

Fingerfood-Catering – Auswahl ab ca. 5 Pers.



Ansprechpartner: Astrid Unger

Vorab:

Geschirr, Besteck, Getränke, ggf. Stehtische stellen Sie zur Verfügung?

Ab 15 € p.P.

Pfand für Geschirr: 100 € in bar, zur direkten Rückgabe.
(die Auswahl variiert, es gibt min. 8 versch. Sorten)



Brot und mehr

- Belegte und ausgarnierte halbe diverse Mini-Brötchen, und Landbrotsschnittchen herzhaft belegt z. B. mit Käsesorten, Avocado-Crème, Räucherfisch, Tomate-Mozzarella, Omelettes, Schinken, Zwiebelmett, Bratenaufschnitt, etc. ausgarniert mit Salat, Rohkost, Gewürzgurke, Beeren, Nüssen, etc.
- Feine Tramezzini - hauchdünne italienische Toastscheiben in Grün, Rot, Gelb, auf italienische Art belegt. (Foto siehe oben) Mit Mortadella, Prosciutto, Parmaschinken, Gemüsecremes und Gemüseblättern belegt.

- In Gläschen: diverse kleine Salate:

Lauch-Käsesalat

Gemüse- Couscoussalat

Quinoasalat orientalisch

grüner Salat mit Vinaigrette

Rohkost-Salat, mit mariniertem Hirtenkäse

- In Gläschen: diverse warme Kleinigkeiten:

- Bratkartoffelsalat mit körnigem Senf und Minifrikadelle
- warmer Reis / Getreide mit gebratenem Fischfilet / Garnele
- gebratenes Gemüse mit gerösteten Cashews
- Warmes, saftiges Linsengemüse Gemüse und Stückchen gebratenem Wildlachs



Diverse Häppchen:

- Curryterrine aus Quinoa mit Gemüse, Curry und Kokosmilch im Gläschen
- Linsensalat mit Räucherforellenmousse-Praline
- Gemüseschnitte zarte Kräuterpolenta mit mediterranem
- Brot-Mini-Tarteletts, divers mit Frischkäse-Sorten gefüllt
- Blätterteig-Camembert-Preiselbeer-Walnuss-Rosmarin
- Pumpernickelscheiben mit Frischkäse und Kräutern oder Lachscreme
- Portionen warmer Lauchkuchen mit Speck, sehr saftig
- Blätterteig-Rollen, gefüllt mit Fetakäse und Spinat, warm
- Käsewürfel mit Weintraube-Sticks
- Miniwraps mit Kräuter-Sour Crème, Lachs und Rucola-Salat oder feiner Putenbrust, Gemüsehobel und Curry-Orangencreme



- Mozzarella-Kugeln mit Basilikum und Cherrytomate Stick
- Mini-Schnitzel im Rechaud, warmgehalten, vom Schwein mit Dip
- Hähnchen Limetten-Spieße, in Kräutern gebraten
- Orangenlachs im Meerrettichmantel auf Gurken-Linsen-Gelee
- Marmorierte Basilikum-Mozzarella-Mousse mit Mangokern
- Knoblauch Garnelen am Spieß, mit grünem Spargel, Limette
- Lamm am Spieß mit Paprika, Kräutern
- Garnelen im Kartoffelmantel
- Paprikaschiffchen mit Grillgemüsecrème
- Warmer Lauchkuchen mit Speck, Elsässer Art
- Blätterteig-Camembert-Preiselbeer-Walnuss-Rosmarin
- Wassermelone Fetawürfel
- Antipasti verschiedene Sorten
- Vegane Rote-Beete Falaffelbällchen-Cherrytomaten-Stick mit Dipp
- Vegane Curryterrine aus Quinoa mit Gemüse, Curry und Kokosmilch am Spieß



Süßes zum Abschluss: z.B. (3 Sorten bereiten wir vor)

- Cheesecakecrème in Gläschen
- Frisches Obst in Gläschen
- Cappuccino-Crème
- Kirschcrumble und Vanillesauce
- Tiramisu
- Bienenstichcrème
- Panna Cotta vegan oder klassisch
- vegane Schokomousse mit frischen Erdbeeren



Hotel Baumann's Hof OHG Inhaber Astrid Unger & Ulf Meyer – Kuppendorfer Str. 2 – 27245 Kirchdorf

Telefon: 04273 / 930 10 – Fax: 04273 / 930 199 – info@baumanns-hof.de

Volksbank Sulingen IBAN DE71 2569 1633 1029 5674 00

Steuer-Nummer: 2345 / 221 / 03300 – Ust.-IdNr.: 299 224 797