

FLYING BUFFET

SAISONAL

ab 30 Personen, Mindestabnahme 30 Stück pro Komponente

Hier finden Sie warme Komponenten, die Sie mit kaltem Fingerfood als Flying Buffet kombinieren können. Für ein warmes Flying Buffet ist zusätzlich zu Servicekräften auch Personal und Equipment für die Zubereitung und das Anrichten der Speisen vor Ort erforderlich.



Frühling

Fingerfood – kalt

Roastbeef-Röllchen, gefüllt mit Kressefrischkäse

Hähnchenstick im Kokosmantel
in Ananas-Curry-Marinade

Räucherforellenmousse auf Kartoffelpuffer mit Kaviar

Gemüse-Reisbällchen mit Avocado-Chili-Dip

aus der Cappuccinotasse

Bärlauchcremesuppe mit Crème-fraîche-Haube

in Schälchen

Geschmorte Kalbshüfte mit kleinen Schnittlauchknödeln,
Speckschaum und Karottenstiften

Zanderfilet auf Kräuterpasta
mit Rote-Bete-Schaum

Rote Bete-Ravioli mit Zitronenbutter und Salbei

Desserts aus dem Gläschen

Vanillecreme mit Kirschkompott

Leichte Pfefferminz-Schokocreme
Mit Fruchtgelée



Sommer

Fingerfood – kalt

Piccatawürfel vom Kalb à la Milanese
mit Mini-Strauchtomate

Honigmelonenwürfel mit Parmaschinken

Risottoküchlein mit Hibiskus-Chili-Creme

Picandou (Ziegenweikkäse) im Blütenmantel

aus der Cappuccinotasse

Flüssige „Caprese“- Tomatenconsommée mit flüssigem
Mozzarellatupfer und Basilikum

in Schälchen/auf kleinen Tellern

Involtini vom Kalb, mediterran gefüllt, in Weißweinjus mit
karamellisierten Karotten und Kartoffelplätzchen

Streifen von der Poularde im Honig-Cashew-Mantel mit
Currysauce, Basmatireis und grünem Spargel

Zucchini-Auberginen-Involtini
mit Salbei-Tomatensauce und sardischen Pasta-Gnocchetti

süß und fruchtig

Holunderblüten-Joghurt-Mousse
mit frischen Früchten

Erdbeertiramisù mit Cantuccini

Caipirinha-Creme
mit Rohrzucker und Limettenzesten

Fruchtspieß mit zweierlei Schokostreifen



Herbst

Fingerfood – kalt

„Candied Squash“
kandierter Kürbis in Roastbeefröllchen

Gemüsetartelette (Waldpilz und Schalotten mit Rosmarin)

Kastanienpuffer in Rosmarinsalsa

Ziegenkäse-Praline mit Weintraube

aus der Cappuccinotasse

Kürbiscremesuppe mit Crème fraîche

„Currycappuccino“- Currycremesuppe
mit Riesengarnelen-Spieß

in Schälchen/auf kleinen Tellern

Rinderfiletspitzen auf Schalotten-Portwein-Sauce mit
Kartoffelnockerl und geschmorten Tomaten

Duett von Lachs & Zander im Ministrudel auf Gemüsejulienne

Getrüffelte Pilzmaultaschen in Bärlauchöl gebraten, mit Rucola-
Weißweiraum und gerösteten Pinienkernen

süß und fruchtig

Waldbeeren-Joghurt-Creme
mit Mandelkrokant

Apfel-Buttermilch-Mousse mit glasierten Apfelspalten

Walnussmousse auf Ahornsirup
mit Quittengelée

FLYING BUFFET

SAISONAL



Winter

Fingerfood – kalt

Dattel im Speckmantel

Spieß von der Poularde in Honig-Cashew-Marinade

Couscous-Röllchen in Orangen-Honig-Marinade

Heumilchkäse mit Pfirsich und Pfifferling

aus der Cappuccinotasse

Maronenschaumsuppe

in Schälchen/auf kleinen Tellern

Mini-Rinderroulade an Rotwein-Sauce
auf Apfel-Blaukraut mit Serviettenknödel

Forellen-Spinatmaultaschen in Pilzrahm

Kartoffel-Pilz-Rolle mit Wintergemüse und Gruyère-Sauce

süß und fruchtig

Tonkabohnen-Mousse
mit kandierten Orangenzesten und Chili

Orangencreme
mit Grand Marnier und Schokospänen

Zimt-Panna cotta mit Glühweinfond

Spekulatius-Tiramisù