

FINGERFOOD

32,00 € / PERSON

KALT UND WARM

10 Teilportionen pro Person
unkompliziertes **mediterranes**
Essvergnügen

- Garnelen in Limetten-Olivenöl gebraten
 - Carpaccio di fileto di manzo -
Carpaccio von Rinderfilet
mit Olivenöl-Pesto und Parmesan
- Pomodri con mozzarella - Rispentomaten
mit Mozzarella und Basilikum
- Vitello Tonnato - Kalbfleisch mit
Thunfischsoße und Sardellen
- Eingelegtes Bratgemüse mit Zucchini,
Auberginen, Paprika,
Artischocken und Schalotten
- Salmone con spinaci * Lachs auf Blattspinat
mit leichter Soße von Noilly Prat und Safran
 - Piccata Milanese * kleine Filets im
Käsemantel auf Tomatconcassée
 - Ravioli mit Ricotta gefüllt an
Brunnenkresse-Sauce
- Tiramisu
- Filets von bunten Früchten mit Beeren
- Panna Cotta mit Beeren-Ragout

FINGERFOOD

32,00 € / PERSON

KALT UND WARM

10 Teilportionen pro Person
unkompliziertes **schwäbisches**
Essvergnügen

- leichtes Süppchen von Brunnenkresse
aus der Trinktasche
- Spiesschen von Mini-Strauchtomaten
mit Frischkäse-Perlen und Kräutern
- Salat von Böhnchen mit Nagold-Flußkrebsen
 - Miniküchle von Lauch und
geräuchertem Speck
- Kleine Sülze von Ochsenchwanz pikant
mit leichter Vinaigrette mit Himbeeressig
 - schwäbischer Wurstsalat mit
Frühlingszwiebeln
oder Eiersalat mit Mini-Saitenwürschen
- Kleines Fleischküchle mit Wurzeln garniert
an schwäbischem Kartoffelsalat
- hausgemachte Maultäschle auf Trollingerjus
mit geschmelzten Zwiebelchen
- geschäumte Vanillekreme auf Beerenragout
 - Mus von der Vollmilchschokolade
- Törtchen vom Apfel-Ofenschlupfer

FINGERFOOD

32,00 € / PERSON

KALT UND WARM

10 Teilportionen pro Person
unkompliziertes **crosskulturelles**
Essvergnügen

- Currysüppchen mit Zitronengras
- Thai-Nudel-Salat mit Garnelen und Chilis
 - Bruschetta von Strauchtomaten und Mozzarella mit Basilikum
 - Sushi vom Lachs mit Wasabi
 - Gemüse mediterran zubereitet
- Spießchen von Tandoori-Chicken mit Papayasosse
- zarte Lachsklößchen in Sanfransoße
 - lauwarm marinierte Garnelen
 - Shepherds Pie - Hackfleisch mit Kartoffelmus überbacken
 - Mini Quiche
- Chicken Nuggets mit Mango Chutney
- Creme Brouille mit Beerenragout
 - Mousse au Chocolat
 - Brownies

FINGERFOOD

32,00 € / PERSON

KALT UND WARM

10 Teilportionen pro Person
unkompliziertes **Wellness**
Essvergnügen

- Garnelen in Limetten-Olivenöl gebraten
 - Gemüsesticks auf Kräuterschmand
- Rapunzel-Wiese auf Fenchelsalat mit Eiern
 - Thai-Wrap mit Reismudeln, Kerbel und Scampis
- Eingelegtes Bratgemüse mit Zucchini, Auberginen, Paprika, Artischocken und Schalotten
- Avocado-Dip an gebeiztem Graved-Lachs
- Seezungenröllchen auf Blattspinat mit leichter Soße von Noilly Prat und Safran
- Tortelloni mit Ricotta und Trüffel gefüllt an leichter Tomatensahne
- Leichte Vanille-Joghurt-Quarkcreme mit Maracuja-Püree
- Filets von bunten Früchten und Beeren
 - Panna Cotta mit Beeren-Ragout

FINGERFOOD

32,00 € / PERSON

KALT UND WARM

10 Teilportionen pro Person
unkompliziertes **karibisches**
Essvergnügen

- Shrimp kebabs (Bahamas)
Garnelen-Spiesse mit Honig, Rum,
Koriander und Knoblauch flambiert
- Acras de Morue (Martinique) –
Fisch-Kroketten
- Callalou (Barbados) - Spinatsuppe
mit Krebsfleisch in der Tasse
- Tostones (Dominikanische Republik)
- Chips und Salsa
- Chrispy Chicken with Mango Chutney
(englische Inseln)
 - Hot Chicken Pot "Carribean"
Kokoscreme mit Huhn, Gemüse
und Pilzen im Nöpfchen
- Hawaiianische Mini-Frikadellen am
Spießchen
 - Berenjenas con Tomates
(Dominikanische Republik)
- Aubergine con Tomates
- Lumumba-Mousse - Karibisches
Schokomousse
- Mango Fool (St.Kitts) - geeiste
Mangocreme
- Plátanos maduros - Gebratene
Kochbananen

FINGERFOOD

32,00 € / PERSON

KALT UND WARM

10 Teilportionen pro Person
unkompliziertes **weihnachtliches**
Essvergnügen

- Hausgebeizter Graved Lachs
an Keta-Kaviar-Sauerrahm
auf weißem Chicorée
- Karamalisierte Rote Beete
an Talern von Ziegenkäse
- Rosa gebratene Hasenrückenfilets
mit Preiselbeersahne
 - Riesengarnelen auf
Avokado-Tomaten-Carpaccio
- Kürbiscremesuppe mit gerösteten
Pinienkernen
- Knusprige Ente aus dem Ofen an
Portweinsauce
- Truthahn mit Honig, Ingwer und
Kumquats mariniert
- rohes Kartoffelklößchen mit
Hirschrückenscheibchen
an Maronenmus
- Crème brûlée mit karamellisierten
Zimt-Apfelspalten
- Joghurt-Orangencreme mit Beerenragout
 - Mousse au Chocolat

GABELBÜFETT

25,00 € / PERSON

6 grosse Teile pro Person

- Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze an feinem Bratensaft
- Piccata Milanese - kleine Medaillons im Käsemantel gebraten an Tomatensahne
- Quiche Lorraine mit Räucherschinken und Creme Fraiche
- Gemüsebuketts von frischem Marktgemüse mit Blumenkohl in Safran
 - Brokkoliröschen
 - glacierten Karotten - u.a.
- Lasagne al Forno mit Parmesan überbacken

GABELBÜFETT

25,00 € / PERSON

6 grosse Teile pro Person

- Kleine Fleischküchle mit Zwiebelschmelze an feinem Bratensaft
 - Wiener Schnitzelchen mit schwäbischem Kartoffelsalat
 - Kartoffelgratin mit Rindfleisch und Gemüse
- Gemüsebuketts von frischem Marktgemüse mit Blumenkohl in Safran
 - Brokkoliröschen
 - glacierten Karotten - u.a.
- Mini-Leberkäse im Ofen gebacken mit Champignons und Rahmsoße

GABELBÜFETT ERWEITERT

29,00 € / PERSON

KALT UND WARM

- Verschiedene Rohkostsalate:
 - Möhrchen in Honig-Paprika-Marinade
 - Gurken in Senf-Dill-Sauerrahm
 - roter Rettich mit Frühlingszwiebeln in Joghurt
 - Ackersalat mit Parmesanspänen
- Hausgemachte Maultaschen mit hausgemachtem Kartoffelsalat
- Kleine Fleischküchle mit Zwiebelschmelze an Linsensalat
- Quiche Lorraine mit Räucherschinken und Creme Fraiche
- Gemüsebuketts von frischem Marktgemüse
 - Lasagne al Forno mit Parmesan überbacken
- Mousse au Chocolat
- Panna Cotta mit Beerenragout
 - Tiramisu

GABELBÜFETT ERWEITERT

29,00 € / PERSON

KALT UND WARM

- Feines Kartoffelsüppchen mit Speckzwiebel-Croutons
- Satespiesschen mit Erdnusssoße
- mediterranes gebratenes Gemüse
- Feta-Käse pikant angemacht in der Flädleroulade
 - gebratener Champignon im Serrano-Mantel
- Piccata Milanese - Kleine Medaillons im Käsesmantel gebraten an Tomatensahne
- zarte Lachsklößchen in Safransoße
 - Gemüsebuketts von frischem Marktgemüse
 - Saltimbocca á la Romana mit Marsalla-Rahmsoße
- Tagliatelle aus dem Parmesanlaib
- Joghurtcrème mit Mango-Maracujapüree
 - Früchtefilets