

Fingerfood- Buffet

GARNELEN SPIESS.

in Limonen Butter gebratene Garnelen mit Thymian und Knoblauch abgeschmeckt.

MARINIERTE HÄHNCHENBRUST „SATE“.

Pikant mariniert am Gabelspieß.

FALAFEL-SPIESS.

frittierte Bällchen aus pürierten Kichererbsen mit Joghurt-Minz-Dip.

TORTILLA FLAMMKUCHEN.

„Elsässer Art“ mit Creme Fraiche und Speck am Bambusspieß.

PFLAUMEN IM SPECKMANTEL.

Ummantelt von knusprigem Frühstücksspeck

MARINIERTE MINI BULETTEN.

Von Schwein und Rind am Bambusspieß.

ROASTBEEF RÖLLCHEN.

Rosa gebratenes Roastbeef mit geschmorten Zuckerschoten am Bambusspieß.

HÄHNCHEN PAPRIKA SPIESS.

Paprikastreifen von Hähnchenbrust umhüllt.

MOZZARELLA BÄLLCHEN.

Mit Basilikum Pesto, Kirschtomaten und Szechuan Pfeffer.

GEGRILLTE GEMÜSE VARIATION.

Mit frischen Kräutern am Bambusspieß.

Wan Tan.

mit pikanter Garnele gefüllte und frittierte Teigtasche.

RÄUCHERLACHS.

Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Frischkäse.

ROASTBEEF.

Kartoffelrösti mit Roastbeef und Frischkäse.

LACHSTATAR PRALINE.

Selbst gemachte Praline mit Frühlingszwiebeln und geröstetem Sesam.

SCHOKOLADEN MOUSSE.

Luftiges Schokomousse mit frischen Früchten.

ROTE GRÜTZE.

Hausgemachte Lübecker Rote Grütze mit Vanillesahne.

QUARKCREME MIT HIMBEER KONFITÜRE.

Selbstgemachte Quarkcreme - leicht und fruchtig mit Himbeeren.

FRISCHES OBST.

Am Spieß.