

## Flying-Fingerfood Vorschläge

### Kalt serviert

Flusskrebscocktail mit Äpfeln, Mandarinen, Karotten und Porree in Calvados-Dressing

Garnelensalat mit grünen, roten und braunen Linsen in klarem Dressing

Minikartoffeln gefüllt mit Crème fraîche, Räucherlachs und Keta-Kaviar

„Prosciutto di Parma“, luftgetrockneter, lange gereifter aber milder Hinterschinken vom Schwein aus der Provinz Parma mit Honigmelone

Salat von Riesengarnelen in pikantem Kräuterdressing

### Warm serviert

Edelfischarten mit knackigen Gemüsestreifen und Kartoffeln in pikanter Tomatensauce

Tranchen vom Bio-Lachsfilet mit Zitronen-Butter auf gratiniertem Blattspinat

Frische Pasta mit feinem Pesto, geriebenem Parmesankäse und schwarzen Trüffel

Schweine-Röllchen mit Ananas-Sauerkraut gefüllt auf feinem Kartoffelstampf

Pochiertes Kalbsfilet auf Meerrettichschaum mit Boullion-Kartoffeln und Wurzelgemüse

Mini-Rinderroulade mit Balsamico-Jus auf Apfelrotkraut

Saftiger Rotwein-Schmorbraten vom Bio-Rinderbug auf Kartoffel-Lauch-Gemüse

„Estofado“, pikantes Spanisches Schmorfleisch-Gericht mit Bio-Rindfleisch und Gemüse

### Desserts

Mini-Cube Mousse au Chocolat mit Mangomark und Krokantpraliné

Geflämmte Apfeltarte auf Vanillesauce Bourbon

White Coffee-Mousse mit geschmorter Mango und Baumkuchen

Bûche Diplomat mit Bayrischcreme von Kaffee und Schokolade

Mini-Berentarte mit Minifeige in Cassis

Würfel Schokoladen-Olivenmousse mit Sauerkirschen in Gewürz-Reduktion

Waldfrüchtemousse in Schokoladenbändern auf Cassis-Sauce Boiron

**Der Preis beträgt pro Stück € 2,50 zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer**