

Fingerfood-Buffer I – ab 10 Personen

- Wraps (2 Sorten zur Wahl) mit
- Tomate-Mozzarella
 - Hähnchenbrust-Schafskäse
 - Humus-mariniertes Gemüse
 - Schinken-Rucola-Parmesan

Antipasti-Spieß mit Oliven

Mini-Lauch-Muffins mit Kräuter-Pilz-Creme

Fleiscbällchen mit Salsa-Dip

Tomaten-Brot-Salat mit Mozzarella – im kleinen Glas

Tortilla-Würfel mit gebratener Chorizo und roter Paprika

Mini-Schnitzel mit leichter Zitronen-Majo

Bei 10 bis 20 Personen bitten wir um Abholung.

Fingerfood-Buffer II – ab 10 Personen

Gefüllte Focaccia-Taschen (2 Sorten zur Wahl) mit

- Bresaola mit Rucola
- Tomate-Mozzarella
- Hähnchenbrust, Gemüsecreme, Parmesan
- Thönser Naturkäse

Rindfleischbällchen mit Rotwein-Zwiebel-Confit

Tomate-Mozzarella-Spieß mit Pesto

Brotzeitspieß mit kleinem Landjäger und Thönser Naturkäse

Zitronen-Spagettini-Salat mit schwarzem Sesam - im Löffel

Mini-Burger mit Röstzwiebeln (warm)

Bauernsalat mit Oliven und Schafskäse - im kleinen Glas

Bei 10 bis 20 Personen bitten wir um Abholung.

Fingerfood-Buffer III – ab 20 Personen

- Mini-Wraps mit (2 Sorten zur Wahl) mit
- Rindfleisch-Bohnencreme
 - Lachs-Sauerrahm
 - Avocado-Mais-Romana-Salat
- Maispoulardenbrust-Rucola-getrocknete Tomaten

Röllchen vom Roastbeef mit Rotwein-Zwiebeln und Romana-Salat

Linsenwaffeln mit hausgemachten Dips

Cous-Cous-Salat mit Avocado und Limone – im kleinen Glas

Kalbfleischlolly mit Rosmarin und Kräuter-Remoulade

Hähnchen-Ananas-Spieß

Frischkäsebällchen im Brickteig mit Mango-Chutney

Maismuffins mit Roastbeef und Knuspermais

Gebeizte Lachsforelle mit Schwarzbrot-Crumble und Sauerrahm

Gegrillte Thunfischwürfel mit Avocado-Mousse

Fingerfood-Buffer IV – ab 20 Personen

Sandwich von hannoverschem Gerstebrot (3 Sorten zur Wahl) mit:

- Roastbeef mit Zwiebelmarmelade
- Radieschencreme mit Schnittlauch
 - Avocado-Schinken-Salat
 - Bergkäse mit Feigensenf
- Gemüsecreme mit schwarzem Sesam

Scampi-Spieß mit Zitronengras und Mango

Lauch-Muffin mit Bresaola

Tatar vom gebeizten Bachsaibling
mit Kartoffel-Croutons und Dill-Senf-Sauce

Rosa Entenbrust auf pikantem Paprika-Salat im kleinen Glas

Sandwich von Deichkäse und Früchtebrot

Knusprige Vitello-Tonnato-Röllchen mit Kapern-Dip

Balsamico-Linsen-Salat mit mariniertem Schafskäse
– im kleinen Glas

Geröstetes Laugenbaguette
mit Sauerkrautcreme und Kasslerfilet

Fontina-Käse mit karamellisierten Birnen

Ergänzungen zu Fingerfood-Buffet
- gabelgerechte Hauptgänge – ab 20 Personen

Chili Con Carne mit Sauerrahm

Chicken Curry mit Karotten und Sprossen

Port. Bratcurrywurst

Streifen von der Rinderhufft mit mediterranem Gemüse
Rosmarinkartoffeln

Hähnchenbrust in Balsamico-Honig-Sauce
mit Zuckerschoten und Karotten, Rosmarinkartoffeln

Lachswürfel mit Zuckerschoten in Safran-Limonen-Sud
Basmatireis

Veganes Gemüse-Chili mit Sauerrahm

Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika und Gnocchi

Süßkartoffel-Ragout mit Gemüse der Saison (vegan)

Ergänzungen zu Fingerfood-Buffer

- Suppen (0,3 l/Port.) – ab 20 Personen

Süßkartoffelcreme mit Frühlingslauch
Tomaten-Karotten-Creme mit Parmesan
Klassische Hochzeitssuppe
Exotische Karottencreme mit Ingwer und Curry
Kartoffel-Lauch-Creme mit Fleischklößchen
Rote-Linsen-Creme mit Curry (vegan)
Zuckerschotencreme mit Kartoffel-Croutons

Zu allen Speisen dieser Seite reichen wir Focaccia-Konfekt.

Dessert – in kleinen Gläsern – ab 20 Stück/Sorte

Mousse von dreierlei Schokolade mit Krokant

Mascarpone-Quark-Mousse mit Beeren und Amarettini

Pistazienmousse mit weißer Schokolade

Brombeer-Mousse mit Joghurt

Eierlikörmousse mit Birnen und Schokosauce

Kokos-Bananen-Creme auf Mango-Würfeln

Cantucchi-Mousse mit Trauben

Joghurt-Risotto mit frischen Früchten

Weißer Schokoladen-Mousse mit Apfel-Cantucchi-Schicht

Mangomousse mit Passionsfruchtsauce

Limonen-Mascarpone-Creme mit Himbeeren und braunem Zucker

Marmorierte Mousse von dunkler und weißer Schokolade