

Fingerfood Herbst

Mindestabnahme pro Komponente: 30 Stück



Kalt – auf Platten

Rindfleischspieß in Zimt-Pfeffer-Marinade mit Paprikaraute

~

Hähnchenspieß in Quittenmarinade

~

Kalbsröllchen mit kandiertem Kürbiswürfel

~

Herbstliche Mini-Flammbrötchen mit Speck

~

Würfel von Kartoffel-Tortilla

mit feuriger Chorizo und jungem Manchego-Käse

~

Rote Bete-Crêperöllchen mit marinierter Putenbrust

~

Entenhackbällchen in Orangen-Mango-Chutney mit Physalis

~

Marinierter Artischockenboden mit Tartar vom Limettenlachs

~

Marinierte Birnenspalte mit Camembert auf Nusskrokant

~

Gemüsetartelette (Waldpilz und Schalotten mit Rosmarin)

~

Risottopuffer mit Tahini-Dip

Baguette verschiedene Sorten



im Schälchen

Apfeltaler mit Ziegenkäse und Burgunderzwiebel

~

Rote Bete-Schnitzelchen auf Graupensalat

Desserts

Aprikosen-Joghurtcreme mit Zwetschgenröster

~

Walnuss-Mousse auf Ahornsirup mit Quittengelée