

# FINGER- FOOD

## MEDITERRAN

Mindestabnahme pro Komponente: 30 Stück

### auf Platten



Hähnchen-Spiedino mit Paprika-Aioli

Vitello tonnato-Röllchen mit Kapernapfel

Würfel von der Angushütte  
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

Macaron