

Finger - und Gabelfood

- Mini Muffin von Paprika und Hirtenkäse (V,11,12,18,20,21)
- Ziegenkäse mit süß sauren Rübchen und Macadamia Krokant (V,2,3)
- Kirschtomate-Mozzarella Spieß mit Basilikum Pesto (V,19)
- Cous-Cous mit Granatapfel im Bananenblatt (V,11,18,24,30)
- Windbeutel mit würzigem Emmentaler gebacken (V,19,20)
- Gemüse- Sticks im Weckglas mit Kresse Quark (V)
- Frischkäse Trüffel mit Ratatouille Salat und Brotchip (V,2,20,21,24,30)
- Mini Sesam-Bagel mit Aprikosen Senf und geräucherter Entenbrust (G,2,3,17,23)
- Yakitori vom Holsteiner Weiderind mit Avocado Creme (R,2,3,17,20,22)
- Wachtelbrust Praline auf bunten Linsen mit Trüffelschmand (G,2,11,12,20)
- Tempura Garnele mit Jaipur Curry und Sesam-Karotten (1,2,3,22)
- kalt geräucherter Ostseelachs mit Erbspüree und Algensalat (19,17,21,22)
- Stockfisch Bällchen mit Chili, griechischer Joghurt und Gurken Salsa (2,3,11,12)
- Rilette von der Räucherforelle mit Wasabi Kaviar und russischem Blini (1,2,11,18)
- Schnittchen vom Glückstädter Matjes mit frischem Meerrettich und Schwarzbrot (18)
- Hamburger Kartoffel-Gurken Salat mit Körner Senf und kleiner Kalbsfrikadelle (2,3)
- Roulade von Pastrami und Roter Bete auf Sellerie-Aprikosen Salat (R,21,22,23)
- Mini Cheeseburger (R,11,12,18,20,22)
- Flammküche „Elsässer“ Art (S,19,20)

- Ricotta Creme mit fruchtigen Aprikosen Kompott
- Kalamansi-Joghurt Mousse mit Banane und Knusperboden (11,12,17)
- Exotische Mini Obst- Spieße
- saftiger Brownie „New York“ Style (11,12,17,18,19,22)
- Cube von Mango und Rübli (11,12,17,19)
- Tartelette von Bitterschokolade mit Himbeer-Balsamico Kern (11,12,17,18)

Für eine Veranstaltung bei der ausschließlich Fingerfood serviert wird empfehlen wir:

12 unterschiedliche Häppchen Ihrer Wahl für € 18,50 (netto) pro Person

oder

9 unterschiedliche Häppchen Ihrer Wahl für € 14,50 (netto) pro Person

Das Team von Kochwerk berät Sie selbstverständlich gern,
wie viele Teilchen Sie zu welchem Anlass pro Gast kalkulieren sollten.