



## **Vorschlag Fingerfood-Buffet - Kategorie III - 31,90 EUR ab 30 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
  
- Medallions überbacken mit Ananas und Käse
- Medallions überbacken mit Tomate, Ruccolapesto und Büffelmozzarella

### **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
- Feigen mit Ziegenkäse
- Sushi-Häppchen



- Räucherlachs-Meerrettich-Röllchen
- halbe ausgespritzte Eier
  
- 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
- Gemüsespieße mit Tomate, Mozzarella, Basilikum, Paprika und Gurkenhobel
- Käse-Traubenspieße

#### Salat & Co.

- Chicoree-Salat mit Apfel und Orangenfilets in kleinen Gläschen serviert
- Sticks & Dips - (frische Gemügesticks mit hausgemachtem Kräuterquark-Dip)
- abwechslungsreiche Antipasti in kleinen Bambusschälchen angerichtet

#### 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:**

29,90 EUR pro Person

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

Alle genannten Speisen werden ab 30 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.