

„Flying Dinner“ – Ein Beispiel aus unserer Auswahl an Fingerfood-Büffets

Finger food - 4 Komponenten aussuchen

Aus dem Weckglas

Kartoffeln All' Arrabbiata
mit geröstetem Pancetta, Oliven & Ölräuben

oder

Marokkanischer Couscous
mit gegrilltem mediterranem Gemüse, Schloten & Minze

oder

Salat von Thainudeln & Streifen vom Tandoori-Huhn
mit knackigem Gemüse, Pilzen & Sprossen

oder

Salat von der Pasta mit Kirschtomaten,
Pfefferlingen, Basilikum & gehobeltem Parmesan

oder

Kartoffelkräutersalat mit seiner Tappenade & gegrillter Tigergarnele

oder

Klassischer Geflügelsalat natur, mit Kartoffeln, Ananas, Schloten & Rosinen

oder

vom Happy Spoon

Tatar von heimischen Pilzen mit Trüffelöl & Wildschweinschinken

oder

Sushi-Selection mit Wasabi & Ingwer

oder

aus dem Tumbler

Kaltes Spinatsüppchen mit Schaschlik vom Gewürzlachs

oder

vom dem Brotteller

Party-Brötchen gefüllt mit Nürnberger Rostbratwurst, Estragonsenf & Rucola,

Etwas Süßes aus dem Weckglas dazu - 1 Komponente aussuchen

Frischer Fruchtsalat von saisonalen Früchten

oder

Birchermüsli

oder

Weißer Käse mit Blaubeeren

oder

Milchreis mit Zimt & Zucker

oder

Vanille-Grießmousse

oder

Panna Cotta von Vanille & Latte Macchiato

oder

Rote Grütze mit Vanillesauce

oder

Joghurtquark mit karamellisierten Nüssen

oder

Leichte Sauerrahmmousse



Mindestpersonenzahl: 12 Personen. Änderungen vorbehalten. Bewirtung im Seminarzentrum.
Weitere Vorschläge auf Anfrage.