

Grüne Tomate

Catering für jeden Anlass...

Fingerfood

Knabbern & Dippen

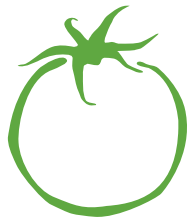
- Marinierte Oliven (Schwarz / Grün)
- Tortillas mit Käse überbacken
- Käsestangen / Parmesanstangen
- Frisches Stäbchengemüse von Gurken, Sellerie, Paprika, Fenchel und Chicoree
- Vinaigrette
- Kräuter-Joghurt-Dip
- Würziger Erdnuss-Dip
- Aioli (Knoblauch-Dip)
- Salsa-Dip (scharf / mild)

Gebratene und gebackene Häppchen

- Hühnerflügel mit einer Honig-Sesam-Kruste
- Avocado-Limonen-Creme
- Möhren-Kartoffel-Rösti mit Feta & schwarzen Oliven
- Kartoffel-Rösti mit geräucherter Forelle oder Lachs mit Meerrettichsahne
- Zartgebratenes Rinderfilet auf Croutes (gebackenes Weissbrot)
- Empanadas (gefüllte Teigtaschen mit Fleisch, Gemüse oder Käse)
- Wraps mit Rosmarinschinken, Spinat und getrockneten Tomaten
- Wraps mit diversen Füllungen
- Diverse Quichevariationen (deftige Gemüsekekchen)

Stäbchen & Spieße

- Garnelen-Spieß in Zitronen-Chilli-Marinade
- Lamm-Spieß mit Cocktail Tomate und frischer Minze
- Puten-Spieß in Erdnusskruste
- Fleischbällchen-Spieß mit Paprika und Frühlingszwiebeln
- Tomate-Mozzarella-Spieß mit frischem Basilikum
- Melonen-Spieß in Parmaschinken gewickelt



Grüne Tomate

Catering für jeden Anlass...

Fingerfood

Becher & Deckel

- Maisbecher mit Papaya-Avocado-Grapefruit-Salat
- Gekühlte Kichererbsensuppe mit Kresse
- Kalte Gurkensuppe mit frischem Knoblauch und Creme Fraiche
- Gefüllte grüne Tomaten mit Krabben-Estragon-Mayonaise
- Pastetchen mit Waldpilzen, Knoblauch und Thymian

Süßes

- Feigen im Kokosmantel und Puderzucker
- Exotischer Fruchtspieß mit Mango, Papaya und Melone
- Mini -Tartes von Birne, Apfel oder Beeren
- Gebackener Bananenspieß mit Akazienhonig und Pistaziensplittern
- Crepes mit Nuss-Schoko-Füllung oder anderen diversen Füllungen