



SNACKS/FINGER FOOD FLYING BUFFET/CANAPÉS

Finger Food Standard

- Quiche mit Lauch, Fetakäse und Pinienkernen
- Minifleischpflanzerl auf Kartoffel-Kressesalat
- Geräucherter Wildlachs mit Rösti und Honig-Dill-Senfsauce
- Terrine von Bio-Mozzarella, Tomate und Basilikum
- Thymiagnocchi mit Mascarpone
- Scampi auf Peperonata mit toskanischen Kräutern
- Ge grillter provenzialischer Gemüsespieß mit Koriander-Kirschtomaten
- Cannelloni vom Rinderfilet mit Rucola
- Ziegenkäsenougat mit Nüssen auf grünem Tomatenchutney
- Melone mit Parmaschinken
- Gebackener Linseneintopf auf Rote Bete, Himbeeressig und Sprossen
- Minitomatenwrap mit Hühnchen und Tandoori
- Minispinatwrap mit Thunfisch und Curry
- Filet vom schwäbisch-hallischem Spanferkel mit Altbierjus
- Knurrhahn auf kanadischem Wildreis
- Büsumer Krabbencocktail

□ 5,50

Finger Food Standard

- Leek quiche with feta cheese and pine nuts
- Meatball with potato-cress salad
- House smoked wild salmon with potato pancake and honey-dill mustard sauce
- Terrine of organic mozzarella, tomato and basil
- Thyme gnocchi with mascarpone
- Scampi on peperonata with Tuscan herbs
- Grilled Provence vegetable skewers with coriander cherry tomatoes
- Canneloni of veal filet with rocket
- Goat-cheese nougat on green-tomatochutney
- Honey melon with Parma ham
- Baked lentil stew on beetroot, raspberry vinegar and sprouts
- Mini-tomato wrap with chicken tandoori
- Mini-spinach wrap with curried tuna
- Filet of swabian-hallesian suckling pig with dark-beer jus
- Gurnard on Canadian wild rice
- Büsum shrimp cocktail

EUR 5,50



SNACKS/FINGERFOOD FLYING BUFFET/CANAPÉS

Fingerfood Deluxe

- Praline von Foie Gras mit Pumpernickel auf eingelegten Kumquats
- Gâteau von Baliklachs und Meerrettich
- Gillardeau oder Sylter Royale Auster
- Gebratene Jacobsmuschel auf Karotten-Ingwermousseline
- Törtchen von Kaisergranat und Zuckererbsen
- Mini Bison oder Wagyu Beef Burger
- Spieß von Maine-Hummer und gegrillter Zucchini
- Taschenkrebstartar mit grünem Spargel
- Baskischer Lammrücken auf Rosmarinpolenta
- Filet vom Joselito-Ibericoschwein auf Venererisotto

□ 7,00

Shooter von geeisten Süppchen

- Gurke/ Minze/ Olivenöl mit gebeiztem Saibling
- Gazpacho „Andaluz“ mit gebackener Riesengarnele
- Charantaisemelone/ Champagner/ Jacobsmuschel

□ 5,50

- Tomate/ Kefir/ Gartenkresse

□ 4,50

Finger Food Deluxe

- Praline of foie gras with pumpernickel on pickled cumquats
- Gâteau of balik salmon and horseradish
- Royal oysters of Gillardeau or Sylt
- Sautéed prawn on carrot-ginger mousseline
- Tartlet of langoustine and mangetout
- Mini bison or wagyu beef burger
- Skewer of Maine lobster and grilled zucchini
- Crab tartar with green asparagus
- Basque saddle of lamb on rosemary polenta
- Filet of Joselito Iberico pig on Venere risotto

EUR 7

Shooter of iced soups

- Cucumber / mint/ olive oil with marinated fingerling
- Gazpacho „Andaluz“ with baked prawns
- Charantaise melon / champagne / scallop

EUR 5,50

- Tomato / kaffir lime / garden cress

EUR 4,50



SNACKS/FINGERFOOD FLYING BUFFET/CANAPÉS

Finger Food Asia

- Frühlingsrolle auf Soba-Nudelsalat
- Tempuragarnele auf Mango-Chilitartar
- Pochierter Atlantik-Heilbutt mit Amalfizitrone und Zitronengras
- Gebackener Seidentofu mit Soja
- Spicy thailändisch mariniertes Thunfisch mit Limette und Koriander
- Wan Tan mit Shrimps auf Wok- Gemüsepfanne
- Dim Sum Soomnudel-Sprossensalat
- Kalbsbäckchen in Kokosmilch mit rotem Curry und Thaibasilikum

