

### Auswahl Fingerfood - Highclass

#### vegetarisch:

Sushi mit verschiedenen Gemüsen und Wasabidipp	á 2,80 €
Mozzarellaspieß mit geschmorter Kirschtomate und Pesto	á 1,70 €
Quiches- Praliné	á 2,00 €
Edelravioli mit vegetarischer Füllung und Antipastigemüse	á 2,40 €
Brokkoli -Puffer mit Kräuterquark	á 2,50 €
Falafeltaler mit Hummuscreme (vegan)	á 2,50 €
Mini- Pizza- Schnecken mit Lauch & Schafskäse	á 1,80 €
Pilzfrikadelle	á 2,40 €
kleine Blätterteigtasche mit Gorgonzola und Birne	á 1,80 €
Kohlrouladenhäppchen, mit Sojasauce gebraten	á 1,80 €
Biobrothäppchen mit vegetarischen Aufstrichcremes	á 1,80 €
Miniburger mit vegetarischem Bratling & hausgemachter dänischer Remoulade	á 3,00 €
Bruschetta mit Tomate & Basilikum	á 2,50 €
Bruschetta mit Oliven-Tapenade	á 2,50 €
Grüne Samosas (veg. gefüllte Teigtaschen, frittiert)	á 1,80 €
Zitronen-Basilikum-Ravioli gebraten mit Schafskäse-Dipp	á 2,40 €

#### 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, gebratene Champignons (spanisch) in Tomatensugo	á 2,40 €
Brasilianische „Quibe“, „Frikadellchen mit Limette & Pfefferminz und Bulgur in Mandelform	á 2,20 €
Mediterrane Partyfrikadellchen mit Dijonäse	á 2,40 €
Hähnchenbrustspieße mit Salbei	á 2,50 €
Hähnchenbrustfrikadellen, natur	á 2,10 €
Hähnchenbrustfrikadellen, mexikanisch mit Mais & Paprika	á 2,40 €
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 2,40 €
Schwedische Miniburger mit Köttbullar, dän. Remoulade, Gurken & Preiselbeeren	á 3,00 €
Grüne Kalbfleisch-Ravioli mit gebratenen Antipastigemüsen	á 2,50 €
Rinderfilet-Päckchen mit grünen Bohnen, kurzgebraten	á 3,60 €
Gebratener Polenta-Taler mit Rindermedaillon & grüner Sauce	á 3,50 €
Gebratene „Wantan“ mit Huhn und Thaibasilikum gefüllt	á 2,00 €

### mit Fisch:

Wrap mit Räucherlachs und Krabben in Dillquark	á 3,00 €
Räucherlachs auf Baguettes	á 3,50 €
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 €
3 Cocktailsticks „green curry“ mit Shrimps im Glas mit Dipp	á 3,00 €
Blini mit Creme fraîche, Forellenkaviar und Wachtelei	á 3,80 €

### Salate im Portionsglas:

kleines Glas (100 ml) alle Sorten: á 3,00 €

Hähnchenbrustsalat mit frischer Mango
Bunter Quinoa-Salat mit roter Paprika, Lauchzwiebel, Schafskäse, Thaibasilikum und Blutorange
Krabbencocktail mit gebratenen Champignons
Thailändischer Glasnudelsalat mit Krabben, Limette & Paprika
Japanischer Tintenfischsalat mit geröstetem Sesam und Algen
Asiatischer Rindfleischsalat
Beluga- Linsensalat mit Apfel und roter Paprika
Rote- Betesalat mit Äpfeln & Walnüssen
Orientalischer Kartoffelsalat mit Kichererbsen und Gurke
Couscoussalat
Frühlingskartoffelsalat mit Möhren, Bärlauch und Spargel

großes Glas (200 ml) alle Sorten: á 4,50 €

### Süßes Fingerfood:

Schokoladen-Praliné in Mandelform mit weißer Schokolade und gerösteten Kokospänen	á 2,50 €
Schokoladen- Schale mit Waldfruchtmosse & frischen Beeren	á 2,50 €
Limettentörtchen auf Schokobrownie	á 2,20 €
Mini- Schokomuffin mit Glasur	á 1,50 €
Käsekuchen- Häppchen	á 2,00 €
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  
Kaffee- Panna cotta mit Vanillesoße  
Jogurtmousse mit Orangensoße  
Limettenmousse  
Eierlikörcreme mit Waldfrüchten  
Applecrumble  
Mangodessert mit Basilikum-Mangosalat  
Kokos-Ananas- Dessert, auch vegan möglich  
Schokoladen – Panna cotta  
Spekulatius-Mousse mit Sauerkirschkompott