

Fingerfood Sommer

Mindestabnahme pro Komponente: 30 Stück



kalt - auf Platten

Kalbsfilet-Röllchen mit Tomatencreme, Paprika, Olive und Rucola

~

Hähnchenstick im Kokosmantel in Ananas-Curry-Marinade

~

Hackbällchen in Papaya-Orangenmarinade

~

Latino-Wrap-Röllchen

mit scharf gewürzten Streifen von der Angushüfte und Guacamole

~

Risottoküchlein mit Hibiskus-Chili-Creme

~

Ziegenkäsecrostino mit Feigenchutney

~

Maniokbällchen in Limetten-Minz-Pesto

~

Turm aus Brunnenkresse-Frittaten

Mit mediterranem Gemüse ragout

~

California Sushi Roll mit grünem Spargel & Räucherlachs

~

Kartoffelbällchen in Mojo (Petersilie, Koriander und Knoblauch)

~

Mango-Mozzarella-Spieß

mit Basilikum, rotem Pfeffer und feinem Olivenöl

Baguette verschiedene Sorten



im Schälchen

Enten-Brisolettes auf Glasnudel-Gemüse-Salat

Bällchen aus Ente, Lauch und Wasserkastanien

~

Grüne Spargelspitzen mit Granatapfel,

mariniert mit Champagnerdressing

Desserts

Trilogie von Johannisbeeren, Joghurt und Biskuit

~

Erdbeermousse mit Schokocrossies

