



FINGERFOOD & AMUSE BOUCHES - Einblicke

*Köstliche Fingerfood Variationen für unterschiedlichste Anlässe.
Je nach Wunsch als Büffet, im Flying Service oder einfach zum Aperitif serviert.*

Fusion Fingerfood

Hähnchenbrust Teryiakespieß mit Ananasfrucht
Frühlingsrolle mit asiatischer Gemüsefüllung, Sweet Chilly Dip
Aromatisierte Black Tiger Garnele auf karamelisiertem Mangold im Porzellanlöffel
Madras Lammspieß mit Gurken Raita
Entenbrust im Mandarinpflannkuchen mit Ho Sin- Pflaumensoße
Laotian Salad Roll mit marinierten Glasnudelsalat, Thaibasilikum, Minze, Sesamöl und Surimi
Tramezzini mit Räucherlachsmouse und Daikon
Blattspinatörtchen mit mildem Fetakäse und rosa Pfeffer
Schnittlauch Creme Fraiche auf Nüssbrötchen mit Traube
Roastbeefröllchen mit dreierlei Röstgemüse und Minzeremoulade
Crostini mit schwarzer Oliventampenade und Gargano Tomaten Majonnaise
Roquefort-Frischkäseminarettes mit Dattelfrucht auf Pumpernickeltaler.....

Kleine warme Amuse Bouches im Porzellanschälchen oder Süppchen aus der Mokkatasse

Gedünsteter Schwertfisch auf Limettenrisotto
Gebratene Großgarnele auf Gemüseraispraline mit Kokosschaum
Kleines Kalbsschnitzelchen mit Wildpreiselbeere in Manchette
Steinpilzravioli auf Tomaten-Salbeisugo mit Parmesansplitter
Straußenfiletgulasch mit Süßkartoffelpüree und blanchierten Kaiserschoten
Thymianfleischbällchen auf süß-pikantem Paprikacouli mit Olivenölcrostini
Ingwer- Möhrensüppchen mit Trüffelcremehäubchen
Indisches Mung-Dahlsüppchen mit grünen Wasabinüssen
Warmes Schokoladen Coulantes-Töpfchen.....

Appetizer im Gläschen

Kleine schmackhafte Kreationen. Auch außerhalb von Groß- und Messeveranstaltungen ein kommunikativer Leckerbissen. Beispiele erhalten Sie gerne bei einer konkreten Angebotserstellung.

Sandwiches & Delis

Frisch Zubereitet und auch gegrillt serviert. In raffinierten Variationen, vor allem auf Messen ein gern gesehener Magnetpunkt. Eine ansprechende Auswahl wird gerne auf Ihr Veranstaltungsvorhaben zugeschnitten.

BÜFFET, BUFFET - Einblicke

Das Büffet - Ein umfangreicher Veranstaltungsklassiker.

Selbstverständlich auch als sommerliches BBQ-Grill Büffet, ganz vegetarisch oder als Biobüffet erhältlich.

Pan-Asiatisches Büffet

Garnelen im Tempura Teigmantel auf Pak Choigemüse mit süß-sauer Soße

Gado Gado Glasnudelsalat mit Ananas, Zuckerschoten, Sprossen und Minze

Chapatiröllchen mit Räucherlachs, Wasabicreme und Salat

Koriander-Kokosfleischbällchen auf Bananenblatt

Hähnchensatays im Reisnest mit Erdnussoße

•

Gebratener Gemüsereis mit Tofu, Garnelen und frischen Thai Kräutern

“Ginger Beef” Sautiertes Rindfleisch aus dem Wok mit Limettenblättern, Ingwer in Nuss-Sojasauce

Hähnchenbrust in rotem Kokosmilchcurry mit Zitronengras, Zuckerschoten

Sesam-Bandnudeln

Lotus-Duftreis

•

Mango Passion Cream mit karamelisierten Pistazien

Süße Sagoperlen in Kokosmilch mit Kochbanane

Mandelpudding mit Aprikosensoße

Mediterranes Büffet

Raukesalat gemischt mit Birnenobst, Bauchspeckwürfel und Sprossen und gehobeltem Pecorino, dunkler Zuckerrohr-Balsamicodressing

Datteltomaten mit Mozzarellakugeln und hausgemachtem Basilikumpesto

Hausmarinierte Antipasti-Gemüse von Zucchini-und Aubergine, Artischockenherzen und eingelegte getrocknete Tomaten

Rinderbraten mit Salsa Verde

Frisch aufgebackenes Pepperonccini Ciabatta-und Baguettesbrot mit Butterröschen

•

Buntbarsch auf gewürfeltem Röstgemüse mit Weißweinschaum, Wildreis

Gefüllte Spinat-Ricotta Ravioli in Gorgonzolarahm, Parmesan

Schweinefiletmedaillions auf Tomaten-Thymiansugo mit schwarzen Oliven, Chilly Backkartoffeln

Broccoligemüse mit gerösteten Mandelblättchen

•

Panna Cotta mit dunkler Preiselbeer-Orangensoße

Obstsalat und Profiteroles

Süße Grießschnitten mit Rosenwasser

•

Gemischte Käseauswahl mit Weintrauben (optional)

Büffet Francophile

Zitronenlachs mit Apfel- Meerrettich

Melonenschiffchen mit Portweinpflaumen

Saisonale Blattsalate mit Trauben und Walnüssen, Bärlauch Vinegraitte und Weißbrotroutons

Barbarie Entenbrust auf Pommes Saladettessalat

Französische Bauernpaté mit Calvadosbirnen

Brotkorb mit Baguettes-und Krustenbrot, Butterröschen

•

Möhren-Orangencrèmesuppe mit Kräutercroutons (optional)

•

Zanderfilet auf Lauch-Möhrenjuliennes in angehauchter Vermouthvelouté

Roastbeef mit Rosa Pfefferrahm, Kartoffelgratin, grünes Bohnengemüse

Mit Speck gewickelte Hähnchenbrustfilets auf Ratatouillesgemüse

Wildreis, Rosmarinkartoffeln

•

Mousse au Chocolat

Apfeltarte mit Bourbon Vanillesauce

Petit Fours von der Etagaire

*je nach Veranstaltungsgegebenheiten Rinderkräuterbraten mit Madeirasauce,

TELLER MENÜ - Einblick

*Flexibel und ich mehreren kleinen Gängen dargeboten eignen sich Tellermenüs
nicht nur bei gesetzten Veranstaltungen.*

Garnele auf gelbem Thai-Gemüsecurry mit breiten Asianudeln

•

Gebratener süßer Chilly Tofu auf indischem Gewürz-Mandelreis mit Minze-Joghurt

•

Bulgur auf marokkanischem „ras el hanout“ Gemüse und Haloumikäse

•

Seezungenröllchen mit Weißweinschaum auf Gemüsestroh an kanadischem Wildreis Timbale

•

Gefüllte Barbarie Entenbrust mit Rosmarinschinken auf Waldpilzragout und Dauphinkartoffeln

•

Medaillon vom Kalb in Salbeibutter mit Speckknödelchen und jungem Gemüse

•

Lammfilet in Wildbeeren-Rotweinkräutersauce mit Herzoginkartoffeln und Prinzessbohnen

•

Maispoulardenbrust in Honig-Zitronenbutter mit Röstgemüse und Nussgnocchis