

Fingerfood karibisch

Mindestabnahme pro Komponente: 30 Stück



auf Platten

„Feijoada“-Bällchen
aus Rindfleisch und schwarzen Bohnen im Speckmantel

Latino-Wrap-Röllchen
mit scharf gewürzten Streifen von der Angushüfte und
Guacamole

Spieß vom Schweinefilet und Palmherzen in Papaya-Salsa

Kreolische Hackbällchen mit Orangen-Mango-Chutney

Glasierte Hähnchenschenkel vom Grill mit Churrasco-Sauce

Tortilla-Würfel mit Chorizo-Chip

„Galinha no molho de amendoim“
Hähnchen in Erdnuss-Limetten-Koriander-Sauce

„Bavalantes bahiana“
marinierter Garnelen-Paprikaspieß

Gebratener Red Snapper in Kokos-Curry-Marinade

Mexikanisches Zucchini-Röllchen mit Lachs

Gemüse-Reisbällchen mit Avocado-Chili-Dip

Karibisch gefüllte Empanada
mit Ziegenkäse, Rosinen und süßem Paprika

Jambalaya im Maisfladen

Gebackene scharfe Jalapeños mit Frischkäse-Füllung

Maniokbällchen in Limetten-Minz-Pesto



zum Löffeln aus dem Glas/Schälchen

Calypso-Salat mit Shrimps und Avocado

Karibischer Reissalat mit Schinken, Paprika und Gemüse

Rinderfilet auf Papayasalat

Desserts

„Cocada de Abacaxi“ Ananas-Bisquit-Bällchen mit Kokos

Tropenfrüchte mit Vanille-Creme

Caipirinha-Creme mit Rohrzucker und Limettenzesten