

Ethno Fingerfood Apéro (Auswahl)

Mediterrane Spezialitäten

Käse	Mozzarella Spiess mit Cherry Tomaten Parmesan "Reggiano" Würfel
Früchte	Melonen und Parma Rohschinken Spiesschen Melonen und Pomodori secchi Spiesschen Speck Spiesschen mit Datteln
Antipasti	Oliven, Cipolle, Pomodori secchi, marinierte Peperoni, Zucchini und Auberginen
Tortilla Rolls	mit Hüttenkäse und Lachs gefüllt mit Curry-Gemüsemischung mit Schinken und Gemüse mit Thon
Tortilla Polenta	spanische Kartoffelkuchen Häppchen Häppchen mit Gorgonzola, Rucola/Parmesan oder Luganighe
Mohntortelettes Kleine Muffins	mit Roastbeef, Dijon Senf und Crème fraiche mit Rosmarin, Chorizo, Pfirsich und Mango Chutney mit Spinat und Feta
Apéro Brötchen	mediterrane Brotscheiben belegt mit Serrano- oder Parma-Rohschinken, Bresaola, Chorizo Thon-Mousse oder Rauchlachs, Pesto/Mascarpone, Mozzarella/Tomaten
Patatas Bravas Albondigas Pinchos Morunos Gambas	pikante Kartoffelschnitze (kalt oder warm) spanische Hackfleischbällchen (kalt oder warm) spanische Fleischspiesse (Schwein oder Poulet) (warm) Crevetten mit Knoblauch und Olivenöl (kalt oder warm)

Asia und Mezze Spezialitäten

Chicken Balls Tandoori Pineapple	mit Thai Kräutern und Zitronengras Pouletbrust-Tranchen mit Tandoori Marinade (kalt) pikante Ananaswürfel
Thai Saté Poulet Aillérons	Pouletspiesse mit pikanter Erdnuss-Sauce (warm) Pouletsticks Libanon-Style (warm)
Falaffel Dolmades Kalbfleischhäppchen	Kichererbsenkugeln mit Joghurt/Frischkäse Dip (kalt oder warm) gefüllte Weinblätter mit Reis (kalt oder warm) mit orientalischen Kräutern (kalt oder warm)
Preise:	ab 30 Personen auf Anfrage