

Flying Buffets

Flying Buffet 1

Saftige Fleischbällchen mit Essiggemüse
Grissinisticks mit Serranoschinken
Mini-Mozzarella mit Kirschtomaten
Garnelenschwanz mit Tomatensalsa
Pumpernickel mit Frischkäse
Baguettecanapees mit:
Italienischer Salami // Roastbeef // Tortenbrie // Räucherlachs

☆☆☆

Cremesuppe von Romatomaten

☆☆☆

Gebackener Fetakäse mit Zaziki
Kleine Blätterteig-Snacks mit:
Tomate und Käse // Truthahn und Curry
Frühlingsröllchen mit Chilisauce
Fleischspieße mit Erdnuss-Saucendip
Geräucherter Lachs auf Rösti mit Sauce Hollandaise
Ricottatortellini in Pestosauce

☆☆☆

Kleine gefüllte Windbeutel auf Kirschkompott
Tiramisu im Töpfchen
Gespritztes Schokoladenmousse mit Mango
Eiskonfekt und Eisstäbchen
Frische exotische Früchte
Fruchtspieße mit Schokolade

☆☆☆

pro Person Euro 33,00

(Mindestabnahme 30 Personen)



Flying Buffet 2

Gefülltes Gemüse mit Frischkäse
Antipasti-Potpourri mit Balsamico
Geräucherte Entenbrust mit Pumpernickel
Vitello Tonnato, eingelegtes Kalbfleisch in Thunfischsauce mit Sardellen und Kapern
Shrimpsalat in Cocktailsauce
Glasnudelsalat mit Shiitake-Pilzen und geräuchertem Hühnchen
Wrap mit Paprika, Fetakäse und Zwiebeln

☆☆☆

Saisonale Suppe, z. B. Kürbis- oder Spargelcremesuppe

☆☆☆

Wan-Tan-Täschchen mit Curry und Chlidip
Yakitori-Spieße mit Honig-Sojasauce
Gebackene Champignons mit Sauce Remoulade
Mini-Camembert mit Preiselbeeren
Kleine Bruschetta mit Tomate und Mozzarella
Eingelegte Rinderfiletwürfel auf Sprossenbeet

☆☆☆

Kokosmousse im Glas
Fruchtkuchen
Himbeergrütze mit Vanillesauce
Gebackene Banane mit Honig
Kleine Pfannkuchen mit Quark-Rosinen-Füllung
Eispralinen

☆☆☆

pro Person Euro 34,50

(Mindestabnahme 30 Personen)