

# Fingerfood Winter

Mindestabnahme pro Komponente: 30 Stück



## kalt - auf Platten

Mini-Saltimbocca vom Lammrücken

~

Mini-Cevapcici in Ajvar-Dip

~

Rinderfiletwürfel im Nussmantel auf Birnenragout

~

Spieß von der Poularde in Honig-Cashew-Marinade

~

Dattel im Speckmantel

~

Geräucherte Entenbrust auf Erbsen-Minz-Püree

~

Kartoffelbällchen mit Mojo

(Dip aus Petersilie, Koriander und Knoblauch)

~

Couscousbällchen mit Orangenpfeffer und Gemüse

~

Kastanienpuffer in Rosmarinsalsa

~

Gemüsetatar mit Garnele

Baguette verschiedene Sorten



## im Schälchen

Grünkohl-Brot-Salat mit Tomaten und Weintrauben,  
dazu Himbeer-Honigdressing

~

Saiblingfilet auf Babyleaf-Salat mit Rote Bete-Brunoise

## Desserts

Beeren-Pancake-Spieß mit Schokocreme

~

Orangencreme mit Macadamia-Sand

