



## Fingerfood für den Empfang

Ihre Variationen können Sie sich selber aus unserer Fingerfood-Karte auswählen. Wir empfehlen 3 bis 5 verschiedene Fingerfood-Variationen. Wir reichen 8 bis 10 Artikel pro Person.

**ab ca. 10.-**

## Buffet

|          |                    |                    |
|----------|--------------------|--------------------|
| Buffet 1 | <b>ab ca. 30.-</b> | Beispiel anliegend |
| Buffet 2 | <b>ab ca. 35.-</b> | Beispiel anliegend |
| Buffet 3 | <b>ab ca. 40.-</b> | Beispiel anliegend |
| Buffet 4 | <b>ab ca. 50.-</b> | Beispiel anliegend |
| Buffet 5 | <b>ab ca. 55.-</b> | Beispiel anliegend |

- Die Beispiele sind kalkuliert auf einer Basis von ca. 50-80 Gäste.
- Gegen Aufpreis servieren wir Ihnen gerne Vorspeise und/oder Dessert am Tisch.
- Abänderung der Angebote sind möglich.

## Menus

|             |                    |                    |
|-------------|--------------------|--------------------|
| 3 Gang Menu | <b>ab ca. 25.-</b> | Beispiel anliegend |
| 4 Gang Menu | <b>ab ca. 35.-</b> | Beispiel anliegend |
| 5 Gang Menu | <b>ab ca. 45.-</b> | Beispiel anliegend |
| 7 Gang Menu | <b>ab ca. 55.-</b> | Beispiel anliegend |

- Die Beispiele sind kalkuliert auf einer Basis von ca. 30-50 Gäste.
- Abänderungen der Angebote sind möglich.
- Zu allen Fleisch- oder Fischgerichten bieten wir auf Wunsch eine vegetarische Alternative an.

## BBQ

|       |                    |                    |
|-------|--------------------|--------------------|
| BBQ 1 | <b>ab ca. 35.-</b> | Beispiel anliegend |
| BBQ 2 | <b>ab ca. 45.-</b> | Beispiel anliegend |

- Die Beispiele sind kalkuliert auf einer Basis von ca. 40-60 Gäste
- Abänderung der Angebote sind möglich

## Mitternachts Snack

Ihren Mitternachts-Snack wählen Sie sich selber aus unserer Fingerfoodkarte aus. Wir empfehlen 1 bis 3 verschiedene Fingerfood-Variationen. Wir reichen 3 bis 5 Artikel pro Person.

**ab ca. 5.-**

## Flying Buffet

Können Sie sich aus der Fingerfood Karte zusammenstellen. Der Preis gilt ab 30 Personen. Kleinere Personenzahlen sind auf Anfrage möglich. Wir reichen 8 bis 10 Artikel pro Person. Zuzüglich zu dem genannten Preis können Kosten für das Servicepersonal und den Koch vor Ort entstehen.

**ab ca. 30.-**



## Allgemeine Informtionen

### Personenanzahl:

Die genaue Personenanzahl muss bis spätestens 5 Werktage vor Anlass mitgeteilt werden, bei nicht Einhaltung dieser Frist wird die gebuchte Personenzahl verrechnet.

### Kinder

0-6 Jahre kostenlos

7-14 Jahre 50% Rabatt

### Allergiker/ Besonderheiten

Bei Unvertäglichkeiten & Allergiene oder anderen Besonderheiten informieren Sie uns bitte, wir finden eine Alternative für Sie.

### Saisonales

Selbstverständlich arbeiten wir mit Ihnen zur Spargel-, Wild- oder Weihnachtszeit entsprechende Menus aus.

### **Buffet 1**

Blattsalate mit Frucht-Vinaigrette, Joghurt-Dressing, Essig/Öl,  
Croutons, Speck, Ei, Oliven, Kerne und Sprossen  
Karotten-Salat mit Orange und Nüssen  
Gurken-Apfel-Salat mit Dill  
Krautsalat mit grüner Paprika und Oregano  
Saisonale Suppenkreation  
Brotsorten mit Dips

\*\*\*

Hühnerbrüstchen mit Spinat und Kräuterschaum  
Lachsfilet mit Knoblauchbutter und Ratatouille  
Falaffelbällchen mit Joghurtsauce  
Frischer Pasta und Thymian-Kartoffeln  
Gegrilltes und gedämpftes Marktgemüse

