

Fingerfood-Buffer I – ab 10 Personen

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

Antipasti-Spieß mit Oliven (vegan)

Mini-Lauch-Muffins mit Kräuter-Pilz-Creme (vegetarisch)

Fleisbällchen mit Salsa-Dip

Tomaten-Brot-Salat mit Mozzarella – im kleinen Glas (vegetarisch)

Tortilla-Würfel mit/ohne gebratener Chorizo und roter Paprika
(auch vegetarisch)

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, Rucola
 - Grillgemüse, Petersilien-Pesto (vegan)
 - Hähnchenbrust, Gemüsecreme, Parmesan
 - Thönser Naturkäse (vegetarisch)

Rindfleischbällchen mit Rotwein-Zwiebel-Confit

Tomate-Mozzarella-Spieß mit Pesto (vegetarisch)

Brotzeitspieß mit/ohne kleinem Landjäger und Thönser Naturkäse
(auch vegetarisch)

Zitronen-Spagettini-Salat mit schwarzem Sesam - im Löffel
(vegetarisch)

Hähnchen-Ananas-Spieß

Bauernsalat mit/ohne Schafskäse und Oliven - im kleinen Glas
(vegetarisch/vegan)

Bei 10 bis 20 Personen bitten wir um Abholung.

Fingerfood-Buffet III – ab 20 Personen

- Mini-Wraps mit (2 Sorten zur Wahl) mit
- Rindfleisch-Bohnencreme
 - Lachs-Sauerrahm
 - Eiersalat und Romana (vegetarisch)
- Süßkartoffelaufstrich mit Granatapfel und Romana-Salat (vegan)

Röllchen vom Roastbeef mit Rotwein-Zwiebeln und Romana-Salat

Gemüse-Quiche mit Gorgonzola und getrockneten Tomaten (vegetarisch)

Cous-Cous-Salat mit Avocado und Limone – im kleinen Glas (vegan)

Kalbfleischlolly mit Rosmarin und Kräuter-Remoulade

Mini-Burger mit Röstzwiebeln (warm)

Maismuffins mit Tomaten-Frischkäse und Knuspermais (vegetarisch)

Spinatcrepe mit Lachsforelle und Ricotta-Creme

Gegrillte Thunfischwürfel mit Avocado-Mousse

Fingerfood-Buffer IV – ab 20 Personen

Sandwich von hannoverschem Gerstebrot (2 Sorten zur Wahl) mit:

- Roastbeef mit Zwiebelmarmelade
- Radieschencreme mit Schnittlauch (vegetarisch)
 - Bergkäse mit Feigensenf (vegetarisch)
- Gemüsecreme mit schwarzem Sesam (vegan)

Scampi-Spieß mit Zitronengras und Mango

Lauch-Muffin mit Avocado-Mousse (vegetarisch)

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

Antipasti-Spieß (vegan)

Sandwich von Thönser Naturkäse und Früchtebrot (vegetarisch)

Knusprige Vitello-Tonnato-Röllchen mit Kapern-Dip

Balsamico-Linsen-Salat mit/ohne mariniertem Schafskäse
– im kleinen Glas (vegetarisch/vegan)

Geröstetes Laugenbaguette
mit Sauerkrautcreme und Kasslerfilet

Ergänzungen zu Fingerfood-Buffet (ca. 400 ml)

- gabelgerechte Hauptgänge – ab 20 Personen

Chili Con Carne vom Rind mit Sauerrahm

Chicken Curry mit Karotten und Sprossen

Port. Bratcurrywurst

Gemüse-Chili (vegan) mit Sauerrahm (separat)

Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika und Gnocchi (vegan)

Süßkartoffel-Ragout mit Gemüse der Saison (vegan)

Ergänzungen zu Fingerfood-Buffet (ca. 500 ml)

- gabelgerechte Hauptgänge – ab 20 Personen

Streifen von der Rinderhuff mit mediterranem Gemüse
Rosmarinkartoffeln (vegan)

Hähnchenbrust in Balsamico-Honig-Sauce
mit Zuckerschoten und Karotten
Gnocchi (vegetarisch)

Lachswürfel mit Zuckerschoten in Safran-Limonen-Sud
Basmatireis (vegan)

Zu allen Speisen dieser Seite reichen wir Focaccia-Konfekt.

Für 10 bis 20 Pers. berechnen wir einen Aufpreis

Ergänzungen zu Fingerfood-Buffer

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

Süßkartoffelcreme mit Frühlingslauch (vegetarisch oder vegan)

Tomaten-Karotten-Creme mit Parmesan (vegetarisch oder vegan)

Klassische Hochzeitssuppe mit Graupen, Eierstich, Spargel und
Fleischklößchen

Exotische Karottencreme mit Ingwer und Curry
(vegetarisch oder vegan)

Kartoffel-Lauch-Creme mit Fleischklößchen (ggf. separat)

Rote-Linsen-Creme mit Curry (vegan)

Zuckerschotencreme mit Kartoffel-Croutons (vegetarisch)

Zu allen Speisen dieser Seite reichen wir Focaccia-Konfekt.

Für 10 bis 20 Pers. berechnen wir einen Aufpreis.

Dessert – in kleinen Gläsern – ab 20 Stück/Sorte

Mousse von dreierlei Schokolade mit Krokant

Mascarpone-Quark-Mousse mit Beeren und Amarettini (vegetarisch)

Himbeermousse mit Schoko-Crumble (vegan)

Brombeer-Mousse mit Joghurt

Eierlikörmousse mit Birnen und Schokosauce

Zitronencreme mit Brombeeren (vegan)

Joghurt-Risotto mit frischen Früchten (vegetarisch)

Weißer Schokoladen-Mousse mit Apfel-Cantucchi-Schicht

Mangomousse mit Passionsfruchtsauce

Limonen-Mascarpone-Creme mit Himbeeren und braunem Zucker
(vegetarisch)

Marmorierte Mousse von dunkler und weißer Schokolade