

# Fingerfood vom Grill



## „Geschmacksreise“

ab 40 Personen (mind. 30 Stück pro Komponente)

Unsere Mengeneempfehlung pro Person:

6 bis 10 Spieße, abhängig von der Dauer der Veranstaltung  
plus ca. 4 Salatgläschen, Brot und 5 verschiedene Dips

### Grillgut – Auswahl

„Buenos Aires“-Spieß vom Angus-Filet in feiner Pfeffer-Marinade

Fiorentina-Spieß von der Rinderlende

Gyros-Spieß „Kreta“ vom Kalb

Hähnchenspieß „Rio de Janeiro“ in Honig-Limetten-Marinade

Marokkanische Hähnchenbrust mit Ras-el-hanout-Würze

Arabisches Lamm-Medaillon mit Okra  
in Rosmarin-Knoblauch-Marinade

Schweinefiletspieß „Lissabon“ mit mediterranen Gewürzen

Spieß „Lima“ von Schweinelendchen mit Speck  
in würziger Chili-Sauce

Mini-„Korfu“-Steak vom Schweinerücken

Berner Würstl in der Mini-Baguette-Semmel

Lachs „Tahiti“ mit Zitronengras im Lauchmantel

Garnelenspieß „Creole“ in Mango-Chili-Marinade

Gemüsespieß „Friaul“ mit Polentabällchen  
in Roter Pesto-Marinade

Ziegenkäse „Marmolata“ in der Alufolie  
mit Tomatenwürfel und Thymian

Gemüsespieß „Côte d'Or“  
mit Zucchini, Paprika und Champignons in Honig-Dijon-Marinade

Kleine Folienkartoffeln „Rheinland“ mit Kräuterquark

Gemüsespieß „Mumbai“  
mit Marinade aus Kreuzkümmel, Senfkörnern und Kurkuma

### Mini-Burger

Mini-Burger aus Rindfleisch in Peperonibrötchen

Mini-Burger aus Pute in Tomaten-Basilikumbrötchen

Mini-Burger aus Lamm in Kräuterbrötchen

Mini-Burger aus Gemüse in Olivenbrötchen

# Fingerfood vom Grill



## Dips – Auswahl

Senf, Ketchup  
Kräuter- und Knoblauchbutter  
Pikante BBQ-Sauce  
Würzige Tomatensalsa  
Chili-Frischkäsedip  
milder Ziegenfrischkäse mit frischem Oregano  
Orangen-Mango-Chutney  
Lemon-Aioli-Dip  
Chutney von der Quitte  
Avocado-(Mango)-Salsa  
Kokos-Curry-Dip  
Chili-Ananas-Salsa  
Peanut-Salsa  
Honig-Dijon-Dip  
Asia-Curry-Dip

## Salate im Glas / Schälchen

Kartoffelsalat mit Senf-Kräuter-Dressing  
Mediterraner Risoni-Salat  
Roter Linsen-Gemüse-Salat  
Strauchtomaten in Papaya-Vinaigrette  
Tomate-Mozzarella-Bällchen mit Basilikum und Balsamico  
Antipasti mit gegrillten Zucchini, Auberginen, Artischocken, Paprika und marinierten Champignons  
Bunte Sommersalate mit hausgemachtem Dressing  
Avocado-Salat (afrikanischer Art)  
Arabischer Bulgursalat mit Petersilie und Tomaten, Limettendressing  
Zucchini-Carpaccio mit Parmesanhobeln und Olivenöl-Zitronendressing  
Griechischer Bauernsalat mit Feta, Oliven und Zwiebelringen  
Caesar Salad mit Parmesan und krossem Baconstreifen  
Grüner Spargelsalat mit Erdbeeren und rosa Pfeffer  
Sellerie-Apfelsalat mit Walnüssen  
Rucolasalat mit Pesto-Vinaigrette und gehobeltem Parmesan  
Feldsalat mit Himbeerdressing  
Couscous-Salat mit Karottenstreifen und Orangenfilets  
Mexikanischer Bohnensalat  
Gemischter Brotkorb