



Fingerfood Highclass

Mindestbestellmenge pro Sorte: 20 Stück!

Veganes:

✓ Asiawrap	á 3,50 €
✓ Kartoffelrösti-Schiffchen mit Gemüseragout	á 3,60 €
✓ 3 Bunte Falafelkugeln mit Dip	á 5,90 €
✓ Süßkartoffel- Taler mit veganer Sour Cream & Schnittlauch	á 3,50 €
✓ Orientalischer Kürbis mit Erdnusscreme & Dattel	á 3,30 €
✓ Antipasti-Spieße mit gebratenen Gemüsen	á 3,90 €
✓ Bio- Roggen-Sauerkrautfrikadelle mit Senf	á 3,90 €
✓ Bruschetta mit Tomate-Basilikum	á 3,90 €
✓ Crostini mit Guacamole & Kürbischutney	á 3,90 €
✓ Miniburger mit gebratenen Auberginen, Röstzwiebeln & BBQ	á 4,50 €
✓ Samosa – grüne Teigtasche mit indischer Gemüsefüllung	á 2,50 €
✓ Erbse-Minzstick	á 2,80 €
✓ Ofengebackene Rote Bete mit veganem Kräuter dip	á 3,30 €

Vegetarisches:

Quiches-Törtchen aus Butterblätterteig mit Ziegenkäse & Cranberry	á 3,90 €
Miniburger mit vegetarischem Bratling & Schnmorzwiebeln	á 4,50 €
Mozzarellaspieß mit geschmorter Kirschtomate & Pesto	á 3,20 €
Brokkoli-Puffer mit Käse	á 3,00 €
Spinat-Schafskäse-Puffer oder Mangoldpuffer	á 3,00 €
Pizza-Schnecken mit Tomate-Mozzarella & Basilikumpesto	á 2,80 €
Kartoffel-Rösti-Häppchen mit Frischkäse und Schnittlauch	á 2,90 €
Mini Zucchinimuffin mit Tomate-Mozzarellaspieß	á 4,20 €
Mediterrane Kräutermuffins mit Feta, getr. Tomaten & Frischkäsetopping	á 3,90 €
Madjol-Jumbo-Dattel mit Ziegenfrischkäse & Röstmandeln	á 3,50 €
Riesenravioli mit Kräuterfrischkäsedip	á 3,30 €
Tramezinitürmchen mit Gorgonzolacreme & Weintraube	á 3,80 €
Spinat-Petit four mit Tomatenfrischkäsecreme	á 3,90 €

Fingerfood mit Fleisch:

Madjon-Jumbo-Datteln im Speckmantel	á 3,30 €
Kartoffelröstikugel mit Bergkäse & Speck	á 2,50 €
Tramezinirolle mit Roastbeef und Paprikacreme	á 4,90 €
Palmenherzen mit Seranoschinken	á 4,20 €
Melonenspieße mit Seranoschinken	á 3,20 €
Gefüllte, gebr. Champignons in Tomatensugo auf Picker	á 3,80 €
Indische Frikadelle mit Banane und Curry	á 3,90 €
Brasilianische Frikadelle mit Limette & Pfefferminz	á 3,90 €
Mediterrane Frikadelle mit Dijonäse	á 3,90 €
Hähnchenspieße mit Salbei in Butter & Olivenöl gebr.	á 3,70 €
Hähnchenbruststücke in Kräutern mariniert & gebraten	á 2,90 €
Miniburger mit Schweinefilet, Schmorzwiebeln & Barbequesoße	á 4,90 €
Schweinefilet-Spieße mit Mango-Chutney	á 4,90 €
Miniburger mit Rindfleisch und gebratenen Zwiebeln	á 5,20 €
Spargel-Päckchen umwickelt mit Westphälischem Schinken	á 4,50 €
Gebratener Polenta-Taler mit Kurzgebratenem & grüner Soße	á 4,80 €
Canapé mit Roastbeef und Remoulade	á 4,80 €
Canapé mit gebratenem Schweinefilet und Apfelchutney	á 4,20 €
Mini-Zwiebelkuchen „Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebeln	á 3,50 €

Fingerfood mit Fisch:

