



Business Lunch

Canapeés

bestehend aus Roggenbrot und rundem Toast
belegt mit norwegischem Lachsroschen
mit schwarzem Kaviar und Wasabicreme

*

geräuchertes Forellenfilet
mit Aoli und Scampi

*

Vitello tonnato mit Kapern und Thunfischsauce

*

luftgetrockneter Parmaschinken
mit Ananasconfit

*

Roastbeef „rosa“ mit Sauce Tartar

*

verschiedene Käsesorten mit bunten Trauben

Fingerfood

marinierter Curry-Satée-Spieß vom Hühnchen
auf Kürbiscremesüppchen mit Ingwer und Creme Fraiche
in der Tasse

*

Rindfleischsalat mit Perlzwiebeln
im Glas

*

Crepesröllchen am Spieß
gefüllt mit Hackfleisch und Schafskäse
Creperöllchen gefüllt mit Graved Lachs und Dillsenfcreme

*

Tomaten-Mozzarella-Spieße
mit Basalmico-Rotweinjus
im Glas

*

kleine Hackfleischbällchen mit Cocktailtomaten am Spieß
mit Chili Dip

Gebäck

Käsegebäck

*

kleines Laugengebäck

*

kleine Schoko- und Buttercroissants