

Auswahl Fingerfood - Highclass

vegetarische:

kleine Kartoffelchen mit Sauerrahm und Schnittlauch	á 2,40 €
Sushi mit verschiedenen Gemüsen	á 2,40 €
Mozzarellaspieß mit geschmorter Kirschtomate und Pesto	á 1,70 €
Quiches- Praliné	á 1,80 €
Edelravioli mit vegetarischer Füllung und Antipastigemüse	á 2,40 €
Brokkoli -Puffer mit Kräuterquark	á 2,40 €
Falafeltaler mit Hummuscreme (vegan)	á 2,50 €
Gefüllte Weinblätter mit Reis, Rosinen & Pfefferminz	á 2,00 €
Mini- Pizza- Schnecken mit Lauch & Schafskäse	á 1,80 €
Pilzfrikadelle	á 2,00 €
Mini- Blätterteig- Schnecke mit Gorgonzola und Birne	á 1,80 €
Gemischte Käseschnittchen auf Baguettes	á 2,00 €
Biobrothäppchen mit vegetarischen Aufstrichcremes	á 1,80 €
Miniburger mit vegetarischem Bratling und hausgemachter dänischer Remoulade	á 3,00 €
Bruschetta mit Tomate & Basilikum	á 2,50 €
Bruschetta mit Oliven-Tapenade	á 2,50 €

mit Fleisch:

Palmenherzen umhüllt mit Seranoschinken	á 2,40 €
Melonenspieße mit Seranoschinken	á 2,00 €
Datteln / Aprikosen im Speckmantel	á 1,50 €
Blätterteig-Schnecke mit Kürbis & Speck	á 1,80 €
Gefüllte Champignons (spanisch)	á 2,40 €
Brasilianische „Quibe“, „Frikadellchen mit Limette & Pfefferminz und Bulgur in Mandelform	á 2,20 €
Mediterrane Partyfrikadellchen mit Dijonäse	á 2,00 €
Hähnchenbrustspieße mit Salbei	á 2,20 €
Hähnchenbruststücke in Kräutern mariniert und in Olivenöl & Butter gebraten (auf Pickern)	á 1,80 €
Bunte Mini-Burger mit Schweinefilet und Barbequesoße	á 3,00 €
Mettschnittchen auf Kaviarbrötchen	á 1,80 €
Gefüllte Mini- Gurke mit asiatischem Rindfleischsalat	á 3,00 €
Grüne Kalbfleisch-Ravioli mit gebratenen Antipastigemüsen	á 2,50 €
Rinderfilet-Päckchen mit grünen Bohnen, kurzgebraten	á 3,50 €
Gebratener Polenta-Taler mit Rindermedaillon & grüner Sauce	á 3,50 €

mit Fisch:

Wrap mit Räucherlachs und Krabben in Dillquark	á 3,00 €
Räucherlachs auf Baguettes	á 3,00 €
Matjestartar mit Apfel auf Pumpernickel-Taler	á 2,50 €
Räucherforelle mit Preiselbeeren auf Baguettes	á 3,00 €
Garnelenspieß „Tandoori“ mit gebratener Ananas	á 3,50 €
Blätterteig-Schnecke mit Lachs und Lauch	á 1,80 €
Räucheraalhäppchen	á 3,80 €
Blini mit Creme fraîche, Forellenkaviar und Wachtelei	á 3,80 €
Rotbuche-Lachs auf Spinatpuffer und Schwarzbrot	á 3,80 €

Salate im Portionsglas:

alle Sorten: á 3,00 €

Hähnchenbrustsalat mit frischer Mango
Krabbencocktail mit gebratenen Champignons
Thailändischer Glasnudelsalat mit Krabben
Geflügelsalat mit Ananas
Asiatischer Rindfleischsalat
Beluga- Linsensalat mit Apfel und roter Paprika
Rote- Betesalat mit Äpfeln & Walnüssen

Süßes Fingerfood:

Schokoladen-Praliné in Mandelform mit weißer Schokolade und gerösteten Kokospänen	á 2,50 €
Nugatrollchen in zartem Biskuit mit Schokolade ummantelt	á 2,20 €
Schokoladen- Schale mit Waldfruchtmouse	á 2,00 €
Limettentörtchen auf Schokobrownie	á 2,20 €
kleine Windbeutel, gefüllt mit Himbeersahne & Himbeer-Johannisbeermarmelade aus eigener Herstellung	á 2,20 €
kleine Panna cotta auf Blätterteig mit Erdbeerspiegel	á 2,20 €
Mini- Schokomuffin mit Glasur	á 1,50 €
Käsekuchen- Häppchen	á 1,50 €
gefüllte Datteln mit Marzipan und gerösteten Nüssen	á 1,80 €
Mini- Möhren- Walnusskuchen in Rodonform	á 2,00 €
Schoko-Kirsch- Häppchen	á 2,00 €
Apfelstrudelschnecken	á 1,80 €

Desserts im Portionsglas:

alle Sorten á 3,00 €

Schokoladen-Mousse
Tiramisu
Panna cotta mit verschiedenen Fruchtspiegeln
Jogurtmousse mit Orangensoße

Limettenmousse
Eierlikörcreme mit Waldfrüchten
Applecrumble
Mangodessert mit Basilikum-Mangosalat
Kokos-Ananas- Dessert, auch vegan möglich
Schwarzwälder- Kirsch- Dessert
Schokoladen – Panna cotta