

Zum Empfang

Handgemachte Häppchen - immer wieder ein Genuss
zum Sekt oder auch zum Landbier!

Fingerfood "edel"

Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmorgemüse und Olivenöl
Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppa
Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace
Lachs-Lollis mit Kokos und Pistaziensplitt
3 Stück pro Person
15,70

Fingerfood "rustikal"

Mini-Burger „The Special One“ mit Rinderpatty, Tomate, Cheddar, Salat
Baguettescheiben „Insalata Caprese“, Mozzarella, Tomate, Pesto
Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas angerichtet
Gebratene vegane Falafel mit pikantem, gelben Linsen-Dip
3 Stück pro Person
14,70

Fingerfood "süß"

Süße Cupcakes mit einer zarten Cremehaube
Feine süße Petitfours mit Marzipan überzogen
Leichte Tortelettes mit Vanillepudding und Obstgarnitur
Obstfours – Schokoladencups mit Erdbeersahnefüllung und frischen Früchten der Saison
3 Stück pro Person
15,70