

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

€ 30,00 pro Person

Rustikal

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

€ 28,00 pro Person

International

- Satéspieße mit Erdnusscurry
- Wan Tans mit Fleisch-Reis-Füllung
- Red Snapper im Bananenblatt
- Mini-Cheeseburger mit Kartoffelstroh
- Hähnchenbrust im Tortillamantel
- Reisbällchen mit Garnele und Sesam
- Kokossuppe mit Krabben und Koriander
- Manchego-Lolli mit Gin Tonic
- Verschiedene Petits Fours

€ 33,00 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
- Spinat-Käsebällchen
- Mini-Crêpe mit Eis

€ 29,50 pro Person