

Fingerfood zum

Menü - Kunterbunt II

Guten Appetit

Sattwerden

Green

Finger- und Tellerfood Catering

Cuisine

Gemüsig - Fingerfood

- Focaccine mit Artischocken, Gorgonzola und frischem Oregano
- Tarteletts mit Kräuter-Crème-fraîche-Haube auf gegrillter Auberginen-Mousse
- Børrek - mediterrane Füllung mit Feta, Paprika, Böhnchen, frischen gebratenen Mais und Oregano
- Petersilien-Roulade mit französischer Zwiebel-Oliven-Füllung

Fleischig - Fingerfood

- Saltimbocca vom Schweinefilet, in Schinken und Salbeiblatt gewickelt mit Black Powder
- Asiatische Hackbällchen an Zitronengrasstängel, mit einer süßen Chilisauce
gabelig aus dem Weck-Gläschen
- Rinderfilethäppchen mit gegrillter Paprika, Basilikum und Orangenpfeffer

Salatig – Glasfood

- Internationaler Nudelsalat mit hausgemachtem Tomatenpesto, frischen Dattel-Tomaten, Oliven, Linsenvariation und gerösteten Tandori-Mandeln, auf Rucola

Fischig – Fingerfood

- gabelig aus dem Weck-Gläschen*
- Gebratene Knofi-Garnelen mit Obst und einer selbstgemachten Chilisauce auf Sauerrahm-Mousse

Süßig - Finger- und Glasfood

- Frankfurter-Kränzchen à la Marianne
- Switzerland-Mousse au Chocolat (Tablerone) mit einer edlen fruchtigen Gewürzsaure



www.greencuisine.de

Mobil: 0163 2628159

Regine Rößner

Köln-Rodenkirchen

E-mail: greencuisine@netcologne.de