

Voll im Trend:

Fallers Fingerfoodbuffet

Ideal für Empfänge und Stehpartys



Kleine Quiches, warm serviert

wahlweise gefüllt mit Speck und Zwiebeln, Lachs und Spinat oder Birne und Gorgonzola

Leckeres am Spieß

Hähnchen-Saté-Spieße mit Erdnuss-Dip

Pikant gewürzte Hackbällchen mit viel magerem Rindfleisch

Tramezzini mit Schinken und Frischkäse

Scheiben von ofenfrischen Laugenstangen mit herzhaft angemachtem Camembert

Klein und fein

Wraps – frisch gerollt und verschieden gefüllt mit:

- knackigem Eisbergsalat, Schinken und Tomate,
- Hähnchenbrust mit Curry-Dip,
- Thunfisch, Paprika, Oliven

Kleine Partybrötchen

Minischnitzel von magerem Schweinerücken und zarter Putenbrust

Im Glas serviert

Asiatischer Glasnudelsalat mit Shrimps

Antipasti-Spezialitäten, eingelegt in Olivenöl und ausgesuchten Kräutern

Zum guten Schluss noch was Süßes

Panna cotta mit Fruchtmark (Erdbeere und Mango)

Cappuccino-Mousse

Exotischer Obstsalat

Preis pro Person 4 Teile € 8,50

Preis pro Person 5 Teile € 10,60

Preis pro Person 6 Teile € 12,75

Preis pro Person 7 Teile € 14,50

Preis pro Person 8 Teile € 16,40

Als Hauptmahlzeit empfehlen wir zwischen 6 und 8 Teile.

Das gesamte Buffet kann ab 40 Personen zubereitet werden. Für kleinere Gesellschaften stellen wir gern etwas Passendes für Sie zusammen.

Preis inklusive kleiner Teller und Besteck zzgl. 19 % MwSt.

Falls Sie andere Wünsche oder Vorstellungen haben, sprechen Sie uns einfach an.

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Ihre Ansprechpartner: Heidi Fallers und Wolfgang Pätzold, Telefon 07665 4440