

(Leckereien zum Firmenempfang)

Vorspeisen:

- ...
- ...
- ...
- ...

Warmer Teil:

- Garnelen in Bierteig gebacken
- Backpflaumen im Speckmantel
- Scampispiße mit Knoblauchdip
- Putensteaks in Currycrème
- Schweinefilets in Knuspermantel
- Putenbrust in Buttermandel mit Dip
- Mini - Baked Potatoes mit Tzaziki
- Kartoffel - Lauchgratin
- Vegetarischer Gemüseauflauf "Café de Paris"
- Mexikanische Pfeffersauce
- Texanische Hacksteaks in scharfer Sauce

Kalter Teil:

- Artischockenröllchen im Schinkenmantel
- Orangencarpaccio mit Feldsalat
- Kassler Carpaccio
- Marinierte Auberginen
- Marinierte Sardellen
- Eingelegte Champignons
- Grissinistangen mit Coppa
- Marinierte Gemüsespieße
- Schwarzbrotaler mit Lachstatar
- Schwarzbrotaler mit Lachsmousse
- Mozzarellaspieße mit Cocktailtomaten
- Mini - Hackburger auf Manschette
- Käse - Putensushis
- Mini - Wraps mit verschiedenen Füllungen
- Landjäger - Snacks
- Räucherfisch - Naschereien
- Mini - Blätterteigteilchen mit Krabben
- Mini - Blätterteigteilchen mit Frischkäse
- Französisches Baguette mit Geflügelspezialitäten
- Ciabatta mit Parmaschinken
- Schweinemedallions mit flambierten Früchten
- Hähnchentasche "Hawaii"

Dessertbuffet:

- Gefüllte Mini - Windbeutel mit verschiedenen Mousse sorten
- Obstplatten mit exotischen Früchten und Mascarpone
- Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce