



HAUS DER UNTERNEHMER

Arrangements für Empfänge

Arrangement 1

Satéspieß in Honig-Nussmarinade ^{e,b}
Canapé mit Tatar von Stremellachs und Orangenmeerrettich ^{a(W),k,b}
Würfel vom Brie mit Feigensenf ^{b,h}
Kleine Jägerfrikadelle auf Grillzucchini ^b
Trockentomate mit Pestocrème ^b

Wir kalkulieren 5 Teile Fingerfood pro Person
10,50 €

Arrangement 2

Streifen von Focaccia mit Chorizo und Mozzarella überbacken ^{a(W),b,12}
Canapé mit Geflügellebercrème und Cumberland-Topping ^{a(W),b}
Lammspießchen mit Minzpesto ^b
Scheibe von der Maispoularde in Ahornsirup mit Melonenkugel
Feines Obstconfit auf Cassiscreme im Tartelette ^{a(W),b}

Wir kalkulieren 5 Teile Fingerfood pro Person
10,50 €

Arrangement 3

Confit von grünen Tomaten im Tartelette mit Bresaola ^{a(W),b,12}
Crêperoulade mit Gazpachocreme gefüllt ^{a(W),b}
Canapé mit Poulardenbrust in Honigfumé ^{a(W),b}
Räucherlachsroulade mit Mango-Meerrettich gefüllt ^{b,k}
Eingelegte Mozzarellakugel mit Cherrytomaten und Basilikum ^b

Wir kalkulieren 5 Teile Fingerfood pro Person
11,50 €

Arrangement Vegetarisch

Mozzarella- Kirschtomatenspieß mit Basilikum ^b
Parmesamplätzchen mit Ziegenkäse und Pesto ^b
gefüllte Weinblätter mit Feta ^b
Mini- Wrap mit Bavaria- Blue Käse und scharfer Himbeermarmelade ^{a(W),b}

Wir kalkulieren 4 Teile Fingerfood pro Person
10,50 €

Alle Preise inklusive 19% Mehrwertsteuer.