

FINGERFOOD & FLYING BUFFET

Je nach Veranstaltungsart empfehlen wir Ihnen gerne frisches saisonales Fingerfood. Es dient für lockere, gesellige und gehobenen Veranstaltungen. Wählen Sie bewusst Ihr Fingerfood aus. Sollten Vorweg gereicht werden oder planen Sie ein Fingerfood-Menü? Wir helfen Ihnen gerne weiter.

FLEISCH

(Ab 10 Stück je Gericht erhältlich // ab 2,40 €)

Rind	Geflügel	Schwein	Aufschnitt
Kalbspflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat	Rosa Entenbrust-Carpaccio mit Mango und Süßkartoffel	Mini-Quiche mit Speck, Ei und Junglauch	San Daniele Schinken auf Feigen und Rauke
Mini-Burger	Geflügel-Spargel-Sülze mit Currydip	Pulled Pork auf Weißbrottaler an BBQ-Dip und Karotte	Südtiroler Speck mit Gurke, Hüttenkäse und Radieserl
Rindertatar auf Röstbrot mit Kapernäpfel	Putenpicatta mit Tomaten-Oliven-Salat	Pulled-Pork „Mini Burger“	Schinkenmousse mit Tomaten-Carpaccio
Roastbeef-Trammezzini mit Safran-Mayo und Rauke	Henderl-Wurzelwerk-gemüse-Pflanzerl mit Gurkensalat	Bergkäse-Speck-Pralinen auf Krautsalat	Parmaschinken mit Minze&Melone
Roastbeef-Würfel im Sesam-Mantel mit Asia-Salat	Hähnchenbrust mit Rotwein-Zwiebel-Mar-melade und Salat	Confierter Schweinebraten mit Aprikosen-senf und Krautsalat	Salami-Gemüse-Tatar auf Bauernbrot-Schnitte
Roastbeef mit Wald-beeren, Gurke und Balsamico	Gebackene Häh-nchen-Praline mit Zwie-bel-Pflaumen-Chutney	Schinken-Trammezzini mit Curry-Mayo und Karotte	Bunter Spargelsalat mit Südtiroler Speck und gepfefferten Erdbee-ren
Rumpsteakstreifen mit Tomaten-Ziebeln, Chutney und Meerret-tich	Geflügel-Salat-Wrap	Schinken-Waldorfsalat-Wrap	
Tafelspitz-Sülze mit Radieserl-Dressing und Kartoffel	Mini-Schnitzel auf Kar-toffel-Gurkensalat	Mini-Schnitzel auf Kar-toffel-Radieserl-Salat	

FISCH

(Ab 10 Stück je Gericht erhältlich // ab 2,80 €)

Gebeizter Lachs mit Gin-Creme fraiche, Pumpernickel und Gurke	Gebeizter Lachs auf Gurken-Sasam-Nudeln mit Dressing	Räucherlachs auf Erdäpfelkäse mit Bauernbrot und Kren	Räucherlachs auf Kartoffel-Radieserl-Salat und Kren
Räucherforelle auf Berglinsensalat	Lachstatar mit Gurke und Sesam	Lachstatar auf eingelegten Rohnen	Chiemgauer Hechtpflanzerl mit Erdäpfelsalat
Lachs-Forellencreme mit Kren, Würzbrot und Apfel	Krabbenküchlein mit Wasabi-Mayo und Ingwer	Shrimps-Cocktail	Ceviche von der Fjord-Forelle mit Koriander und Avocado

VEGETARISCH / VEGAN

(Ab 10 Stück je Gericht erhältlich // ab 2,40 €)

Vegetarisch	Vegetarisch	Vegan
Antipasti Gemüse mit Mozzarella	Büffelmozzarella mit süß eingelegten Tomaten und Fenchel	Süß eingelegte Tomaten mit zitronigem Fenchel
Feige mit Ziegenkäse, Passionsfrucht-Mark und Honig	Risotto-Prälinen auf Asia-Salat	Kichererbsensalat mit Gurke, Koriander, Minze und Chili
Falafelbällchen mit Avocado-Tomatensalat	Mini-Quinoa-Pflanzerl mit Chutney und Avocado	Blumenkohl-Couscous mit Gemüseplanzerl
Bulgursalat mit Feta und Harissa	Fenchelsalat mit Blutorange und Mozzarella	Schwarzwurzeln mit Orangen-Vanille-Vinaigrette und Mandelflakes
Gemüseflan	Edelpilzcreme mit Birne und Wildreispudding	Gazpacho
Würzige Käse-Oliven-Tarte mit rohe Tomaten-Oliven-Soße	Muskat-Kürbis-Muffin mit Pflaumen-Pilz-Ragout	
Ziegenfrischkäse-Crostini mit Tomaten-Feigen-Kompott	Spargelsalat mit gepfefferten Erdbeeren	

DESSERT

(Ab 10 Stück je Gericht erhältlich // ab 1,90 €)

