

HIGHCLASS

Fingerfood

Thunfischtatar in Miso-Dressing
Avocado . Mandarinen Sorbet . Popcorn

Büffelmozzarella
Tamarillo . Wildkräuter

Lammcarpaccio
Sambalajak . Selleriestroh

Rote Beete Risotto
Grüner Spargel . Essigäpfel . Wallnuss . Krokant

Happy Spoon mit Saltimbocca
in Tomaten Sugo

Blumenkohl-Safran-Suppe
mit Garnele

Schokoladenmousse
mit Himbeerschaum

Ab 30 Personen — 33 € pro Person

Koch — 35€ pro Stunde*

Service Personal — 25€ pro Stunde*

* gilt für externe Veranstaltungen;
zusätzliches Equipment,
Anlieferung, Aufbau und Abbau
werden je nach Größe und
Umfang extra berechnet.

FRANKFURT STYLE

Fingerfood

Handkäs` Tatar

Frankfurter Grüne Sauce
mit Ei und Kartoffel

7 Kräuter Süsschen
mit Frankfurter Würstchen

Gräf-Völsing auf Kartoffel-Gurken-Salat

Heringstatar mit Rote Beete Relish
und Zwiebelschaum

Stück Frankfurter Kranz
an Apfelwein-Sorbet

Ab 30 Personen — 24 € pro Person

Koch — 35€ pro Stunde*

Service Personal — 25€ pro Stunde*

* gilt für externe Veranstaltungen;
zusätzliches Equipment,
Anlieferung, Aufbau und Abbau
werden je nach Größe und
Umfang extra berechnet.

SISSI STYLE

Fingerfood

Linsen Gemüse Salat
mit Roastbeef

Gurken-Schlangen
mit Forellentatar

Rinder-Cosommé
mit Markklößchen

Gebackene Weißwurst
auf Kartoffel-Senf-Püree

Wiener Schnitzel
mit Kartoffel-Gurken-Salat

Omas Schokoladenpudding
mit Vanillesauce

Ab 30 Personen — 29 € pro Person

Koch — 35€ pro Stunde*

Service Personal — 25€ pro Stunde*

* gilt für externe Veranstaltungen;
zusätzliches Equipment,
Anlieferung, Aufbau und Abbau
werden je nach Größe und
Umfang extra berechnet.

ITALIAN STYLE

Fingerfood

Caprese

Büffelmozzarella . Tomate . Basilikum

Jakobsmuschel im Parmaschinken-Mantel

Pesto . Tomaten-Concasse Sugo

Happy Spoon vom Saltimbocca

Tramezzini Vitello Tonnato

Trüffel Risotto

mit Parmesanschaum

Weißer Kaffee Panne Cotta

mit Cassis-Sorbet und Fruchtperlen

Ab 30 Personen — 33 € pro Person

Koch — 35€ pro Stunde*

Service Personal — 25€ pro Stunde*

* gilt für externe Veranstaltungen;
zusätzliches Equipment,
Anlieferung, Aufbau und Abbau
werden je nach Größe und
Umfang extra berechnet.

SPANISH STYLE

Fingerfood

Mango Gazpacho mit Chorizo

Melonen-Ibericoschinke-Spieße
mit Paprika Toast

Paella im Glas

Tortilla

Crema Catalan

Ab 20 Personen — 22 € pro Person

Koch — 35€ pro Stunde*

Service Personal — 25€ pro Stunde*

* gilt für externe Veranstaltungen;
zusätzliches Equipment,
Anlieferung, Aufbau und Abbau
werden je nach Größe und
Umfang extra berechnet.

FAST FOOD STYLE

Fingerfood

Mini Burger

mit Rinderhack, Zwiebeln, Salat, Ketchup, Senf

Mini Burger

mit paniertes Selleriescheibe, Spinatblättern, Tomate, Mayonnaise

Mini Burger

mit Lachs, Senfcreme, Gurke, Radiccio

Wellen-Pizza vegetarisch

Wellen-Pizza Salami

Heißer Brownie mit Vanille Eis

Ab 30 Personen — 26,50 € pro Person

Koch — 35€ pro Stunde*

Service Personal — 25€ pro Stunde*

* gilt für externe Veranstaltungen;
zusätzliches Equipment,
Anlieferung, Aufbau und Abbau
werden je nach Größe und
Umfang extra berechnet.
