

## Gabel- & Fingerfood ab 20 Personen

Matjestatar auf Vollkorntaler

Minischnitzel mit Zitronenaioli

Ratatouillespieß auf Sprossensalat

Reis-Gemüsesalat in Kirschtomate

Rindfleischspießchen mit Asiasauce

Geflügelsaté mit Erdnussbuttersauce

Frischkäsepralinen mit Pumpernickel

Gefüllte Gartengurken mit Käsecreme

Falafelbällchen mit Joghurt-Sesam Dip

Kräuterhackbällchen mit Tomatensalsa

Kleine Frühlingsröllchen mit Sojasauce

# Tafelfreuden Partyservice

---

Lauchkuchenrauten mit frischen Kräutern

Dillcrepesroulade mit Räucherlachs gefüllt

Curry-Lammällchen mit Mangochutney

Glacierte Möhrenstifte mit Rinderschinken umwickelt

Polenta mit Nuß-Paprikacremé und Parmesan

Für diesen **Fingerfoodvorschlag** berechnen wir **pro Person**

bei	vier	verschiedenen Sorten	12,00 €
bei	fünf	verschiedenen Sorten	14,50 €
bei	sechs	verschiedenen Sorten	16,50 €
bei	sieben	verschiedenen Sorten	18,50 €

Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Fragen Sie nach weiteren Variationen oder Kombinationen.

Wir stellen Ihnen gerne eine persönliche Auswahl zusammen.

## Fingerfood Variationen ab 20 Personen

# Tafelfreuden Partyservice

---

## Variation 1

### Euro-asiatisch

Geflügelsaté mit Erdnussbuttersauce

Kleine Thaibällchen vom Rind und Schwein  
im Sesammantel mit süß-saurer Sauce

Mini-Frühlingsröllchen mit Sojasauce

Ratatouillespieß auf Sprossensalat

Kräutercreperoulade mit Räucherlachs gefüllt

**Preis pro Person 14,50 €**

## Variation 2

### Mediterran

Antipasti -Spieß mit Aioli

Kirschtomaten mit Mozzarella und Balsamico creme

Schafskäsepraline im Zucchinimantel

Glacierte Möhrenstifte mit Rinderschinken umwickelt

Bruschetta mit Tomaten und frischen Kräutern

Kleine Kräuterhackbällchen mit Tomatensalsa

**Preis pro Person 16,50 €**

## Variation 3

### Cross over

Gebratene Kräuter-Pilze mit Rinderschinken

Auberginen-Chili-Röllchen mit Kräuter-Frischkäse

Saté vom Rind mit Erdnuss-Kokossauce

Mousse von Karotten und Ingwer  
mit rosa gebratener Entenbrust

Quiche mit Spinat und Schafskäse

Lachsfrikadellen\* mit Dill-Basilikum-Dip

**Preis pro Person 16,50 €**

## Variation 4

### Stehender Genuss

Backpflaumen im Speckmantel

Mini-Knusperschnitzel vom Landschwein

Frischkäsepraline mit Pumpernickel

Kleine Geflügel-Kokos-Spießchen

Gebackene Scampi\* im Kartoffelstroh

Lachstatar auf Vollkorntaler

Salat von rosa gebratenem Roastbeef mit

# Tafelfreuden Partyservice

---

frischen Koriander

**Preis pro Person 18,50 €**

Natürlich können Sie aus den einzelnen Vorschlägen Ihr ganz persönliches Fingerfood Buffet zusammenstellen.