Lachs-Spargelröllchen (zur Spargelsaison)	á 4,50 €
Räucherlachskugel ala Sushi mit Frischkäse	á 4,50 €
Wrap mit Räucherlachs und Eismeergarnelen in Dillquark	á 4,80 €
Minirösti mit Creme fraîche & Forellenkaviar	á 4,50 €
Halbe Bagel mit Meerrettich-Frischkäse, Ruccola & Lachs	á 5,80 €
Matjestartar mit Apfel auf Pumpernikel-Taler	á 3,90 €
Canapé mit Makrelen-Creme oder Räucherforellencreme	á 3,50 €
Riesengarnelenspieß „Tandoori“ mit gebratener Ananas	á 4,50 €
Garnelenspieß mit Kräutern der Provence & Knoblauch	á 4,50 €
Blätterteigschnecke mit Lachs und Lauch	á 3,30 €
Kartoffelrösti-Schiffchen mit Creme fraîche & Räucherlachs	á 4,50 €
Spinatpuffer mit Räucherlachs & Meerrettichcreme	á 4,20 €
Minirösti mit Matjeshäppchen & saurer Gurke	á 3,60 €

Fingerfood im Glas:

Hähnchenbrustsalat mit frischer Mango & Curry	á 5,20 €
Quinoa-Salat mit Thaibasilikum & Pad Thai Hähnchenspieß	á 5,30 €
Krabbencocktail mit gebratenen Champignons	á 5,80 €
Thailändischer Glasnudelsalat mit Krabben, Limette & Paprika	á 5,80 €
Thailändischer Glasnudelsalat mit Teriyaki-Spieß	á 5,30 €

Rindfleischsalat mit Paprika, Tomate & Gürkchen	á 5,80 €
Geflügelsalat mit Spargel und Ananas	á 5,00 €
Römischer Nudelsalat mit gebr. Speck, Zitrone, Thymian & Salatherzen (auch vegan möglich mit Räuchertofu)	á 5,00 €
Klassischer Nudelsalat mit Fleischwurst, Erbsen & Gurke	á 4,80 €
Tortellinisalat mit Parmesan und getrockneter Tomate	

Vegane Salate im Glas:

pro Glas: 4,90 €

Beluga- Linsensalat mit Apfel & roter Paprika **V**
 Rote-Betesalat mit Walnüssen & Äpfeln **V**
 Orientalischer Kartoffelsalat mit Kichererbsen & Gurke **V**
 Couscoussalat **V**
 Frühlingskartoffelsalat mit Möhren, Bärlauch & Spargel
 Rheinischer Kartoffelsalat / Schwäbischer Kartoffelsalat (vegan oder vegetarisch)
 Orientalischer Roter Linsensalat mit Datteln, Mandeln, Möhren, Granatapfelkernen,...**V**
 Leichter Sommer-Kartoffelsalat mit frischen Gurken, Dill & Zitrone
 Mediterraner Pastasalat mit gebratenen Gemüse und Pesto **V**
 Schwarzkohlsalat mit Birne, Granatapfel & gerösteten Mandeln **V**
 Veganer „Heringssalat“ mit Rote Bete und Algen **V**

Dessert im Glas:

pro Glas: 5,00 €

Schokomousse im ovalen Glas
 Tiramisu klassisch im Weckglas
 Jogurtmousse mit Fruchttopping im Weckglas
 Eierlikörcreme mit Waldfrüchten im Weckglas
 Herrencreme im Weckglas – Vanillecreme mit Rum & Schokostückchen
 Schokoladen-Panna cotta mit Vanillesoße, **auch vegan möglich**
 Vanille- Panna cotta mit Fruchtspiegel, **auch vegan möglich**
 Matcha Tee – Panna cotta mit Himbeeren, **auch vegan möglich**
 Mango-Kokos-Panna cotta mit Fruchttopping, **vegan**
 Saisonaler Obstsalat, **vegan**

„Weihnachts-Dessert“ im Glas:

Pro Glas: 5,50 €

Zimt-Panna cotta mit Pflaumenkompott
 Marzipanmousse mit Sauerkirschen
 Vanille-Kipferl-Dessert
 Zimtstern-Dessert
 Spekulatiuscreme mit Aprikosenkompott
 50 g Tüte gebrannte Mandeln aus eigener Herstellung

4,80 €

Außerdem:

Applecrumble / Pflaumencrumble mit Vanillesoße (Blech)	6,00 €
3 frittierte Apfelringe in Bierteig mit Zimt-Zucker	5,00 €
Riesen-Dattel gefüllt mit Marzipan, vegan	3,90 €
Kuchenbuffet (siehe extra Datei)	