

Fingerfood für Tagungen und Sektempfänge

I. 3 Stück zur Wahl/6,50 Euro pro Person

- * Bruschetta klassisch
- * Crostinis mit warmem Ziegenkäse und Ahornsirup
- * Crostinis mit Chorizo mit Manchego gratiniert
- * Crostinis mit Bolognese und Parmesan überbacken
- * Crostinis mit Tunfisch-Zwiebel Mousse

II. 4 Stück zur Wahl/12,00 Euro pro Person

- * Laugencrostinis mit Paprikabutter und geräucherter Entenbrust
- * Pumpernickel mit Möhren-Ingwer Crème
- * Tomaten-Mozarella-Spieß mit hausgemachter Basilikumsoße
- * Auberginenröllchen mit Fetacrème
- * Gegrillter Scampi-Spieß mit Mangosüppchen
- * Steirischer Tafelspitzsalat mit Kapern und roten Zwiebeln
- * Kalbsfrikadellchen Königsberger Art