilikum-Creme
- Couscous Salat mit Lammfilet
- Roastbeef mit grüner Sauce
- Gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Waldorfsalat
- Schinkenröllchen mit grünem Spargel
- Gefüllte Fleischbällchen mit Parma Schinken auf Paprikasahne und Thymian
- Rehterrine mit Feldsalat und Walnuss Dressing
- Ziegenfrischkäse auf Eichblattsalat mit Trauben und karamellisierten Nüssen
- Schinkenröllchen mit grünem Spargel
- Barbarie Entenbrust mit karamellisierten Äpfeln auf Feldsalat
- Rote Bete Carpaccio mit Mozzarella und Tomaten Tatar
- Polenta-Schnitte mit Parma Schinken auf Kräutersauce
- Spargel Variationen mit Kräutervinaigrette
- Gemüse Anti Pasti Variationen
- Rucola mit Orangenfilet auf Parmesan Mousse
- Ziegenfrischkäse Mousse mit Pesto auf Radicchio
- Birnen mit Gorgonzolacreme
- Datteln/Pflaumen im Speckmantel

pro Person 30,00 € (pro Person 9 Teile)

- *Dazu Baguette*

# Fingerfood 6

- Würziger Couscous-Salat mit Lammfilet
- Geflügelsalat mit Curry und Ananas
- Nudelsalat Indonesia mit Putenstreifen und Melonenkugeln
- Asiatischer Entenbrustsalat mit Glasnudeln
- Ital. Rindfleischsalat
- Puten-Erdbeer-Salat mit leichter Knoblauch-Pfeffersauce
- Feldsalat mit Kirschtomaten und Pinienkerne, Nussöl-Dressing.
- Eichblattsalat mit Trauben und karamellisierten Nüssen, Walnuss-Himbeer-Dressing
- Rucola mit Pinienkernen und frischem Parmesan, Balsamico- Dressing
- Cesar's Salad mit Parmesan und Croutons
- Frühlingssalate mit Spargel
- Kirschtomaten Salat mit Mozzarella und Pesto
- Gemüse Anti Pasti: gegrillte Paprika, -Zucchini, -Champignon, -Karotten in Olivenöl-Marinade
- Mediterraner Gemüsesalat
- Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum
- Grün-weiße Spargel Variationen
- Artischockensalat mit Pfifferlingen und Kirschtomaten
- Pilzsalat mit Pfifferlingen
- Avocado Tomaten Salat mit Oliven und gebratenen Garnelen
- Pikanter Bohnensalat mit Calamaretti
- Prinzessbohnenalat mit Thunfisch
- Tosk. Bohnensalat mit Knoblauch und Fetakäse
- Pasta Salat mit Oliven und Shrimps
- Pasta Salat mit Tomaten und Fetakäse, Sherry Dressing
- Spaghetti Salat mit Zucchini und Tomaten
- Nudelsalat mit Tomaten und Gorgonzola
- Waldorfsalat mit Äpfeln und Nüssen
- Blumenkohlröschen mit Tomaten-Basilicumvinaigrette
- Salat von gebratenen Pilzen mit Erbsen und Schnittlauchvinaigrette
- Orangen Zwiebelsalat mit Oliven
- Melonen-Gurken Salat
- Griech. Bauernsalat mit Schafskäse
- Kartoffelsalat mit Speck
- Karottensalat
- Krautsalat
- Wurstsalat
- Gebratene Garnelen mit Limonen Vinaigretten
- Salat von der Rotbarbe mit grünem Spargel und Champagner Vinaigrette
- Salat von gegrillten Calamari mit Paprika und Oliven
- Gegrillter Tintenfisch mit Couscous-Gemüse Salat
- Salat von Garnelen mit marinierten Mangowürfel
- Meeresfrüchte Salat mit Knoblauch Vinaigrette
- Salat von Garnelen und Jakobsmuscheln mit mediterranem Dressing
- Shrimps Cocktail

pro Person 38,00 € (pro Person 10 Teile)

# Fingerfood 7

- Schwarzwälder Kirschcreme im Schokomantel
- Chocco Mousse
- Vanille Mousse mit Tropic Frucht
- Frischer Obstsalat
- Hausgemachte Obstspieße
- Tiramisu im Glas
- Quarktraum mit Waldbeeren
- Kaiserschmarren mit und Ohne Rosinen im Glas

Pro Person 4,50 € ( pro Person 3 Desserts )