

SPEISEN FÜR COCKTAILEMPFANG

Mindestbestellmengen:

Kleine Snacks & warme Snacks 60 Stück

Große Snacks & kleine Desserts 40 Stück

Jourplunder 25 Stück

Die Preise unseres Fingerfoods beziehen sich auf eine Variation der jeweiligen Snacks, Desserts,..., die von unserem Küchenchef saisonal & ausgewogen zusammengestellt wird.

Canapés variés pro Stück 2,58

Roggen- und Schweizerbrot

oder

Variation von internationalen kleinen Snacks pro Stück 1,98

Canapés, Mini-Tramezzini, Spießchen, Kraftkornsandwiches, Focaccia, Tortilla-Rolls, Mini-Jourgebäck

belegt und/oder gefüllt mit:

Riesengarnele mit Chili-Ingwerdip

Hausgebeizter Schottischer Graved Lachs mit Honig-Dillsenf

Geräucherter Atterseesaibling mit Gurke und Ketakaviar

Toskanischer Rohschinken mit Honigmelone

Salami Cacciatori mit Sauce Cumberland

Tuna "Provençal" mit Rosmarin und Peperoncini

Ildefonso von Büffelmozzarella, Babytomate & Basilikum

Saftiger Wiener Kesselbeinschinken mit Krengervais

Original Feta mit Zitrone im Zucchini mantel

Mortadella di Bologna mit Oliven und Pistazien

Bregenzer Almkäse mit gerösteten Kürbiskernen

Basilikumpesto, Artischocken und Sundried Tomatoes

Variation von großen Snacks pro Stück 2,58

Tramezzini, gefüllte Baguettes, Ciabatta-Sandwiches, gefülltes Jourgebäck, Blätterteiggebäck und Focaccia

belegt und/oder gefüllt mit:

Hausgebeizter Schottischer Graved Lachs mit Honig-Dillsenf

Toskanischer Rohschinken mit Honigmelone

Dolce Latte Creme

Salami Cacciatori mit Sauce Cumberland

Pochierte Putenbrust mit englischem Sellerie

Büffelmozzarella, Babytomate & Basilikum

Saftiger Wiener Kesselbeinschinken mit Krengervais

Frischkäse mit schwarzem Pfeffer & sundried tomatoes

Mortadella di Bologna mit Oliven und Pistazien

Gereifter Brie mit Muskattraube und Walnuss

Spanische Chorizo piccante und Radicchio

Bregenzer Almkäse mit gerösteten Kürbiskernen



Variation von rustikalen Blätterteigsmankerln kalt pro Stück 1,88

gefüllt mit:
Beinschinken,
Oliven,
Schafkäse,
Prosciutto
getrockneten Tomaten,...

Variation von Vollkorn Snacks pro Stück 2,38

belegt und/oder gefüllt mit:
Hausgebeizter Schottischer Graved Lachs mit Honig-Dillsenf
Toskanischer Rohschinken mit Honigmelone
Dolce Latte Creme
Salami Cacciatori mit Sauce Cumberland
Pochierte Putenbrust mit englischem Sellerie
Büffelmozzarella, Babytomate & Basilikum
Saftiger Wiener Kesselbeinschinken mit Krengervais
Frischkäse mit schwarzem Pfeffer & sundried tomatoes
Mortadella di Bologna mit Oliven und Pistazien
Gereifter Brie mit Muskattraube und Walnuss
Bregenzer Almkäse mit gerösteten Kürbiskernen

Tortilla Cones pro Stück 3,78

gefüllt mit:

Spicy Oriental Roast Beef, gerösteter Sesam und frischer Koriander
Rucola, milder Truthahnschinken und Trüffelöl
Prosciutto crudo, marinierte Melanzani, Parmesan und Garnele

Variation von Vietnam Rolls, Sushi & Maki pro Stück 2,28
sake - maguro - ebi - tai - kani - tamago - tekamaki california
mit Sweet Chili Sauce, Wasabi, Sojasauce und eingelegtem Ingwer



Variation von warmen Snacks pro Stück 2,28
angerichtet und herübergereicht auf Platten
mit exotischer Frucht- und Blättergarnitur

Riesengarnele „Provençal“
Grünschalenmuschel im Kräutermantel gratiniert
Tiger Prawn im Reisteig mit Limetten-Sojasauce*
Frühlingsröllchen mit Shrimps und Pflaumen-Dip
Coconut Butterfly-Shrimp*
Fish and Chips mit Sauce Tartare*
Lachskipferl mit Kräuter-Crème fraîche

