

Vernissage

ab 50 Personen



Fingerfood aus dem Meer

- Tranchen vom milden Räucherlachs auf einem Reibekuchentaler mit Crème fraîche
- Matjesfilet mit Rote Bete-Mousse auf Brotchip

Kalter Fingerfood

- Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
- Tranchen vom Kalbstafelspitz auf Orangen-Fenchel-Salat mit Mango-Chutney und Blütenhonig abgerundet
- Gebratene vegane Falafel mit pikantem gelben Linsen-Dip
- Sesamröllchen vom Roastbeef, dry aged gereift und rosa gebraten, mit Paprikawürfel auf Salatbouquet
- Mini-Texas-Burger – Pulled Pork, Cheddar, feurige Jalapeños, Röstzwiebeln, Coleslaw, BBQ-Sauce und Mustard-Sauce

Salatvariationen im Glas angerichtet

- Käsesalat mit delikatem Feigen-Senf-Dressing im Weckglas angerichtet
- Italienischer Tortellinisalat mit Schinkenstreifen, Gurkenwürfeln, Paprika, getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven
- Erfrischender Gurken-Wasabi-Salat mit knackigen Salatgurken, Blattpetersilie und einem angenehm scharfen Wasabi-Crème fraîche-Dressing

Warmes Fingerfood

- Rosa gebratene Entenbrust an fruchtiger Orangensauce mit gebackenen Kartoffelperlen
- Tranchen vom Schweinefilet mit einer aromatischen Cognac-Pfeffersauce und hausgemachten Spätzle
- Vegetarische Lemon-Mandel-Ravioli an cremiger Parmesan-Sauce

Dessert

- Cupcake, der kleine Kuchen mit einer zarten Cremehaube
- Mangocreame aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen
- Baileys Irish Cream Mousse