

## Fingerfood

Tomate-Mozzarella Spieß	2,00/Stück
Gebackene Camembertwürfel mit Preiselbeeren	2,00/Stück
Mini Blätterteigteilchen (verschieden gefüllt)	2,00/Stück
Kalbsbouletten an lauwarmen Kartoffelsalat	2,00/Stück
Vitello Tonnato-Röllchen mit Rucola	2,00/Stück
Serranoschinken mit Melone	2,30/Stück
Quiche Lorraine oder Flammkuchen (vegetarisch und Speck)	2,50/Stück
Thunfisch Tataki im Sesammantel mit Petersilienpesto	3,50/Stück
Avocado-Tomatentatar mit Champignons	3,50/Stück
Gebratene Wachtelbrust auf Selleriepüree	3,80/Stück
Tatar vom Rinderfilet mit Graubrot und Kapernäpfeln	4,20/Stück
Sautierte Garnelen mit Oliven und Sauce Aioli	4,20/Stück
Gebratene Jakobsmuschel mit Mango-Papayasalsa	4,60/Stück

## Canapees

Französischer Brie mit Trauben und Walnüssen	2,30/Stück
LaRatte Kartoffel mit Frischkäse und Gartenkresse (Glutenfrei)	2,50/Stück
Rosa gebratene Entenbrust mit Orange	2,80/Stück
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	3,00/Stück
Graved oder Räucherlachs mit Senf-Dillsauce	3,00/Stück
Geräucherter Heilbutt auf Pumpernickel und Meerrettich	3,00/Stück
Hauchdünn geschnittene Kalbslende mit Tonnatosauce	3,00/Stück
Ziegenfrischkäsepraline in Schnittlauchmantel auf Zwiebelconfit	3,20/Stück
Bruschetta mit Tomaten, Basilikum gehobeltem Parmesan	3,20/Stück
Roastbeef mit Sauce Remoulade und Cornichons	3,50/Stück
Gebratene Maispoularde mit Tomatenconfit und Rosmarin	4,00/Stück
Marinierte Kugel von Charantaimelone mit Parmaschinken	4,50/Stück
Gänseleber Parfait mit Gewürztraminer Gelee	8,50/Stück