

JETZT NEU

Genuss im Glas

VEGETARISCH



Gemüse-Risotto-Bällchen auf Erbsen-Minzcreme



Orecchiette-Nudel-Salat mit Brokkoli und Pinienkernen

FISCH



Räucherlachs-Tartar, Kerbel mit Limetten-Cremefraiche



Eismeergarnelen-Cocktail mit Weintrauben und Ananas

FLEISCH



Seranoschinken an gegrilltem Gemüse und Basilikumpesto



Kalbsbraten an Gurkentartar und Kräuterremoulade



Roastbeef auf mediterranem Ratatouille & Tomatenchutney



Salat von der Räucherpute mit Ananas und Weintrauben

DESSERT



Zitronengras-Panacotta und Orangenkompott



Niederrheinisches Tiramisu mit Kirsch und Pumpnickel



Vaniellecreme und Beerenkompott



Mousse dunkler Schokolade mit Waldfrüchten

Leckere Variationen liebevoll angerichtet für Ihre Feier oder Ihr Event. Ob als **Vorspeise**, **leckeres Dessert** oder als **Hauptspeise**. Ideal auch für ein **Fingerfood-Buffer**, **Flying-Buffer** auf Messen und **Ausstellungen**, **Standesamt** oder **Empfang** - hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

3,50€
Stk.

4,50€
Stk.

4,00€
Stk.

4,00€
Stk.

Mindestabnahme 10 Stk. pro Sorte. Pro Gläschen werden 0,50 € Pfand berechnet. Die Gläschen können innerhalb von zwei Wochen gereinigt zurückgegeben werden, oder kostenpflichtig bei Ihnen abgeholt werden (Termin nach Absprache). Bei Rückgabe ungereinigter Gläschen wird ein Preiszuschlag erhoben.