

FINGERFOOD

Zur individuellen Verfeinerung des gastronomischen Angebotes im Rahmen Ihrer Veranstaltung können Sie Ihre Tagungspauschale z.B. um folgende Fingerfoodbestandteile erweitern:

Kalt

- Stremellachs auf Berglinsensalat	€ 5,00
- Zweierlei von der Tomate mit Riesengarnele	€ 5,50
- Grüne Gazpacho mit Nordseekrabben	€ 4,70
- Gemüse-Couscous mit Chorizo	€ 4,50
- Couscous mit Riesengarnele	€ 6,00
- Melonensalat mit Katenschinken	€ 5,00
- Rauchlachs auf Linsen-Lauch-Salat	€ 5,00
- Aprikose im Speckmantel	€ 3,00
- Pflaume im Speckmantel	€ 3,00
- Hähnchenschlegel mit Paprikamarinade	€ 4,70

Warm

- Frühlingsrolle mit Sojasauce	€ 2,80
- Spieß von marinierter Hähnchenbrust mit Paprika	€ 5,00
- Scampi im Wan Tan-Teig	€ 4,50
- Medaillons vom Schwein mit Selleriepüree	€ 5,70
- Gefüllte Seezungenroulade mit Karotten-Ingwerpüree	€ 6,00
- Mini-Wrap gefüllt mit Chicken und Barbecuesauce	€ 5,00
- Mini-Wrap gefüllt mit Chicken und Lemonsauce	€ 5,00
- Scampi im Kartoffelmantel	€ 4,50

Desserts

- Mousse au Chocolat	€ 4,70
- Bayrische Creme mit Himbeersauce	€ 4,70
- Gebrannte Vanillecreme	€ 5,00
- Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 4,50
- Schokopudding oder Vanillepudding	€ 4,50

Alle Preise pro Stück.

Stand Januar 2024. Preisänderungen vorbehalten.

Canapées

- Canapées mit Salami	€ 4,70
- Canapées mit Putenbrust	€ 4,70
- Canapées mit Schweinebraten	€ 4,50
- Canapées mit gekochtem Schinken	€ 4,50
- Canapées mit Brie	€ 5,00
- Canapées mit Gouda	€ 4,70
- Canapées mit Emmentaler	€ 4,70
- Canapées mit Frischkäse	€ 4,50
- Canapées mit Matjes	€ 5,00
- Canapées mit geräuchertem Lachs	€ 5,50
- Canapées mit gebeiztem Lachs	€ 5,50
- Bruschetta mit Tomate	€ 4,50
- Bruschetta mit Gurke, Chili und Tiefseegarnele	€ 5,00

*Als Fingerfood-Buffer empfehlen wir Ihnen eine Anzahl von 9 Stück pro Person.
Unsere Fingerfood-Ideen bieten wir ab 10 Stück pro Sorte an.*