

Catering

Power Breakfast

Elsässer Brötchen

Mini Croissants

Marmelade

Gekochte Biolandeier

Portionsbutter

Putenwurst

Roh- und Kochschinken

Schnittkäse

Naturjoghurt

Frischer Obstsalat

Preis pro Person € 10,00

Fingerfood Italia

Babymozzarella & Kirschtomaten am Spieß

Bruschetta auf Ciabatta

Focacciastücke mit Parmesan & Oregano

Prosciutto di Parma mit Grissini

Grüne & schwarze Oliven

Preis pro Person € 14,00

Fingerfood Asia

Vegetarische Mini Frühlingsrolle und Kroepoek mit Sweet Chili Dip
Quiche von Thaispargel und Koriander
Pastramiwrap mit Wasabikraut und Romana
Tandooripute am Spieß im Tempurateig gebacken mit Sesam
Lachsroulade mit Avocado und Frischkäse
Shrimps auf Pak Choi – Sesamfritatta

Preis pro Person € 19,00

Fingerfood Canapés de luxe

Ziegenkäse im Tartelette mit Thymianhonig gratiniert
Mediterranes Gemüse auf Pumpernickel und Cremolata
Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln auf Ciabatta
Rauchlachs mit Orangensenf und Dill auf Buttercrossie
Tatar vom Thunfisch mit Minz - Ingwer Reslish
Geräucherte Entenbrust mit Mango – Avocadodip auf Vollkorncrossie

Preis pro Person € 22,00

Angebote auf Basis 20 - 100 Personen. Preise netto.

Inklusive Service Personal, Köche, Geschirr, Besteck, Transport, Reinigung.

Die Speisen werden auf Platten angerichtet.

Service als Flying Buffet oder festes Buffet.