

Fingerfood bayerisch

Mindestabnahme pro Komponente: 30 Stück

auf Platten



„Mongdratzer“: Schwarzbrot / Mini-Laugengebäck mit
- Obazda mit Zwiebelring-Petersiliengarnitur
- Griebenschmalz mit Radieserl-Schnittlauchgarnitur
- Paprika-Frischkäseaufstrich mit Kressegarnitur

In Bierteig gebackenes Weißwurst-Radl
im süßen Senf-Mantel mit Radieserlscheibe

Röllchen vom Tafelspitzcarpaccio
mit Schnittlauch-Kräuter-Vinaigrette

Gedämpftes Krautwickerl mit Hähnchenfleisch

Rehmedaillon mit Preiselbeerconfit und Walnuss (saisonal)

Bavaria Burger

- Mini-Laugengebäck mit Fleischpflanzerl oder Leberkäseck
- Mini-Laugengebäck mit Gemüsepflanzerl und Radieserl-Joghurt-Dip

Bietigheimer Laubfrösche
(Kalbshackbällchen im Spinatmantel auf Tomatenvinaigrette)

Kräuterpfannkuchen-Röllchen mit Saibling und Sahnemeerrettich

Würfel vom Brezenknödel mit Rotweinschalotten

Blaukraut-Bruschetta mit Bergkäs

Gemüsequiche-Praline mit Crème fraîche-Haube und Gurken-Eck

Gurkenschälchen mit Hüttenkäsehaube auf Pumpernickel



zum Löffeln aus dem Glas/Schälchen

Gebackenes Kalbsschnitzel auf Kartoffelsalat

Hähnchen in Brezenpanade auf Feldsalat mit Kürbiskerndressing

Bayerischer Wurstsalat

Geräucherte Forelle auf Linsen-Gemüse-Salat

Gemüsesulz mit Mini-Breze

Brokkolitar und Rote Bete mit Crostino



Desserts

Buttermilchmousse mit Erdbeercarpaccio

Bayerisch Creme mit Heidelbeeren und Schokoröllchen

Mini-Windbeutel

Guglhupf (Ø ca. 7 cm) z.B. Schoko, Vanille, Nuss

