

Finger Food de Luxe

Unsere Klassiker



*Armer Ritter
Richard*



Die Herzhaften



Frisches Brioche - gebraten in herzhaftem Breadpudding, gefüllt mit...



heimischen und saisonalen Waldpilze
(Pfifferlinnge, Steinpilze, Maronen)
mit Frischkäse und Tomate



gebeizter Fjord Forelle mit Meerrettigcreme
und grünem Apfel



Taleggio (norditalienischer Weichkäse) mit
frittierten Kapern, einer südfranzösischen
Oliven-Tapenade und frischen Tomaten



bulgarischem Ziegenkäse mit Birne,
schwarzen Walnüssen, Thymian und
Rapshonig

Sweethearts
& Sugarbabies



Frisches Brioche - gebraten in flüssigem Breadpudding, gefüllt mit...



Rhabarbermarmelade
mit Himbeeren und Ingwer



Apfelragout aus alten Apfelsorten
(wie Altländer Pfannkuchenapfel,
Gelber Richard, Cox Orange)



frischem Johannisbeerragout



kaltgerührten Preiselbeeren
mit Zimt und Madagaskar Vanille

Cones

verschiedene herzhaft Waffeln
(Black/Tomate/Curry/Sesame)
gefüllt mit...

Pastinakencreme, Quittenconfit,
krossem Wildspeck, Stiefmütterchen
und Veilchen

Auberginen, Kaviar,
gratiniertem bulgarischem
Ziegenkäse und Tomatenchips

Creme von frischen grünen
Erbsen, confierter Zimt-Garnele
und Daikon-Kresse



Artischocken-Frischkäse und
Artischockenchip, gerösteter
Artischocke und Kapuziner-
Blüten (Basilikum Blüten)



Frischkäsecreme mit Kerbel
und Pfifferlingen, gebratener
Pfifferling und gelben Tomaten



mit roh mariniertem Ochsentartar,
Wasabicreme, geröstetem Sesam
und Shisokresse







Croquetas

Der Klassiker des Fingerfood wurde bereits im 17. Jahrhundert von François Massialot, dem Koch von Ludwig XIV., erwähnt. Traditionell werden Kroketten mit gesondert servierten Saucen verzehrt. Croquettes ist vom französischen Verb „croquer“ für knacken oder knabbern abgeleitet.

Für unsere beliebten „Croquetas“ haben wir köstliche Füllungen entwickelt. Diese lösen mit unseren abgestimmten Dip-Creationen wahre Geschmacksexplosionen aus. Als kleines kulinarische Ereignis überraschen sie und werden von den Gästen mit großem Appetit gegessen.



In Fett gebackene
Croquetas

auf Gurken- oder Selleriesalat serviert



Rotebeete/Kartoffel/
Bechamel/Kerbel-espuma

Eisbein/Chorizo/ Majoran/
Piment de Espelette/
Mojo Verde

Kartoffel/Sellerie/ Petersilie/
Rotkohl-Aioli

Potatoes mit Dips





Potatoe

in Fächer geschnitten, dann
gebacken und geräuchert



Sauce Rouille
Süd-Französische geröstete
Paprikasauce



**Wildkräuter-
mayonaise**



**Sauertopfen/
Nussbutter**



**Rote Beete
Aioli**



Königsberger Cubes



Berliner Klassiker in neuem Gewand

Kalbsfleisch, frittierte Kapern, Rote Beete,
Petersilie, Bread Crumbs, Brunnenkresse

Fresh Vegetables



Frisches Saisongemüse aus Blumberg

serviert auf Nagelbrett mit 3 verschiedenen Dips:

- Kräuterjoghurt
- Sauerampfer-Creme
- Ranchdressing



