American Style Fingerfood

ab 50 Personen

Fingerfood aus dem Meer

- Garnele in Knoblauch-Kräuter-Öl-Marinade auf essbarem Maismehlöffelchen
- Lachs-Lollis mit Kokos- und Pistaziensplitt

Kaltes Fingerfood

- Pulled Pork, über 9 Stunden bei Niedrigtemperatur gegartes und gerauchtes Schweinefleisch mit Mixed Pickles und einer Sauerrahmhaube
- Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmorgemüse und einem Schuss Olivenöl
- Mini-Burger „The Veggie One“ – Falafelpatty mit Rispentomaten, Rucola, Cheddar, saurer Gurke und Avocado-Dip
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangen vinaigrette

Salatvariationen im Glas angerichtet

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zerfetztem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl und erlesenen Kräutern verfeinert

Warmes Fingerfood

- Gebratene Garnelen in einem Nest von weißen Bandnudeln mit Hummerrahmsauce
- Schweinerückenstreifen mit Mais, Bohnen und Kartoffelwürfeln
- Gebratene Rindfleischstreifen Teriyaki mit Kartoffel-gratin und Zuckermöhren

Dessert

- Cupcake, der kleine Kuchen mit einer zarten Cremehaube
- „Apple Pie“ kleine Tartleletts mit Apfelstücken
- Erlesene Mohn-Mousse mit fruchtigen Blaubeeren und Puderzucker abgestaubt