

Fingerfood für Flying-Service oder Buffet

Für das Fingerfood empfehlen wir Ihnen 8-12 Stück pro Gast.



Boddensee

Restaurant
Seeterrasse
Wintergarten

Fingerfood kalt

Speckpflaume gebraten

Speckpflaume gebraten auf Feldsalat mit Apfeldressing

Schweinefilets-Tomatenpieß mit Süß-Sauer-Sauce

Schweinefiletmedaillon an Kräuter-Crème fraîche und gerösteten Mandeln

Schweinefiletmedaillon auf Ratatouillesalat

Kalbfleischpießchen mit Thunfisch-Kapern-Sauce

Kalbsmedaillontranche mit roter Zwiebelmarmelade

Rindermedaillon auf gebratener Paprika

Rinderfiletspießchen mit gebratener Paprika

Rindfleischroulade tranchiert mit Senfgurkenremoulade

Hähnchenbrustspieße mit Ananas und Papaya auf Couscoussalat mit Minze

Putenbrustsalat mit Cashewkernen und grünem Pfeffer in Currysauce

Flugentenbrusttranchen gebraten auf buntem Gartensalat

Riesengarnele am Spieß mit Melonenbällchen und getrockneter Tomate

Lachstatar auf Pumpnickel mit Bärlauch-Creme fraîche

Lachsfilet im Sesammantel

Thunfischcreme im Mini Wrap mit Salat und Sprossen

Mozzarellaspieß mit Cherry-Tomaten und Basilikum

Fetaspieß auf italienischem Lauchsalat

Schafskäse karamellisiert mit Dattel

Römersalat mit Senfdressing, geriebenem Parmesan und Croûtons

Champignon gefüllt mit Frischkäse an Rucola und rotem Pfeffer

Austernpilzen gebraten im Sesammantel mit Rucola und Balsamicoglace

Kleines Sandwich mit Tomate, Mozzarella und Basilikum

Kleines Sandwich mit Rucola, Frischkäse und Räucherlachs

Fingerfood für Flying-Service oder Buffet

Für das Fingerfood empfehlen wir Ihnen 8-12 Stück pro Gast.



Boddensee

Restaurant
Seeterrasse
Wintergarten

Fingerfood warm

Backpflaume im Speckmantel

Datteln im Speckmantel

Hackbällchen und La-Ratte-Kartoffel am Spieß mit Kräuter-Dijonsenf

Schweinemedailon im Speckmantel, überbacken mit Fetakäse

Kalbsmedailon im Salbei-Parmaschinkenmantel

Rinderfilet Stroganoff mit Gewürzgurke und gegrilltem Champignon

Rinderfiletmedailon im Sesammantel

Lammrücken mit Zimt und Kreuzkümmel im Mangoldmantel

Lammfrikadelle mit Rosmarin und Reis

Hähnchen-Tandoori-Spieß mit Ananas-Curry-Chutney

Hähnchenfilet pikant mariniert mit Cherry-Tomaten auf Zitronengrasspieß

Hähnchenspieß mit Panang Curry

Putenbrust-Kräuterinvoltini

Lachs pikant gewürzt mit Marillensenf

Seeteufelmedailon an Hibiskusglace und Chili

Garnelen-Spieß mit grünem Spargel und Erdnussauce

Birnen-Cheddar-Tarte mit Creme fraîche

Schafskäse mit Olive im Speckmantel

Mini-Wraps in folgenden Variationen gefüllt

mit Mozzarella, gebratene Paprika, Salat, Tomaten und Balsamico

mit Feta, Oliven, Paprika und getrockneter Tomate

mit honigmarinierten Putenbruststreifen und Rucola

mit Räucherlachs und Kräuter-Creme fraîche

mit Roastbeef, Meerrettich, Zwiebeln, Salat und Tomaten

mit Schweinefiletstreifen, Salbei, Parmaschinken und Parmesan

Fingerfood für Flying-Service oder Buffet

Für das Fingerfood empfehlen wir Ihnen 8-12 Stück pro Gast.

Fingerfood Dessert

Kirschkuchen mit Schokolade

Erdbeer-Rhabarber-Joghurt im Pfannkuchenröllchen

Erdbeeren im Schokoladenmantel (Saisonartikel)

Schokoladentörtchen mit Waldbeerkompott

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Apfelstreuselkuchen mit Bourbon-Vanillesahne

Schokoladenmousse

Vanille Panna Cotta mit Honigfrüchten

Kleine Sahnewindbeutel mit Chili-Schokolade

Petit four

Obstspieß mit Thymian-Honigdressing

Karamellpudding mit Cantucci

Joghurt-Panna-Cotta mit grüner Minzsauce

Schokoladenmousse an Erdbeercoulis

Melonenspieß mit Safran und geröstetem Kokos

Cassisfeige mit Zitronenmelissensirup

Brownies mit einer Haube von weißer Schokolade



Boddensee

Restaurant
Seeterrasse
Wintergarten