

Event Catering

Gaumenfreuden für Ihr Fest

Fingerfood

🌸 Stückpreis 1,95 Euro 🌸

Grespelle mit Lachs und Zitronen-Kräutercreme

Crostini mit Oliventapenade

Gefüllte Datteln mit Ziegenfrischkäse oder einer Zimt-Frischkäsecreme

Melone mit Feta

Datteln, Aprikosen oder Pflaumen im Speckmantel

Tomate-Mozarella-Spieße mit frischem Basilikumpesto

Champignons gefüllt mit Cous- Coussalat

Mini-Gemüse-Quiche

Kleine Zwiebelkuchlein

Pumpernickel mit steirischem Bergkäse und Feigensenf

Batata Harra (Scharfe Kartoffeln) mit Kräutercreme

Zimtaprikosen mit Ricottafüllung



Event Catering

Gaumenfreuden für Ihr Fest

Fingerfood



Stückpreis 2,80 Euro



Pumpernickel mit Lachsmousse und rotem Kaviar

Gefüllte Weinblätter

Kirschtomaten mit Bohnenmusfüllung

Zucchinirollchen gefüllt mit einer Ziegenfrischkäse-Honig-Creme

Kichererbsenbällchen mit Joghurt-Sesamsoße

Vitello. Tonnato-Röllchen mit Caravaglio-Kaper

Masala-Hähnchen und Ananas am Spieß

Joghurtmarinierte Hähnchenspieße vom Grill mit Gurkencreme



Stückpreis 3,50 Euro



Geräucherte Entenbrust auf einem Salat von roten Linsen

Tafelspitzrollchen gefüllt mit einer Meerrettichcreme auf Rote Betesalat

Masala-Hähnchen und Ananas am Spieß

Lamm-Walnussbällchen auf Cous - Cous mit Joghurt-Minz-Dip

Roastbeefrollchen gefüllt mit hausgemachter Sauce Rémoulade

Vitello. Tonnato-Röllchen mit Caravaglio-Kaper

Involtini von der Putenbrust

Garnelen auf Mango-Avocadosalat