Fingerfood Vorschläge

Garnele auf Mango-Chutney mit Zitronengras
*
Hähnchenbrust im Pankomantel mit Kokos-Mango-Mayonaise
*
Vitello Tonnato Interpretation "38grad"
*
Langsam gegarter Königslachs auf Cous-Cous Taboulé
*
Schweinefiletspieß in der Parmesankruste mit Olive und Senf-Mayo
*
Blätterteigpastetchen mit Schafskäse, getrocknete Tomate, Rucola und Frischkäse
*
Räucherlachs-Crepe mit Babyspinat und Meerrettichcreme
*
kleiner Aprikosen- und Pflaumenspieß mit Bacon umwickelt und Aprikosenchutney
*
Thunfisch-Sashimi mit Avocado und kleiner getrockneter Tomate
*
Blutwurst mit Garnele und Apfelchutney
*
kleiner Schnitzelspieß in der Kräuterkruste mit
*
orientalisches Hackbällchen auf Kicherbsenpüree
*
Mie-Nudelsalat mit Hähnchen, Sprossen, Lauch, Karotte, Shitake und Cashewkernen

Gazpacho mit Croutons
(kalte Gemüsesuppe mit Tomate., Gurke, Paprika, Knoblauch, Chili, Basilikum und Zitrone)
*
Wasabi-Gurkensuppe mit Joghurt, Kokosmilch und eingelegter Ingwergurke (kalt)
*
Paprika-Limettensüppchen mit Nordseekrabben (kalt)

Canapé

geräucherte Entenbrust und Balsamico-Honig-Schalotten
*
marinierter Riesengarnele, Mandel-Chili Creme und Olive
*
Ziegenfrischkäse, Pinienkernen, Basilikum, gegrillter Zucchini u. Tomatencreme
*
Hähnchen-Tramazina-Sandwich mit Chili, Gurke und Paprika
*
kleines Pulk-Pork-Sandwich mit Coleslaw
*
Zanderfilet und Kräuterceme
*
Roastbeef und Dijonsenf-Creme
*
Brie und Feigenkompott

Dessert in kleinen Gläschen serviert

Blaubeer-Cantuccini-Tiramisu
***
Panna Cotta mit marinierten Blaubeeren
***
Schokoladencreme mit Tonkabohne und Mandel
***
Creme Catalana mit Rosmarin und Honig
***
weiße Quarkmousse mit Beeren
***
Rote Beerengrütze mit Joghurt-Schmand-Creme
***
Himbeere-Sahne-Baiser

Preis

- Fingerfood 3.90 EUR
- Dessert 4.90 EUR
- Canapés 2.75 EUR
    - P. Teil

38 grad wo kochen ein erlebnis is(s)t