

## SPEISEN FÜR COCKTAILEMPFANG

### **Mindestbestellmengen:**

Kleine Snacks & warme Snacks je 60 Stück

Große Snacks & kleine Desserts je 40 Stück

Jourplunder 25 Stück

Die Preise unseres Fingerfood beziehen sich auf eine Variation der jeweiligen Snacks, Desserts, ... die von unserem Küchenchef saisonal & ausgewogen zusammengestellt wird.

**Canapés variés** pro Stück 2,58

Roggen- und Schweizerbrot

*oder*

**Variation von internationalen kleinen Snacks** pro Stück 1,98

Canapés, Mini Tramezzini, Spießchen, Kraftkornsandwiches, Focaccia, Tortilla Rolls, Mini Jourgebäck

belegt und/oder gefüllt mit:

Riesengarnele mit Chili Ingwerdip

Hausgebeizter Schottischer Graved Lachs mit Honig Dillsenf

Geräucherter Atterseesaibling mit Gurke und Ketakaviar

Toskanischer Rohschinken mit Honigmelone

Salami Cacciatori mit Sauce Cumberland

Tuna "Provençal" mit Rosmarin und Peperoncini

Ildefonso von Büffelmozzarella, Babytomate & Basilikum

Saftiger Wiener Kesselbeinschinken mit Krengervais

Original Feta mit Zitrone im Zucchini mantel

Mortadella di Bologna mit Oliven und Pistazien

Bregenzer Almkäse mit gerösteten Kürbiskernen

Basilikumpesto, Artischocken und sundried tomatoes

**Variation von großen Snacks** pro Stück 2,58

Tramezzini, gefüllte Baguettes, Ciabatta Sandwiches, gefülltes Jourgebäck, Blätterteiggebäck und Focaccia

belegt und/oder gefüllt mit:

Hausgebeizter Schottischer Graved Lachs mit Honig Dillsenf

Toskanischer Rohschinken mit Honigmelone

Dolce Latte Creme

Salami Cacciatori mit Sauce Cumberland

Pochierte Putenbrust mit englischem Sellerie

Büffelmozzarella, Babytomate & Basilikum

Saftiger Wiener Kesselbeinschinken mit Krengervais

Frischkäse mit schwarzem Pfeffer & sundried tomatoes

Mortadella di Bologna mit Oliven und Pistazien

Gereifter Brie mit Muskattraube und Walnuss

Spanische Chorizo piccante und Radicchio

Bregenzer Almkäse mit gerösteten Kürbiskernen



**Variation von rustikalen kalten Blätterteigsmankerln pro Stück 1,88**

gefüllt mit:  
Beinschinken,  
Oliven,  
Schafkäse,  
Prosciutto  
getrockneten Tomaten, ...

**Variation von Vollkorn Snacks pro Stück 2,38**

belegt und/oder gefüllt mit:  
Hausgebeizter Schottischer Graved Lachs mit Honig Dillsenf  
Toskanischer Rohschinken mit Honigmelone  
Dolce Latte Creme  
Salami Cacciatori mit Sauce Cumberland  
Pochierte Putenbrust mit englischem Sellerie  
Büffelmozzarella, Babytomate & Basilikum  
Saftiger Wiener Kesselbeinschinken mit Krengervais  
Frischkäse mit schwarzem Pfeffer & sundried tomatoes  
Mortadella di Bologna mit Oliven und Pistazien  
Gereifter Brie mit Muskattraube und Walnuss  
Bregenzer Almkäse mit gerösteten Kürbiskernen

**Tortilla Cones pro Stück 3,78**

gefüllt mit:  
Spicy Oriental Roast Beef, gerösteter Sesam und frischer Koriander  
Rucola, milder Truthahnschinken und Trüffelöl  
Prosciutto crudo, marinierte Melanzani, Parmesan und Garnele

**Variation von vietnam. Rolls, Sushi & Maki pro Stück 2,28**  
sake - maguro - ebi - tai - kani - tamago - tekamaki california  
mit Sweet Chili Sauce, Wasabi, Sojasauce und eingelegtem Ingwer



**Variation von warmen Snacks** pro Stück 2,28  
angerichtet und gereicht auf Platten  
mit exotischer Frucht- und Blättergarnitur

Riesengarnele „Provençal“  
Grünschalenmuschel im Kräutermantel gratiniert  
Tiger Prawn im Reisteig mit Limetten Sojasauce\*  
Frühlingsröllchen mit Shrimps und Pflaumen Dip  
Coconut Butterfly Shrimp\*  
Fish and Chips mit Sauce Tartare\*  
Lachskipferl mit Kräuter Crème fraîche