\*\*\*

Mousse au chocolat

**ca. 30.-**



## **Buffet 2**

Blattsalate mit Frucht-Vinaigrette, Joghurt-Dressing, Essig/Öl,  
Croutons, Speck, Ei, Oliven, Kerne und Sprossen  
Karotten-Salat mit Orange und Nüssen  
Gurken-Apfel-Salat mit Dill  
Kartoffelsalat mit Boullion, Dijon-Senf und Speck  
Tomaten mit Mozzarella, Olivenöl extra Vergine, IGT Balsamico-Essig und Basilikum  
Eingelegtes und gegrilltes Antipasti-Gemüse mit italienischen Fleisch-Spezialitäten  
Saisonale Suppenkreation  
Brotsorten mit Dips

\*\*\*

Dünne Schweineschnitzelchen vom Grill mit Champignon und Cognacrahmsauce  
Zanderfilet mit Limettensauce und Gemüse-Julienne  
Auberginen Involtini mit getrockneten Tomaten, Käsefüllung und Pesto  
Frische Pasta, Wildreis und Thymian-Kartoffeln  
Gegrilltes und gedämpftes Marktgemüse

\*\*\*

Cremé Brulee  
Vanille-Mousse mit Schokoladensauce

**ca. 35.-**



### **Buffet 3**

Blattsalate mit Frucht-Vinaigrette, Joghurt-Dressing, Essig/Öl,  
Croutons, Speck, Ei, Oliven, Kerne und Sprossen  
Bulgur-Salat mit Kichererbsen, Goji-Beeren, Frühlingszwiebel und Limette  
Schwarzer-Reis-Salat mit Erbsen, Paprika und Parmesan  
Melonen-Salat mit Feta und Pinienkernen  
Tomaten mit Mozzarella, Olivenöl extra Vergine , IGT Balsamico-Essig und Basilikum  
Eingelegtes und gegrilltes Antipasti-Gemüse mit italienischen Fleisch-Spezialitäten  
Gedämpfte Putenbrust mit Thunfischsauce, Kapern und frischen Kräutern  
Tomatierte Riesengarnelen mit Aioli  
Saisonale Suppenkreation  
Brotsorten mit Dips

\*\*\*

Rinderbraten mit Artischoke und Rotwein-Balsamico-Jus  
Marktfrische Fischfilets im Bierteig mit Wok-Gemüse und Dill-Mayonaise  
Gemüse-Strudel mit Frischkäse-Füllung  
Kartoffel-Gnocchi, Risotto und Süsskartoffel-Chips  
Gegrilltes und gedämpftes Marktgemüse

\*\*\*

Dunkles Schokoladen-Mousse mit Beeren  
Joghurt Mousse mit Passionsfrucht  
Apfelküchlein mit Vanillesauce

**ca. 40.-**





### **Buffet 4**

Blattsalate mit Frucht-Vinaigrette, Joghurt-Dressing, Essig/Öl,  
Croutons, Speck, Ei, Oliven, Kerne und Sprossen  
Brotsalat mit Bresaola, Parmesan und Charlotten  
Marktfrisches Ceviche mit Limette, Chili und Avocado  
Tomaten mit Mozzarella, extra Vergine Olivenöl, IGT Balsamico-Essig und Basilikum  
Roastbeef mit Remoulade  
Eingelegter Pulpo  
Gebeizter Lachs mit Honigsenf  
Tomatisierte Riesengarnelen mit Aioli  
Eingelegtes und gegrilltes Antipasti-Gemüse mit italienischen Fleisch- und Fisch-Spezialitäten  
Saisonale Suppenkreation  
Brotsorten mit Dips

\*\*\*

Kalbsplätzchen mit Parmaschinken, Salbei, Radicchio und Portweinsauce  
Gebratener Kabeljau mit Speck, Krabben, Röstzwiebeln und braune Butter  
Putenröllchen mit Ratatouille und Sauerrahm-Sauce  
Soja-Hackbraten mit Trockenfrüchten und Tomaten-Sauce  
Spätzle, Kartoffel-Klöße und Sellerie-Püree  
Gegrilltes und gedämpftes Marktgemüse

\*\*\*

Quark-Krapfen mit Karamell-Sauce  
Weisse-Schokoladen-Mousse mit Grünem Apfel  
Obst-Salat mit Joghurt-Schaum

**ca. 50.-**



## **Buffet 5**

Blattsalate mit Frucht-Vinaigrette, Joghurt-Dressing, Essig/Öl,  
Croutons, Speck, Ei, Oliven, Kerne und Sprossen

### **Im Glas**

Geräuchertes Tatar vom Kalb mit Trüffel-Cremé fraîche  
Reispapier-Röllchen gefüllt mit Räucher-Tofu und Minze

