Gabel- & Fingerfood ab 20 Personen

Matjeshappen auf Vollkornbrot

mit Meerrettich-Crémé

Mini Schnitzel vom Schweinerücken

mit Zitronen Aioli

Ratatouillespieß auf Sprossensalat

Reis-Gemüsesalat in Kirschtomate

Zitronen-Putenbrust Spieße mit Rosmarin

Zarte Geflügelsaté mit Erdnussbittersauce

Tafelfreuden Partyservice

Frischkäsepralinen mit Pumpernickel

Gefüllte Gartengurken mit Käsecreme

Falafelbällchen mit Joghurt-Sesam Dip

Kräuterhackbällchen mit pikanter Tomatensalsa

Kleine Frühlingsröllchen mit Sojasauce

Lauchkuchenrauten mit Trüffelöl

Dillcrepesroulade mit Räucherlachs und

Frischkäse gefüllt

Curry-Lammbällchen mit Mangochutney

Glacierte Möhrenstifte mit Rinderschinken umwickelt

Aromatische Polenta mit

Nuß-Paprikacremé

Tafelfreuden Partyservice

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

bei	vier	verschiedenen Sorten	14,90 €
bei	fünf	verschiedenen Sorten	16,50 €
bei	sechs	verschiedenen Sorten	18,50 €
bei	sieben	verschiedenen Sorten	20,50 €

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

Variation 1

Euro-asiatisch

Zarte Geflügelsaté mit Erdnussbittersauce

Kleine Hackbällchen vom Rind und Schwein
im Sesammantel mit Sweet Chilisauce

Mini-Frühlingsröllchen mit Sojasauce

Ratatouillespieß auf Sprossensalat

Tafelfreuden Partyservice

Kräutercreperoulade mit Räucherlachs und Frischkäse gefüllt

Preis pro Person 15,50 €

Variation 2

Mediterran

Anti Pasti-Spieße mit leichter Aioli

Caprese Spieße

mit Kirschtomaten, Mozzarella und Cremá di Balsamico

Schafskäsecremé auf gebratener Zucchinischeibe

und Vollkorntaler

Glacierte Möhrenstifte mit Rinderschinken umwickelt

Bruschetta mit Tomaten und frischen Kräutern

Kleine Kräuterhackbällchen mit pikanter Tomatensalsa

Preis pro Person 17,50 €

Tafelfreuden Partyservice

Variation 3

Cross over

In Trüffelöl gebratene Champignons mit Rinderschinken

Auberginen-Chili-Röllchen mit Kräuter-Frischkäse

Geflügel-Zitronen Spieße mit frischem Rosmarin

Gebratene Cous Cous Taler
mit Nuss-Paprika Cremé

Spinat Frittata mit Kürbiskernen und Schafskäse

Kleine Lachsfrikadellen* mit Dill-Basilikum-Dip

Preis pro Person 17,50 €

Variation 4

Stehender Genuss

Backpflaumen im krossen Speckmantel

Mini-Knusperschnitzel vom Landschwein

Frischkäsepraline mit Pumpernickel

Kleine Geflügel-Kokos-Spießchen

Gebackene Scampi* im Kartoffelstroh mit leichter Zitronen Aioli

Tatar vom Räucherlachs auf Vollkorntaler

Duftreis-Lammbällchen mit Mango Chutney

Tafelfreuden Partyservice

Preis pro Person 19,50 €

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