

Fingerfood-Buffer

I

Saté-Spieß mit Sesam

Ofenfrische Mini-Pizzen mit verschiedenen Belägen

Mini-Frikadellchen mit hausgemachtem Senf-Dip

Lachs-Crêpe-Roulade mit frischen Kräutern

**Spieß von Cherry-Tomate und Mozzarella in Pesto
mariniert**

Gegrilltes Zucchini-Röllchen mit Schafskäse gefüllt

**Gebratener Scampi auf dem Spieß, dazu Wasabi-Dill-
Gurken**

Aprikosen & Pflaumen im Speckmantel

**35,00 €
pro Person**

Fingerfood-Buffer

II

Kürbis-Kokos-Suppe

**Bruschetta mit einer feinen Schafskäsecreme, gerösteten
Walnüssen, Tomaten und
frischem Basilikum**

Spinat-Lachs-Quiche

Gebratene Hähnchenspieße auf Tomaten-Relish

Anti Pasti-Salat mit Börek im Glas

**Le Puy-Linsensalat mit Mango-Chutney und Garnele
sowie ohne Garnele (als vegetarische Alternative)**

Kleine Hackbällchen mit getrockneten Tomaten und Feta

Trifle von roten Beeren und Mascarponecreme

**35,50 €
pro Person**