□ 5,90

Finger Food Asia - Dessert

- Früchtesushi
- Litschiterrine mit marinierten Wasserkastanien, Grenadine und Limette
- Sorbet von Matcha Tee auf Limonen-Sake-Ingwergelée
- Mandarin Oriental Cheesecake mit Himbeere

□ 5,50

Finger Food Asia

- Spring roll in soba noodle salad
- Tempura prawns on mango-chilli tatare
- Poached Atlantic halibut with Amalfi lemon and lemongrass
- Baked silk tofu with soy
- Spicy Thai-marinated tuna with lime and coriander
- Wonton with shrimps on vegetable casserole
- Dim sum rice noodles sprout salad
- Veal cheeks in coconut milk with red curry and Thai basil

EUR 5,90

Finger Food Asia - Dessert

- Fruit sushi
- Terrine of lychee with marinated water chestnut, grenadine and lime
- Sorbet of matcha tea on lime sake ginger jelly
- Mandarin Oriental cheesecake with raspberries

EUR 5,50



SNACKS/FINGERFOOD FLYING BUFFET/CANAPÉS

Dessert

- Shooter von der Thaimango mit Champagnerschaum
- Gebrannte Pistaziencreme mit weisser Schokolade
- Tarte von der Amalfizitrone
- Panna Cotta mit Vanille auf Erdbeercarpaccio
- Crème brûlée mit Brombeeren
- Schokoladentörtchen mit Walnusskaramell
- Verschiedene Fruchtsorbets
- Geliertes Passionsfruchtsüppchen mit Kokosschaum
- Terrine von zweierlei Toblerone mit Mandelkrokant

□ 5,50

Dessert

- Shooter of Thai mango with champagne foam
- Baked pistachio cream with white chocolate
- Tart of Amalfi lemon
- Panna cotta with vanilla on strawberry Carpaccio
- Crème brûlée with blackberries
- Chocolate cake with walnut caramel
- Mixed fruit sorbets
- Jellied passion fruit soup with coconut foam
- Terrine of two types of Toblerone chocolate with almond brittle

EUR 5,50



SNACKS/FINGER FOOD FLYING BUFFET/CANAPÉS

Standard Canapés

auf Olivenbaguette, Baguette, Toastbrot, Vollkorntoast, Pumpernickel oder Tomatenfocaccia

- Mit Hüttenkäse und Kräutern gefüllte Kirschtomaten
- Gorgonzolacreme
- Büffelmozzarella und konfierte Tomaten
- Hausgeräucherter Lachs mit Dill-Senfcreme
- Matjes-Tatar mit Roter Bete und Apfel
- Bündnerfleisch
- Vitello Tonnato vom Milchkalb
- Roulade vom Perlhuhn mit Schnittlauchcreme
- Schwarzwälder Schinken mit Spargel
- Saint Maure Ziegenfrischkäse und Trauben
- Minifleischpflanzerl

Pro Stück □ 4,90

Standard Canapés

On olive baguette, baguette, toast, wholemeal toast, pumpernickel or tomato focaccia

- With cottage cheese and herb-filled cherry tomato
- Gorgonzola cream
- Buffalo mozzarella and confit tomatoes
- House smoked salmon with dill-mustard sauce
- Matjes tartare beetroot and apple
- Bündner meat
- Vitello Tonnato of veal
- Roulade of guinea fowl with chive cream
- Black Forest ham with asparagus
- Saint Maure goat cream cheese and grapes
- Meatballs

EUR 4,90 per piece



SNACKS/FINGERFOOD FLYING BUFFET/CANAPÉS

Deluxe Canapés

auf Olivenbaguette, Baguette, Toastbrot, Vollkorntoast, Pumpernickel oder Tomatenfocaccia

- Thunfischsashimi mit Limette
- Getrüffelte Gänselebercreme
- Serrano Schinken
- Bio-Kalbsfilettatar
- Tiefseecrevetten mit Cocktailsauce
- Roastbeef mit Remouladensauce
- Baliklachs mit Pesto
- Brie de Meaux mit schwarzem Trüffel
- Geräucherter Heilbutt mit Meerrettich
- Hummertatar mit Orangenöl und Estragon

Pro Stück □ 5,90

- Osietra Imperial Kaviar

□ 14,00

Deluxe Canapés

On olive baguette, baguette, toast, wholemeal toast, pumpernickel or tomato focaccia

- Tuna sashimi with lime
- Truffled goose liver cream
- Serrano ham
- Organic veal filet tatar
- Deep-sea prawns with cocktailsauce
- Roastbeef with remoulade sauce
- Balik salmon with pesto
- Brie de Meaux with black truffles
- Smoked halibut with horseradish
- Lobster tartare with orange oil and tarragon

EUR 5,90 per piece

- Osietra Imperial Kaviar

EUR 14