

Buffet I

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Ruccola und gehobeltem
Parmesan

*

Maiskörbchen gefüllt mit Salat von Kalbsfiletspitzen und
Pinienkernen

*

Thunfischwürfel in Limetten - Soja - Marinade gebraten
auf Mango Spalten und Frühlingslauch

*

Serrano Schinken mit saftiger Honigmelone

*

Salat Taboulé - Cous Cous mit Tomaten, Gurken und frischer
Minze

*

Artischockensalat mit getrockneten Tomaten

*

Avocado Salat mit Krebsfleisch

*

Blattsalate der Saison mit französischem u. italienischem
Dressing

*

Ciabatta und Butter

Warm aus dem Chafing Dish

Ragout von Edelfischen mit Flußkrebsschwänzen und
Riesengarnelen in leichter Tomaten - Kräutersauce mit
Basmatireis

*

„Saltim Bocca“ vom Kalbsfilet mit Speck und Salbei ummantelt

*

Tomaten - Auberginen - Mille Feuille

*

Rosmarinkartoffeln

Pommes Dauphine noir

Desserts

Mousse au chocolat mit Splittern von der Zartbitterschokolade

*

Obstsalat mit Vanillesauce

Buffet II

Vorspeisen

Feldsalat mit französischem Ziegenkäse, rosa Grapefruitfilets und hauseigenem Dressing

*

Wraps gefüllt mit Frischkäse, Ruccola und knusprigen Streifen vom Rind

*

Scheiben von geräuchertem Lachs auf Orangenspalten

*

Reis - Currysalat mit Saté vom Huhn

*

Tomaten - Avocado Salat mit Minze

*

Maki Rolls mit Avocado und Lachs

*

Ciabatta, Olivenöl und Meersalz

Suppe

Gelbes Zucchini-cremesüppchen

Warm aus dem Chafing Dish

Zartes Kalbsragout mit Waldpilzen und erlesenen Kräutern hausgemachte Butterspätzle

*

Gedämpfter Red Snapper mit Orangen - Curry - Sauce Wildreis

*

Süßkartoffeln mit Tofuspieß und Haselnusssauce

Dessert

Mascarpone Crème mit marinierten Erdbeeren

*

Obstsalat mit Maraschino

*

Rohmilchkäse mit Tannenhonig und Walnüssen

Buffet III

Vorspeisen

Toskanischer Brotsalat mit Tomaten

*

Ziegenkäseterrine auf Ruccola mit Honig glasiert

*

Vitello Tonnato – rosa gebratenes Kalbfleisch nappiert mit
Thunfisch Kapern Sauce

*

Mango – Spinatsalat mit gerösteten Cashewkernen

*

Knoblauchmarinierte Riesengarnelen und Kapernäpfel an
Eisperlensalat

*

Melonen & Feigen mit Parmaschinken ummantelt

*

Nuss- , Oliven- und weißes Ciabatta

*

Kräuterdip und Butter

Warm aus dem Chafing Dish

Wiener Schnitzel mit lauwarmen Kartoffel – Gurkensalat

*

Kross gebratenes Zanderfilet mit Peperonata

*

Maishähnchen in Chianti geschmort mit Schmorgemüse

*

Rosmarinkartoffeln

Desserts

Mascarponecrème mit Beerenfrüchten

*

Limonencreme mit Grappakirschen

*

Erdbeer - Tiramisú

BBQ Buffet I

Vorspeisen

Basilikum – Ruccola - Salat mit Erdbeeren und
Parmesanscheiben
Provencalisch gebratenes Gemüse mit Rosmarin
Toskanischer Brotsalat mit Oliven und Tomaten
Melonenecken mit luftgetrocknetem Schinken mit
Balsamicocrème
Salat von Cherrytomaten und Babymozzarella mit
hausgemachtem Pesto
Frische Blattsalate vom Markt mit gerösteten
Sonnenblumenkernen und hausgemachtem Dressing
Ciabatta, Meersalz, Olivenöl

Vom Grill

Saftiges Steak vom Landschwein
Süß – scharf mariniertes Lachsfilet auf der Haut gegrillt
Argentinisches Huftsteak
Orientalisch marinierte Hühnchenbrust
Thüringer Rostbratwurst
Olivenöl marinierte Zucchini – und Auberginenscheiben

Warm aus dem Chafing Dish

Halbe Baked Potatoe

*

Sour Cream, Tomaten – Zwiebelconfit,
Sweet – Chili – Sauce
Senf, Ketchup, Aioli

Dessert

Zuppa cantuccine
Beerengrütze mit Vanillesauce
Dreierlei Käse mit Oliven vom Brett

