

**Vorschlag Fingerfood-Buffer - Kategorie II - 24,90 EUR
ab 25 Personen**

Bei geringen Personenzahlen (30 – 40) kann nur eine bestimmte Auswahl der angebotenen Speisen zubereitet werden. Diese werden aber gemeinsam mit Ihnen abgestimmt.

Speisen:

Alle nachfolgend genannten Speisen werden frisch und selbst zubereitet.
Alle Speisen werden gemischt auf Platten angerichtet.
Kalkuliert sind ca. 10 Teile pro Person

Warmer Fingerfood:

- selbst marinierte und gebratene Hähnchenfilet-Spieße mit frischer Ananas
- selbst marinierte Schweinefleischspieße mit frischem Gemüse

- hausgemachte kleine Klopse in verschiedenen Geschmacksrichtungen
beispielsweise:
 - Griechisch - mit Oliven und Fetakäse
 - Mecklenburger Art - mit Backpflaume

Kalter Fingerfood:

Die nachfolgenden Speisen werden in kleinen Gläschen, Bechern sowie Schälchen serviert.
Einige Fingerfood-Varianten servieren wir als abwechslungsreicher Mix auf Platten angerichtet.

- Frenchbrote/Canapés
verschiedenes frisches Baguette mit Butter bestrichen, Salatblatt sowie einem Mix aus Schinken, Braten, Käse, Räucherlachs, Forellenfilet's und vegetarischen Zutaten (Gurke, Tomate, Ei) belegt
Alle Brote/ Canapés werden mit frischen Gemüsen, Kräutern und frischem Obst ausgarniert

- hausgemachte kleine Röstitaler mit einer Preiselbeer-Meerrettichcreme und Obstgarnitur
- hausgemachte kleine Röstitaler mit Kräuterquark-Dip und Scampis

- Pumpernickel-Räucherlachs-Häppchen
- Melone-Feta-Häppchen mit einer halben Olive
- Pflaumen und Aprikosen im Speckmantel

- Wraps vegetarisch
 - mit Frischkäse, Tomate, frischem Basilikum und Salat
 - mit Frischkäse, Lauch, Cranberry's und Salat

- Wraps nicht vegetarisch
 - mit Schinken, Ananas und Frischkäse und Salat
 - mit Krabben, Dill, Frischkäse und Salat



party**service**

- halbe ausgespritzte Eier
- Gemüsespieße mit Tomate, Mozzarella, Basilikum, Paprika und Kürbiskernöl
- Käse-Traubenspieße

Salat & Co.

- Chicoree-Salat mit Apfel und Orangenfilets in kleinen Gläschen serviert
- Trauben-Feta-Salat mit Lauch, Olivenöl und italienischen Kräutern
- Sticks & Dips - (frische Gemüsesticks mit hausgemachtem Kräuterquark-Dip)

Dessert & Obst

- Saisonale Obstauswahl mundgerecht serviert
(Ananas, verschiedenen kernlose Trauben- und Melonensorten, Erdbeeren, Pitahaya, Minibananen u.w.)
- hausgemachte Panna Cotta mit Püree von Himbeeren
- Naturjoghurt mit Püree von frischer Mango
- Weitere dekorative Fingerfood-Elemente werden durch uns individuell zubereitet und zum ausgarnieren eingesetzt.

Kosten:

22,90 EUR pro Person

Alle Preise enthalten bereits die aktuell gültige Mehrwertsteuer. Alle Preise sind Abholpreise.

Alle genannten Speisen werden ab 25 Personen zubereitet.

Wir bieten eine Vielzahl an weiteren warmen und kalten hausgemachten Fingerfood-Speisen, welche wir an dieser Stelle nicht alle aufzählen können. In einem gemeinsamen Gespräch werden wir Ihnen diese Varianten und Möglichkeiten gerne zeigen und erklären. Selbstverständlich haben wir auch immer ein offenes Ohr für Ihre Wünsche und Vorstellungen.