

## FINGERFOOD

### ~ Unsere Empfehlung für Tagungen und Empfänge ~

#### Italienisch

- Caponata - Gemüse auf „sizilianische Art“ mit Puten-Piccata
- Zuppa di lenticchie e salsiccia - Linsensuppe mit pikanter Wurst
- Thunfischsteak im Crissini-Mantel mit Rosmarin
- Focaccia mit Tomaten und Mozzarella
- Röstgemüsesalat mit Ziegenkäse
- Tintenfisch in Chilikruste auf Tomatensugo
- San-Danielle-Schinken mit Melone
- Panna Cotta im Glas mit Pekanuss-Krokant

€ 24,00 pro Person

#### Rustikal

- Zwiebelkuchen mit Räucherspeck
- Rindertöpfchen mit Gemüse
- Blinis mit Krabbencocktail
- Avocadosandwiches mit Räucherlachs
- Quiche Lorraine
- Charcuterie vom Schwäbisch Hällischen Schwein ~ Coppa, Salami, Schinken ~
- Quarkstrudel mit Eis

€ 22,00 pro Person

#### International

- Satéspieße mit Erdnusscurry
- Wan Tans mit Fleisch-Reis-Füllung
- Red Snapper im Bananenblatt
- Paella mit Shrimps und Muscheln
- Hähnchenbrust im Tortillamantel
- Reisbällchen mit Garnele und Sesam
- Kokossuppe mit Krabben und Koriander
- Gelierter Heilbutthappen
- Verschiedene Petits Fours

€ 27,50 pro Person

#### Vegetarisch

- Gelierte Gazpacho mit Ziegenkäseterrine
- Wan Tans mit Tofu-Koriander-Füllung
- Couscous-Röllchen mit Mangold
- Avocado-Empanadas auf Zitronenspiegel
- Champignonkroketten auf Frischkäse
- Blauer Trüffel-Kartoffelsalat mit Ricottacannelloni
- Röstgemüse mit Mango, Basilikum und Zitronengras-Reisspieß mit schwarzem Sesam
- Mini-Crêpe mit Eis

€ 23,50 pro Person