Japanische Gyōza mit Huhn und Glasnudeln
Hühnerfiletstreifen in würzigem Weinteig mit Sauce Creole*
Hühnerspieße „Oriental“ mit Orangenöl
Wan Tan Holy Basil mit Chicken und Thai-Basilikum*
Chicken Satay mit frischem Koriander
Gekräuterte Polenta-Röllchen mit Oliven im Speckmantel
Blätterteig-Krautstrudel mit Speck
Blutwurst in Majoran-Pfeffermantel
Quiche Lorraine „Classic“ mit Prosciutto und Grana
Mini-Krautroulade auf Schnittlauchsauce
Schweinsfilet-Schnitzerl „Klassik“*
Hühnerschnitzerl in Kürbiskern-Panade*
Mini-Cordon-Bleu mit Rohschinken*
Schinkenkipferl „Alt Wien“
Mini-Grammelknöderl in Sesampanade*
Marillen, Zwetschken und Feigen mit frischer Petersilie im Speckhemd
Saftige Dörripflaume gefüllt mit Rillets
Thymian-Beef-Bällchen in Sauce Diabolo

Spinat-Schafkäsetascherl und Kürbis-Dip
Poppers mit Cream Cheese & Guacamole*
Gemüse-Tempura mit Hoisin-Sauce*
Champignontascherl mit Rahm-Dip
Gebackener Kürbis*
Mini-Kartoffel-Eierschwammerlstrudel
Shitake Tempura*

Crème-Süppchen „en miniature“
Sellerie, Kokos-Chili, Muskatkürbis, Tom Yam Kung, u.s.w.

*) um die bestmögliche Qualität unserer warmen Snacks zu gewährleisten, empfehlen wir grundsätzlich die Zubereitung frisch vor Ort durch einen Koch/Köche!



Variation von exklusiven warmen Snacks * pro Stück 3,78

Räucherlachs-Quiche
Süßwassergarnelen im Speckhemd
King Prawn im Reisteig mit Limettensauce
Rosa gebratene Entenbrust mit Gemüse
Gänseleber-Mousse auf Mini-Brioche-Knopferl
Mini-Saltimbocca mit Tomaten-Pesto
Coconut-Butterfly-Shrimp
Rosa gebratenes Lammkotelette mit Apfel-Chutney

auf Anfrage:

Mini-Rösti mit Keta-Kaviar
Blinys mit Gänseleber und Sauce Cumberland
Kleine gefüllte Kipfler

*) um die hohe Qualität dieser Gerichte zu gewährleisten,
empfehlen wir eine Zubereitung frisch vor Ort!

Variation von kleinen Desserts pro Stück 1,88

Pariser Spitz „Classic“
Mini-Wiener-Apfelstrudel
Früchtespießchen, getunkte Erdbeeren
Tiramisù, Punschkräpferl
Mohn-Powidl-Roulade
Kürbisgrillage-Würfel
Nougatkugel mit Kokos
Mini-Erdbeer-Indianer
Esterházy- und Dobos-Schnitten
Marillenbutter-Blechkuchen
Spanischer Mandelkuchen
Marzipankartoffel, Topfenbiskuitröllchen
Kardinalschnitte mit Kaffeecreme
Himbeer-Nusswürfel
Schaumröllchen

Variation von Jourplundern pro Stück 1,68

Mini-Topfengolatschen
Zimtschnecken
Nusskipferl
Mohn- und Apfeltascherl
Marmeladezipf
Marillenplunder
Wechsel-Vanilleplunder



EXCLUSIVE COCKTAILVARIANTE 1000 & 1 NACHT

Petites Amuses Bouches »1000 & 1 Nacht« pro Stück 2,98

Borekas mit Spinat-, Lamm- oder Schafkäse-Füllung
Garnele mit Ingwer-Chili-Limetten-Dip
Mini-Sesam-Thymian-Zigarren
Baby-Artischocke mit Thunfisch
Spießchen aus Ziegenkäsebällchen mit Rosinen, Nüssen und Karotte
Mandeloliven im Räuchermarlin-Mantel
Roher Thunfisch in Madras-Curry
Sesambällchen mit Minz-Chutney
Mini-Crêpes-Farcies mit Lachs-Mousse
Mini-Korianderfladen mit Spinat-Pinienkern-Schafkäse-Füllung

Cocktailsnacks warm »1000 & 1 Nacht« pro Stück 3,28
*angerichtet und serviert auf/in rustikal bemalten Tontellern,
rosa, orange & hellgrünen Glastellern,...
dekoriert mit Granatapfel, Muskatblüten, Sternanis, Rosenblättern,...*

Mini-Lemon-Chicken-Skewers mit Kardamom und Kurkuma
Scharfe Mini-Lammkoteletts
Filotascherl mit Kichererbsenfülle und Joghurt-Dip
Falaffel auf Homos
Garnelen mit Ingwer-Chili-Limetten-Dip
Lammfleischbällchen auf Rosmarinspieß
Kleine Polenta-Melanzani-Kuchen
Rotes Linsensüppchen
Lammkarree auf schwarzem Bohnenpüree

Petites Desserts »1000 & 1 Nacht« pro Stück 2,48

Grieß-Joghurt-Kuchen
Süße Sesambällchen mit Minz-Chutney
Blätterteigpastetchen mit Pistazien und Honig
Gefüllte Datteln „aux Gazelles“
Weißes Mokkaschaum-Mousse
Mandelmilch-Creme mit Pinienkernen
Hausgemachter Türkischer Honig

