

MARILYN MONROE

FINGERFOOD

sinnlich und einladend

KALTE KOMPONENTEN

Crostini mit Rosmarin-Ricotta und marinierten Feigen

Gemüse und Sprossen im Mini-Wrap

Burrata im Glas mit Basilikumpesto und Tomaten

Lachs auf Ciabatta mit wenig Sauce

Bergkäse mit Pistaziencrunch und Blutorangenfilet

Flammkuchenröllchen Elsässer

Canapé mit zartem Roastbeef und Remoulade

Feine Antipasti-Auswahl am Spieß mit marinierten mediterranen Komponenten

Dreierlei Melone im Glas – farbenfroh, erfrischend und aromatisch mariniert

Knackiger Farmersalat mit würzigem Falafelbällchen und Kräuterdressing

Griechischer Bauernsalat im Glas mit kaltgepresstem Olivenöl, Feta und Kräutern

WARME KOMPONENTEN

Pastasticks in Teriyaki

Hähnchen BBQ Spieß mit Rosmarin

Fleischbällchenspieße mit leichter Röstaromatik

mediterraner Trio - Spieß aus Kartoffel, Tomate und Halloumi im Rosmarinduft

DESSERT

Panna Cotta mit Rosmarin-Honig und Himbeercrunch

Tiramisu typisch italienisch

Orangen-Schoko-Kuchenwürfel mit Lavendelzucker

AB 20 PERSONEN A PERSON 45€