Japanische Gyōza mit Huhn und Glasnudeln  
Hühnerfiletstreifen in würzigem Weinteig mit Sauce Creole\*  
Hühnerspieße „Oriental“ mit Orangenöl  
Wan Tan Holy Basil mit Chicken und Thai Basilikum\*  
Chicken Satay mit frischem Koriander  
Gekräuterte Polenta Röllchen mit Oliven im Speckmantel  
Blätterteig Krautstrudel mit Speck  
Blutwurst in Majoran Pfeffermantel  
Quiche Lorraine „Classic“ mit Prosciutto und Grana  
Mini Krautroulade auf Schnittlauchsauce  
Schweinsfilet Schnitzerl „Klassik“\*  
Hühnerschnitzerl in Kürbiskern Panade\*  
Mini Cordon Bleu mit Rohschinken\*  
Schinkenkipferl „Alt Wien“  
Mini Grammelknöderl in Sesampanade\*  
Marillen, Zwetschken und Feigen mit frischer Petersilie im Speckhemd  
Saftige Dörripflaume gefüllt mit Rillets  
Thymian Beef Bällchen in Sauce Diabolo

Spinat Schafkäsetascherl und Kürbis Dip  
Poppers mit Cream Cheese & Guacamole\*  
Gemüse Tempura mit Hoisin Sauce\*  
Champignontascherl mit Rahm Dip  
Gebackener Kürbis\*  
Mini Kartoffel Eierschwammerlstrudel  
Shitake Tempura\*

Crème Süppchen „en miniature“  
Sellerie, Kokos-Chili, Muskatkürbis, Tom Yam Gung, ...

\*) um die bestmögliche Qualität unserer warmen Snacks zu gewährleisten, empfehlen wir  
grundsätzlich die Zubereitung frisch vor Ort durch einen Koch/Köche!



**Variation von exklusiven warmen Snacks \* pro Stück 3,78**

Räucherlachs Quiche  
Süßwassergarnelen im Speckhemd  
King Prawn im Reisteig mit Limettensauce  
Rosa gebratene Entenbrust mit Gemüse  
Gänseleber Mousse auf Mini Brioche Knopferl  
Mini Saltimbocca mit Tomaten Pesto  
Coconut Butterfly Shrimp  
Rosa gebratenes Lammkotelette mit Apfel Chutney

*auf Anfrage:*

Mini Rösti mit Keta Kaviar  
Blinys mit Gänseleber und Sauce Cumberland  
Kleine gefüllte Kipfler

\*) um die hohe Qualität dieser Gerichte zu gewährleisten,  
empfehlen wir eine Zubereitung frisch vor Ort!

**Variation von kleinen Desserts pro Stück 1,88**

Pariser Spitz „Classic“  
Mini Wiener Apfelstrudel  
Früchtespießchen, getunkte Erdbeeren  
Tiramisu, Punschkräpferl  
Mohn Powidl Roulade  
Kürbisgrillage Würfel  
Nougatkugel mit Kokos  
Mini Erdbeer Indianer  
Esterházy- und Dobos Schnitten  
Marillenbutter Blechkuchen  
Spanischer Mandelkuchen  
Marzipankartoffel, Topfenbiskuitröllchen  
Kardinalschnitte mit Kaffeecreme  
Himbeer Nusswürfel  
Schaumröllchen

**Variation von Jourplunder pro Stück 1,68**

Mini Topfengolatschen  
Zimtschnecken  
Nusskipferl  
Mohn- und Apfeltascherl  
Marmeladezipf  
Marillenplunder  
Wechsel Vanilleplunder



## EXCLUSIVE COCKTAILVARIANTE 1000 & 1 NACHT

### **Petites Amuses Bouches »1000 & 1 Nacht« pro Stück 2,98**

Borekas mit Spinat-, Lamm- oder Schafkäse Füllung  
Garnele mit Ingwer Chili Limetten Dip  
Mini Sesam Thymian Zigarren  
Baby Artischocke mit Thunfisch  
Spießchen aus Ziegenkäsebällchen mit Rosinen, Nüssen und Karotte  
Mandeloliven im Räuchermarlin Mantel  
Roher Thunfisch in Madras Curry  
Sesambällchen mit Minz Chutney  
Mini Crêpes Farcies mit Lachs Mousse  
Mini Korianderfladen mit Spinat Pinienkern Schafkäse Füllung

**Cocktailsnacks warm »1000 & 1 Nacht« pro Stück 3,28**  
*angerichtet und serviert auf/in rustikal bemalten Tontellern,  
rosa, orange & hellgrünen Glastellern, ...  
dekoriert mit Granatapfel, Muskatblüten, Sternanis, Rosenblättern, ...*

Mini Lemon Chicken Skewers mit Kardamom und Kurkuma  
Scharfe Mini Lammkoteletts  
Filotascherl mit Kichererbsenfülle und Joghurt Dip  
Falafel auf Hummus  
Garnelen mit Ingwer Chili Limetten Dip  
Lammfleischbällchen auf Rosmarinspieß  
Kleine Polenta Melanzani Kuchen  
Rotes Linsensüppchen  
Lammkarree auf schwarzem Bohnenpüree

### **Petites Desserts »1000 & 1 Nacht« pro Stück 2,48**

Grieß Joghurt Kuchen  
Süße Sesambällchen mit Minz Chutney  
Blätterteigpastetchen mit Pistazien und Honig  
Gefüllte Datteln „aux Gazelles“  
Weißes Mokkalaschaum Mousse  
Mandelmilch Creme mit Pinienkernen  
Hausgemachter Türkischer Honig

