

Snacks zur Wahl ab 15 Personen

5 verschiedene Snacks pro Person - 13,00 €
6 verschiedene Snacks pro Person - 15,00 €
7 verschiedene Snacks pro Person - 17,00 €
8 verschiedene Snacks pro Person - 19,00 €

Herzhaft ...

- ▶ Spießchen
 - ... Pastrami & Bresaola mit Mini Mozzarella
 - ... Parmaschinken & Melone
 - ... Gegrilltes Gemüse & Oliven
 - ... Pimento de Padron & Garnele
 - ... Caprese....Tomaten/Basilikum/Mozzarella
- ▶ Kleine Flammkuchen mit
 - ... Feta & Peperoni
 - ... Emmentaler / Speck
- ▶ Sorrentina Steinofen - Pizzabrot mit Fenchelsalami & Rucola
- ▶ Mini Soft Quiche mit... Zwiebel-Speck, Tomate-Käse & Olive-Schinken
- ▶ Kreisrunde Canapeschnittchen mit
 - ... roter Linsenpaste & Aubergine
 - ... Kichererbsen Humus & Zucchini
 - ... Frischkäse & getrocknete Zwetschge
 - ... Schnittlauchricotta & Radieschen
- ▶ Mini Mürbteig Quiche ... à la Lorraine & Spinat / Feta
- ▶ Wraps / gerollte Weizenpfannkuchen
 - ... Graved Lachs/Wasabischmand
 - ... Anti Pasti Gemüse / Rucola / Olive
 - ... Pastrami / Avocado
- ▶ Bunte Mini Burger im Sesambrötchen
 - ... Roastbeef, BBQ Dip & Gurke, Tomate
 - ... Pollo tonnato mit Oliven
 - ... Caprese... Tomaten/Basilikum/Mozzarella

- ▶ Mini Pita... Thunfisch / Aubergine
- ▶ Mini Laugen Burger... Leberkäs, Senf & Radieserl
- ▶ Kleine Brioche Baguette mit
... Räucherlachs, Kochschinken & Tomate-Basilikum
- ▶ Gefüllte Focacciaecken mit
... Thunfisch
... Spinat
... Rustica mit Schinken
... Veggi mit Gemüse
- ▶ Panzerottini - gefüllte Teigtaschen mit Speck
- ▶ Bunte Tramezzini Ecken
... gegrilltem Gemüse, Olivensalsa & Rucola
... Caprese, Tomaten/Basilikum/Mozzarella
... italienischem Landschinken
- ▶ Ofencrostinis mit
... Schinken/Curry/Ananas
... Cabanossi/Tomate
... Olive/Basilikum
... Brokkoli/Kräuterschmand

Röllchen ... gerollt...

- ▶ Roastbeef mit grünen Pfeffer-Pesto-Bohnen
- ▶ Graved Lachs mit Apfel-Selleriesalat
- ▶ Rücken vom bayerischen Schwein mit Linguini Arrabbiata
- ▶ Kartoffel-Topfen mit Südtiroler Schinken
- ▶ Feige mit Frischkäse & Parmaschinken

Auf einem „Happy Spoon“ ...

- ▶ Ziegenfrischkäse „Brûlée“ mit Honey Roasted Tomato Chutney
- ▶ Tatar vom Rind mit Wachtelei
- ▶ Avocado-Trüffel mit Parmesan

Würziges aus Pfanne, Topf & Ofen ...

- ▶ Fleischpflanzerl mit Aiba Soße & Essiggemüse
- ▶ Kleine Schweine Schnitzel (oder Pute)
- ▶ Mini-Frühlingsrollen mit Chilisauce
- ▶ Nürnberger Würstl mit Riesling Kraut & Senf
- ▶ 2erlei Geflügel-Sateèespießchen mit Erdnuss/BBQ Marinade
- ▶ Falafel Bällchen mit Chili & Guakermole (Avocado Dip)
- ▶ Arancini - gebackene Risottobällchen (vegetarisch mit Gemüsefüllung)
servieren wir mit Guacamole/Avocadocreame
- ▶ Kräuterravioli mit Ratatouille & Grana Pandano
- ▶ Lachsfilet im Ciabatta mit Pimento de Padron

Süße Verführungen ...

- ▶ Crème Brûlée im Töpfchen
- ▶ Kleine Creme-Schnitten von Himbeere, Schokolade & Café
- ▶ „Hugo“-Schokoladenmousseblüte
- ▶ Früchtetartelette mit Vanillecreme
- ▶ Mini Schwarzwälder Bisquitrollchen
- ▶ Ricotta Mousse a Frutta di Bosco mit Buttercrumble
- ▶ Maxi Torta Mele - Apfelkuchen im Blech gebacken und in Stücke geschnitten