

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

## **Kleine Winzerwecken, knusprig gebacken**

auf Wunsch auch mit vegetarischem Belag

## **Leckerer am Spieß**

Hähnchen-Saté-Spieße mit Erdnuss-Dip

Pikant gewürzte Hackbällchen mit viel magerem Rindfleisch

Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum

Knusperspieße vom Putenfilet

Käsespieße vom „Dolomitenkönig“ mit Trauben

## **Eine runde Sache**

Wraps – frisch gerollt und verschieden gefüllt mit:

- zartem Roastbeef
- hausgebeiztem Lachs
- knackigem Eisbergsalat, Schinken und Tomate
- Hähnchenbrust mit Curry-Dip
- Thunfisch, Paprika, Oliven

## **Auf dem rustikalen Wurzelbrot**

Minischnitzel von magerem Schweinerücken

Medaillons vom Putenfilet in Cornflakes-Panade

Hausgemachter Frischkäse und ausgesuchter Weichkäse

## **In der kleinen Keramikschale**

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Scheiben vom Metzger-Fleischkühle

Rindfleischsalat vom Tafelspitz

Russisch Ei auf Fallers Kartoffelsalat

Antipasti-Spezialitäten, eingelegt in Olivenöl und ausgesuchten Kräutern

## **Zum guten Schluss noch was Süßes im Glas**

Panna cotta mit Fruchtmark (Erdbeere oder Mango)

Hausgemachtes Tiramisu

Exotischer Obstsalat

---

Preis pro Person	4 Teile	€ 11,60
Preis pro Person	5 Teile	€ 14,50
Preis pro Person	6 Teile	€ 17,40
Preis pro Person	7 Teile	€ 20,30
Preis pro Person	8 Teile	€ 23,20

Als Hauptmahlzeit empfehlen wir zwischen 6 und 8 Teile.

Alle Preise inkl. 7% MwSt., ohne Geschirr.

Das gesamte Buffet kann ab 40 Personen zubereitet werden.

Für kleinere Gesellschaften stellen wir gern etwas Passendes für Sie zusammen.

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

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

**Ihr Ansprechpartner: Wolfgang Pätzold, Telefon 07665 4440**