Panna Cotta mit Beerengrütze	Bayerisch Creme mit Orange	Kaffeemousse mit Irish Coffee-Gelee	Mohnmousse mit Sauerkirsche
Birne Helen mal anders	Schwarzwälder Kirschtorte im Glas	Weißes Schokoladenmousse mit Himbeeren	Zwetschgenröster mit Zimt-Crumble
Buttermilch Panna Cotta mit Passionsfrucht	Apfel-Streussel-Kuchenschnitte	Zwetschgen-Streussel-Kuchenschnitte	Zitronengras Panna Cotta mit Ananas-Minze-Paprika-Salat

SCHNITTCHEN

(Ab 10 Stück je Gericht erhältlich // ab 3,60 €)

Tobi:	Aivar, gebratene Hühnerbrust, Schnittlauch, Meersalz, indischer Pfeffer
Sepp:	Avocadocreme, Wacholderschinken, Limette, gerösteter Sesam
Johannes:	Weißwurst, süßer Senf, rote Zwiebel, Schnittlauch
Felix:	Chorizo, Senf-Schnittlauch-Creme, Avocado
Rudi:	Roastbeef, Senf-Dill-Dip, Gurke, Röstzwiebel
Basti:	Leberkäse, Essiggurke, Aprikosen-Senf, Honig
Jonas:	Forelle geräuchert, Kresse, Kren, Zitronen-Frischkäse
Josef:	Lachscreme, Paprika, Kresse
Heinz:	Griebenschmalz mit Apfel, Röstzwiebel, Radieserl
Flori:	Deftige Salami, Essiggurke, Senf-Frischkäse-Creme, Schnittlauch
Laura:	Frischkäse, Avocado, Honig, Granatapfel, Kresse
Amelie:	Feigen-Ziegenkäse mit Honig und Rauke
Danielle:	Obatzda, Birne, Kresse, Röstzwiebel
Stephi:	Camembert, Tomaten-Zwiebel-Marmelade, Honig, Nuss
Kathi:	Rauke-Frischkäse von der Ziege, Paprika, Honig
Verena:	Mozzarella, Tomaten-Dip, Kräuterpesto

BUFFETS

Buffet A „Bayern“

Verschiedene Brotsorten, Brezen, Obatzda, Kartoffelkas, Radieserl, Pfefferbeisser, Bayerische Käseauswahl, Räucherfisch-Variation
Tafelspitz-Carpaccio mit Schnittlauchsoße und Kren, Vitello Bavaria, Tomatensalat, Krautsalat, Gurkensalat, Kartoffelsalat

+++

Ofenfrischer Spanferkelbraten, Leberkäse, Rindsbackerl, Dunkelbiersoße, Rotweinssoße, mittelscharfer Senf
Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Semmelknödel, Blaukraut

+++

Bayerisch Creme mit Orange, Apfelstrudel mit Vanillesoße
Schokoladenmousse mit Himbeere

Buffet B „Italien“

Verschiedene Chiabatta & Brotsorten, Salzbutter, verschiedene Anti Pasti, Bruschetta mit Tomate,
Schinken- & Salamiplatte, Tomate-Mozzarella, Mortadella und Grissini, Mailänder Salami,

Vitello tonnato, Rindercarpaccio mit Parmesan und Rauke

+++

Saltimbocca vom Kalb mit Salbei und Parmaschinken
Gebratene Perlhuhnbrust mit Rotweinzwiebeln und Polenta-Schnitten
Mediterraner Fisch auf buntem Gemüse
Hausgemachte Ravioli, Tomatensoße, Rosmarinkartoffeln

+++

Panna Cotta mit Himbeere, Hausgemachter Tiramisu,
cremige Schokoladenmousse
Parmesan mit Feigenmarmelade

Buffet C

Rustikale Brotauswahl, Kräuterbutter,
Auswahl an frischen Salaten und verschiedenen Dressings, Rindercarpaccio mit
Parmesan und Rauke,
Räucherlachs mit Kren und Zitrone, Salat „Caprese“ mit Basilikumpesto,
Tafelspitz-Scheiben mit Marinade,
saure Essigknödel, Roastbeef mit Safran-Remoulade

+++

Schweinefilet im Speckmantel und Rotweinsoße
Kalbstafelspitz mit Wurzelwerk und Meerrettichsoße
Scampi-Gemüse-Pfanne mit Kräuter-Gnocchi
Kartoffelgratin, Spätzle, Rosmarinkartoffeln

+++

Apfelblechkuchen mit Streussel, Mohnmousse mit Kirschen, Birne Helene im
Glas
Kleine Käseauswahl mit Chutney

BBQ-Buffer

Salat von Kirschtomaten und Büffelmozzarella, Kartoffel-Gurkensalat, Nudelsalat,
Cole-Slaw-Salat,
Auswahl an frischen Salaten mit diversen Dressings, Rustikale Brotauswahl mit
Butter, Krautsalat, Melone mit Schinken

+++

Rinderlendensteaks, marinierte Hähnchenbrust, verschiedene Grillwürste, Grillkä-
se, Schafskäse-Paprika-Päckchen,
Scampispieße, Maiskolben, Schweinenackensteaks, buntes Gemüse, Ofenkartof-
fel mit Sour Cream, Rosmarinkartoffeln
BBQ-Dip, Curry-Dip, Licki-Dip, Ketchup, Knoblauchbutter

+++

Bunter Obstsalat, Weißes Schokoladenmousse mit Himbeeren,
Zwetschkuchen

MENÜ

So vielfältig die Wünsche unserer Kunden sind,
so bunt und kreativ werden auch unsere Menüs.

