

Fingerfood amerikanisch

Mindestabnahme pro Komponente: 30 Stück



auf Platten

Chicken Drum Stick Barbecue

Turkey-Spieß in Ahornsirup

„Candied Squash“ kandierter Kürbis in Roastbeefröllchen

Mini-Hot Dog mit Gurkenrelish, Mayonnaise und Ketchup

Mini-Burger vom Rind mit Remoulade und Relish

Kalbfleischspieß mit Erdnussmarinade

Wraps-Röllchen mit Thunfischcreme oder Putenschinken-Käse

Gebratene Riesengarnele in Ananas-Chili-Marinade

Jambalaya im Maisfladen

Hackbällchen mit Orangen-Mango-Chutney

Lachs und Shrimps in Kräutermarinade

„Angel on horseback“ Auster im Speckmantel auf Toast

Gegrillter Maiskolben mit Red Snapperfilet

Chili-Cheese-Poppers (mit Frischkäse gefüllte, panierte Chilischoten)

California Sushi Roll mit grünem Spargel & Räucherlachs (saisonal)



zum Löffeln aus dem Glas/Schälchen

Cole slaw (Kraut-Karotten-Salat)

Guacamole mit Nachos

Krabben-Avocado-Cocktail

Schweinefiletscheiben mit Palmherzen auf Mango-Salsa

Kidney-Bohnensalat mit Zwiebeln und Mais

Lachsrolle mit Ahornsirup auf Gurken-Erdnuss-Salat

Caesar Salad mit Parmesan und krossem Baconstreifen

Baby-Leaf-Salat mit Garnelen-Spieß



Desserts

Mango- und Papayawürfel mit Granatapfel

Fruit Cake

Brownie-Ecke

