

Fingerfood mediterran

Mindestabnahme pro Komponente: 30 Stück



auf Platten

Hähnchen-Spiedino mit Paprika-Aioli

Vitello tonnato-Röllchen mit Kapernapfel

Würfel von der Angushüfte
In Madeira-Mantel auf Zitrusfrüchte-Chutney

„Bracioline ripiene“
Gefülltes Kalbsfilet mit Limonen, Kapern und Zucchini

Piccatawürfel à la Milanese von der Pute mit Mini-Strauchtomate

Honigmelonenwürfel mit Parmaschinken

Calzone mit Schinken, Salami oder vegetarisch gefüllt

Crêpe-Röllchen verschieden gefüllt
z. B. Lachs, marinierte Hähnchenbrust, Kräuterricotta

Bruschetta mit Tomaten, feinem Olivenöl und Basilikum

Maniok-Petersilienbällchen

Marinierte Gamba in Olivenöl und Knoblauchkräutern

Gemüsetartelette mit Spinat und Pinienkernen

Antipasti-Spieß mit gegrillten Zucchini, Auberginen, Artischocken, Paprika,
Balsamico-Zwiebeln, Oliven und marinierten Champignons

Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum und Balsamico

Tiropitakia mit Spinat-Schafskäsefüllung, Knoblauchdip

Polenta-Auberginen-Taler mit Parmesankruste

zum Löffeln aus dem Glas

Süß-Sauer marinierte Rotbarbe auf Salatjulienne mit
Linsensalat

Panzanella – toskanischer Brotsalat
mit Tomaten, Gurken, Basilikum

Risoni-Salat mit mediterranem Gemüse

süß

Tortina al cioccolato (Schokoladentarte-Praline)

Erdbeertiramisù mit Cantuccini