



BUSINESS

Bei geschäftlichen Anlässen muss man den Kopf freihaben. Vergiss Messer, Gabel und eine feste Menüfolge. Probier unser Fingerfood: von Bierbeißer & Fleischbällchen bis Entenleberpastete im Schokoladenmantel auf Porcelaine á la Miniature und darüber hinaus machen wir alles möglich.

Zum Beispiel:

40 Häppchen, jeweils 5 von jeder Mini-Spezialität, arrangiert auf kleinen Porzelschalen.

- Entenleberpastete, überzogen von dunkler Schokolade präsentiert als Lolli
- Gebackene, heller Operas mit Räucherlachs und Lachskaviar
- Minitortillas mit Languste gefüllt von Safran geadelt, an der Klammer
- Trompetenpfifferling, präsentiert auf Trüffel-Champignonflan, von der Entenleberperle geziert
- Räucherlachsperlchen mit Dill, Frischkäse Zitronenconfit auf weißem Brot
- Parmesan Mürbeteiggebäck mit Birnen Ziegenkäse, dazu Nüsse
- Blinis belegt mit Hummerfleisch und geschmelztem Lauch
- Jakobsmuschel auf Tartelettsobersst aus getrüffeltem Champignon-Duxelles

Oder „Minis – ganz groß“:

- Minibagels mit Lachs, Hühnchen, Pastrami, Cheddar
- Miniblätterteigtaschen mit Ziegenkäse, Lachs, Gemüse, Ricotta, Spinat
- Miniquiche mit Zwiebelspeck, Tomate und Käse, Oliven und Schinken, Maghrita
- Mini Cheeseburger mit Tomatensugo, Cheddar
- Miniflammkuchen mit Emmentaler, Champignons, Schnittlauch, Speck

Wenn Dein Menü aber doch auf einem Teller stattfinden soll, finden wir natürlich auch dafür etwas. Sprich uns an.

Oder schau in unsere Broschüre.