Avocado-Crevettencocktail mit Tubiko

Knusprige Ente mit Papaya-Salat

### **Vom Brett**

Meeresfrüchte-Platte mit Austern, Kaisergranat, Venusmuschel, Messermuschel

Wachtel mit Kaviar

Pâte mit Cranberrys

Gebeizter Lachs mit Honigsenf

Tomatierte Riesengarnelen mit Aioli

Roastbeef mit Remoulade

Eingelegtes und gegrilltes Antipasti-Gemüse mit italienischen Fleisch-Spezialitäten

### **Suppe**

Saisonale Suppenkreation

Brotsorten mit Dips

\*\*\*

### **Chefingdish**

Rindsfilet am Stück gebraten

Loup de mer mit Safran-Schaum auf Grillgemüse

Lammrücken mit Schokoladensauce und Spinat

Kohlrabi-Piccata mit Pepproni-Püree und frittiertem Sellerie

Schwarze Pasta, Kartoffel-Gratin und Pommes dauphine

Gegrilltes und gedämpftes Marktgemüse

\*\*\*

### **Dessert**

Tonkabohnen-Eis mit Mandel-Schaum

Warme Schokoladenküchlein mit Salz-Karamell

Crêpes Suzette

**ca. 55.-**

**BBQ 1**

Blattsalate mit Frucht-Vinaigrette, Joghurt-Dressing, Essig/Öl,  
Croutons, Speck, Ei, Oliven, Kerne und Sprossen  
Kraut-, Gurken-, Bohnen-, Nudel- und Kartoffel-Salat

\*\*\*

Schweinerippchen, diverse Würstchen, Rinder-Hüft-Steaks, Buffalo-Chickenwings, Lachs-Steaks,  
Gemüse-Grillkäse-Spiesse  
Baked-Potatos und gegrilltes Gemüse  
Brotsorten mit diversen Dips und diverser Kräuterbutter

\*\*\*

Diverse Eissorten und Toppings  
oder  
Dessertvariation von Kuchen, Obst-Salat und Mousse

**ca. 35.-**





**BBQ 2**

Blattsalate mit Frucht-Vinaigrette, Joghurt-Dressing, Essig/Öl,  
Croutons, Speck, Ei, Oliven, Kerne und Sprossen  
Kraut-, Gurken-, Bohnen-, Nudel- und Kartoffel-Salat  
Bulgurs-Salat mit Kichererbsen, Goji-Beeren, Frühlingszwiebel und Limette  
Schwarzer-Reis-Salat mit Erbsen, Paprika und Parmesan  
Melonen-Salat mit Feta und Pinienkernen

\*\*\*

Burger Station mit Rind, Pulled-Pork und Chicken Cajun  
Schweinerippchen, Schweinebauch, diverse Würstchen, Rinder-Filet-Steaks, Riesengarnelen,  
Lachs-Steaks, Gemüse-Grillkäse-Spieße  
Baked-Potatos, Gegrilltes Gemüse, Gefüllte Champignons  
Brotsorten mit diversen Dips und diverser Kräuterbutter

\*\*\*

Diverse Eissorten und Toppings  
Oder  
Dessertvariation mit Kuchen, Obst-Salat und Mousse

**ca. 45.-**



### **3 Gänge Menü**

Kartoffel-Kressesüppchen mit Crouton und Aioli

\*\*\*

Maispoullarde mit Kartoffel-Erbsenpüree, Pfälzer Rüben und Zwetschgensauce

\*\*\*

Weisses Mousse mit Pistazien

**ca. 25.-**

### **4 Gänge Menü**

Rapunzel-Salat mit Ei, Speck und Senf-Dressing

\*\*\*

Weisswein-Parmesan-Suppe

\*\*\*

Schweinerücken mit, Butter-Nudeln, Saisongemüse und Madeira-Sauce

\*\*\*

Quark-Krapfen mit Vanillecreme und Eispraliene

**ca. 35.-**



## 5 Gänge Menü

Blattsalat mit gebackenem Camembert, Preiselbeeren, karamellisierten Wallnüssen und Honigvinaigrette

\*\*\*

Kräuterschaum-Süppchen

\*\*\*

Lachs-Tartar mit Kräuter-Crostinis

\*\*\*

Kalbssteak mit Kartoffelgratin, Saison-Gemüse und Morchel-Rahm-Sauce

\*\*\*

Variation vom Schokoladen-Mousse

**ca. 45.-**





## **7 Gänge Menü**

Carpaccio vom Thunfisch mit Rettich-Salat, Sojabohnen, geeister Mango und Wasabi-Mayonnaise

\*\*\*

Karotten-Orangen-Süppchen mit Entenspiess

\*\*\*

Geräuchertes Rinds-Tatar mit Kartoffel-Chips, Wachtelei und scharfem Rellish

\*\*\*

Gebratene Jakobs-Muschel mit Nordsee-Krabben, Parma-Chpis und Beurre-Blanc

\*\*\*

Rücken vom Iberico-Schwein mit Tortilla, Pimentos del Patron und Sherry-Jus

\*\*\*

Dessert Surprise

\*\*\*

Käse-Sufflé mit dunklem Feigen-Senf

**ca. 55.-**





## Fingerfood

Die Preise gelten pro Person und ab 30 Personen. Kleinere Personenzahlen sind auf Anfrage möglich. Wir reichen 8 bis 10 Artikel pro Person. Zuzüglich zu dem genannten Preis können Kosten für das Servicepersonal und den Koch vor Ort entstehen.

Alle Fingerfoods werden in kleinen Gläsern bzw. Tellern, auf Löffeln oder als kleine Spieße angeliefert.

### Kalt:

|   |        |
|---|--------|
| Crostini mit div. Tapenaden                                     | 3.50.- |
| Melonen-Schinken-Spieße   | 2.50.- |
| Tomaten-Mozzarella-Spieße                                       | 2.50.- |
| Lachs-Honig-Spieße  | 3.50.- |
| Rindsfilet-Ingwer-Spieße  | 4.00.- |
| Pumpernickel-Käse-Spieße  | 2.00.- |
| Gefüllte Crepes-Spieße mit Parma-Schinken, Lachs und Frischkäse | 3.00.- |
| Frischkäse-Spieße mit Krokant, Cranberrys und Kräutern          | 2.50.- |
| Auberginen-Involtini-Spieße                                     | 2.50.- |
| Halumi-Spieße   | 3.00.- |
| Crevetten-Spieße  | 4.00.- |
| Hähnchen-Satay-Spieße   | 3.50.- |
| Thunfisch California Roll-Spieße                                | 4.00.- |
| Gefüllte Cornets mit Rindfleischcurry                           | 4.00.- |
| Gefüllte Cornets mit Panchetta und Feigensenf                   | 4.00.- |
| Gefüllte Cornets mit Fisch und Chutney                          | 4.00.- |
| Tafelspitz mit Gemüse und Meerrettich                           | 3.50.- |
| Mini Tramezzini mit Rillette, Kochschinken und Frischkäse       | 3.50.- |
| Tatar vom Kalb mit Trüffel-Cremé faïche                         | 4.00.- |
| Summer-Rolls gefüllt mit Räucher-Tofu und Minze                 | 3.50.- |
| Avocado-Crevetten-Cocktail                                      | 3.50   |



### Warm:

|   |        |
|---|--------|
| Diverse Süsspchen im Glas                                     | 3.50.- |
| Knusprige Ente mit Papaya-Salat                               | 4.50.- |
| Gefüllte Blätterteigtaschen mit Hackfleisch, Fisch und Spinat | 4.00.- |
| Mini Quiche   | 3.50.- |
| Börek mit Spinat und Schafskäse                               | 3.50.- |
| Mini Meatballs mit Salsa-Rosso                                | 3.50.- |
| Panierte Hühnerbeinchen                                       | 4.00.- |
| Lammracks mit Gremolata                                       | 4.50.- |
| Dim Sum mit Huhn und Crevette                                 | 3.50.- |
| Serano-Bällchen   | 4.50.- |
| Baccalao-Bällchen   | 4.50.- |
| Kartoffel-Spinatbällchen                                      | 4.00.- |

### Klassiker:

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Mini Burger             | 3.50.- |
| Süsskartoffel mit Aioli | 2.50.- |
| Datteln im Speckmantel  | 3.00.- |
| Currywurst              | 2.50.- |
| Frühlingsrollen         | 2.50.- |

### Süss:

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Creme Brulee    | 2.50.- |
| Div. Mousse     | 3.00.- |
| Eispralienen    | 3.50.- |
| Iles flottant   | 3.00.- |
| Div. Tartlettes | 3.00.- |
| Schokoküchlein  | 2.50.- |
| Zuckerwatte     | 2.50.- |
| Macerons        | 3.00.- |
| Petit Fours     | 3.50.- |
| Div. Strudel    | 3.50.- |