Hier sehen Sie unsere Menübeispiele:

Menü 1

Rinderkraftbrühe mit 2erlei Einlagen Ihrer Wahl und Gemüsestreifen

+++

Bayerischer Spanferkelbraten mit Starkbiersoße, 2erlei Knödel und Krautsalat

+++

Bayerisch Creme mit Beerenragout

Menü 2 „Vegetarisch“

Tomatenessenz mit Gemüse und Basilikum-Nockerl

+++

Bunter Gemüsestrudel mit Selleriepüree, Schnittlauch-Joghurt & gepufften Amaranth

+++

Bayerisch Creme mit Beerenragout

Menü 2

Karotten-Ingwer-Apfel-Suppe mit Croutons

oder

Spianthknödel-Carpaccio mit Parmesanmousse, Vinaigrette und Salat

Kohlrabi-Carpaccio mit Radieserl-Buttermilch-Vinaigrette, Salatsträußchen & Ciabatta-Chips

+++

Geschmorte Schweinebackerl in Rotweinsoße, mit Brezenknödel & Blaukrautpüree

oder

Geschmorte Graupen-Paprikakraut-Roulade & Chili-Tomaten-Soße und Schnittlauch-Schaf-Joghurt

+++

Apfelstrudel mit Vanille-Tonkabohnen-Soße und Waldbeeren-Prosecco-Gelee

Menü 3

Chiemseefisch-Ceviche mit Kren-Kerbel-Mayo & Schwarzbrot-Gröstl
oder
Kohlrabi-Carpaccio mit Radieserl-Buttermilch-Vinaigrette, Salatsträußchen &
Ciabatta-Chips

+++

Schweinefilet in Kräuter-Amaranth-Mantel, mit Portweinsoße, Selleriepüree
und Kürbiskern-Kartoffel-Rösti

oder

Karotten-Ingwerknödel mit Lauch-Chili-Gemüse und Röstzwiebeln

+++

Weißbier-Bieramisu mit kandiertem-Obst

Menü 4 „Vegan“

Miso-Püree mit geblähten Lauch & gepufften Amaranth

+++

Fermentierte Tomatenessenz mit Gemüse und Brennessel-Nockerl

+++

Krautwickerl mit Gemüse und bayerischem Reis gefüllt, dazu Süßkartoffelpüree
& Rotweinsoße

+++

Schoko-Walnuss-Brownie mit Beeren

Menü 5

Feige & Ziegenkäse mit Honig & Passionsfrucht-Mark

oder

Fruchtiger Geflügelsalat mit Wildkräutern und Pumpernickel-Chips

+++

Geschmeidiges Rindergulasch mit Semmelknödel

oder

Zanderfilet gebraten, mit Kartoffel-Kren-Püree und Krebssoße

+++

Kaiserschmarren mit Marillenröster

Menü 6

Sousvide gegarter Schweinebauch mit Senf-Pilz-Creme und Sesam-Weißkraut
oder

Gebackener Salz-Sellerie mit Senf-Pilz-Creme und Sesam-Weißkraut

+++

Krenschaum-Süppchen mit Schwarzbrot-Croutons und Kernöl

+++

- A) Roastbeef rosa gegart mit Portweinsode, Speck-Bohnen und Kartoffel-Kürbis-Rösti
 - B) Putenroulade mit Spinat-Tomatenfrischkäse-Füllung, Kartoffel-Kürbis-Rösti und Speck-Bohnen
 - C) Rosa Lammkaree mit Kräutermantel, Couscous und Speck-Bohnen
 - D) Chiemgauer Fischpflanzlerl auf Kartoffel-Radieserl-Salat und Vichy-Karotten
 - E) Zanderfilet gebraten auf Gemüse-Couscous und Vichy-Karotten und Mandelsoße
 - F) Spinatknödel mit Apfel-Parmesan-Soße und Schnittlauchöl
- +++
- Kokos-Panna-Cotta mit Ananas-Ragout

UNSER TEAM

Wir stellen höchste Ansprüche an die Zufriedenheit unserer Kunden, sowie an unsere Mitarbeiter. Qualifiziertes und maximal motiviertes Personal, welches sich mit dem Servicegedanken identifiziert, garantiert Ihnen ein positives Gefühl auf Ihrer Veranstaltung.

Vereinbaren Sie jetzt einen Termin zur Planung für Ihr ganz spezielles Event!