

# FINGER- FOOD

## KARIBISCH

Mindestabnahme pro Komponente: 30 Stück



### auf Platten

„Feijoada“-Bällchen  
aus Rindfleisch und schwarzen Bohnen im Speckmantel

Latino-Wrap-Röllchen  
mit scharf gewürzten Streifen von der Angushüfte und  
Guacamole

Spieß vom Schweinefilet und Palmherzen in Papaya-Salsa

Kreolische Hackbällchen mit Orangen-Mango-Chutney

Hähnchenspieß mit Ananas in Chili-Marinade

Tortilla-Würfel mit Chorizo-Chip

„Galinha no molho de amendoim“  
Hähnchen in Erdnuss-Limetten-Koriander-Sauce

„Bavalantes bahiana“  
marinierter Garnelen-Paprikaspieß

Gebratener Red Snapper in Kokos-Curry-Marinade

Mexikanisches Zucchini-Röllchen mit Lachs

Gemüse-Reisbällchen mit Avocado-Chili-Dip

Argentinisch gefüllte Empanada  
mit Ziegenkäse, Rosinen und süßem Paprika

Jambalaya im Maisfladen

Gebackene scharfe Jalapeños mit Frischkäse-Füllung

Maniokbällchen in Limetten-Minz-Pesto



### zum Löffeln aus dem Glas/Schälchen

Calypso-Salat mit Shrimps und Avocado

Karibischer Reissalat mit Schinken, Paprika und Gemüse

Rinderfilet auf Papayasalat

### Desserts

Tropenfrüchte mit Vanille-Kokos-Creme

Cajipirinha-Creme mit Rohrzucker und Limettenzesten