BBQ Buffet II

Vorspeisen

Octopussalat mit Knoblauchmarinade
Ceasar´s Salad mit Croûtons, gehobeltem Parmesan und Knoblauchdressing
Kleine Saté – Spieße vom Huhn mit Erdnussbutter glasiert
Carpaccio vom Rinderfilet in der Kräuterbeize
Graved Lachs und Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Senf - Dillsauce
Kirschtomaten mit jungem Mozzarella an Basilikumpesto
Provencalische „Piperade“
Ciabatta mit Butterrosen

Vom Grill

Riesengarnelen am Spieß
Mariniertes, argentinisches Huftsteak
Auf der Haut gebratenes Lachssteaks
in Limonen- Minz Marinade
Steak vom deutschen Landschwein
Rosmarin marinierte Lammchops
Thüringer Rostbratwurst
Feta - Gemüsesäckchen

Warm aus dem Chafing Dish

Halbe Baked Potatoe
*
Senf, Ketchup, Aioli
Tomaten- Zwiebelconfit, Sour Cream

Dessert

Latte – Macchiato – Mousse mit Aprikosenkompott
Beerengrütze mit Vanillesauce

CITY CATERING HAMBURG

BBQ Buffet III

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs mit Honig – Senf - Dillsauce
Taboulé – Cous Cous Salat mit gegrillter Paprika,
Tomatenconcassé und Minze
Pfefferhähnchen auf Römersalat und Caesar´s Dressing
Raukesalat mit gebratenen Champignons und Tomaten mit
mildem Dressing
Glasnudeln mit zarten Streifen vom Huhn in Soja –
Sesammarinade
„Salat Nicoise“ mit gebratenem Gelbflossenthunfisch
Ciabatta und Vollkorn Ciabatta mit Butterrosen und
Kräuterbutter

Vom Grill

Zarte Lammkoteletts in Knoblauch – Petersilien – Marinade
Filets von fangfrischer Mittelmeerdorade im Kräutermantel
Entrecôte vom argentinischen Mareo Rinderrücken
Rib Eye Steak
Saté vom Huhn
Zucchini – und Auberginenscheiben
Knoblauchbaguette

Warm aus dem Chafing Dish

Hausgemachte, mit Steinpilzen gefüllte Ravioli mit
Petersilienpesto

Dessert

Whisky Beeren mit Mascarpone und Bisquit
Schokoladencrème mit Splittern von der Zartbitterschokolade
Dreierlei Käse vom Brett

BBQ Buffet IV

Vorspeisen

Kartoffelsalat Genovese mit
Petersilienpesto und grünen Bohnen
Garnelensalat mit Apfelkapern in einer Dijon - Senfmarinade
Meeresfrüchtesalat mit gegrillter Paprika, Zitrone, Petersilie
und Kapern
Kleine Patatas mit Salzkruste dazu Roquefort- und
Knoblauchdip
Frittierte ganze Sardinen mit Zitronenspalte
Orangen - Fenchelsalat mit Lachs und gecrashten Walnüssen
Knackiger Römersalat mit Pfefferhuhn, Buttercroûtons und
Sardellen - Parmesan Dressing
Ciabatta, hauseigenes Tomatenrelish

Frisch vom Grill

Entrecôte
Filets vom Seeteufel zitronenmariniert
Tiger Prawns
Mini - Tintenfisch am Spieß mit grünen Chilischoten
Auberginen - und Zucchinischeiben

Warm aus dem Chafing Dish

Ratatouille
gratinierte Kartoffeln
*
Senf, Ketchup, Aioli
Mango Chutney, Tomaten - Zwiebelconfit

Dessert

Crème Caramel mit Orangenfilets
Mousse au chocolate
1 ganzer Käse dazu Trauben und Feigen

Flying Fingerfood ASIA

Rosa Entenbrust auf Radicchio-Orangensalat mit Balsamico
Wrap gefüllt mit asiatischem Wokgemüse
Wan Tan Holy Basil Täschchen mit süß - scharfem Dip
Mini Frühlingsrollen mit süß - scharfem Dip
California Rolls und Maki Rolls
Sashimi von Thunfisch und Lachs
dazu reichen wir Sojasauce, Wasabi und Mayonnaise

Flying Fingerfood INDIA

Curry - Reissalat mit Mojo Verde und Saté Spieß vom Huhn im
Glas serviert
Zucchini Pakoras mit Mango Chutney
Samosas mit sweet - Chili - Sauce
Falafel Bällchen mit Joghurt - Korianderdip
Tandoori Hähnchenspieße mit Pflaumensauce

Flying Fingerfood FISCH

Schellfisch im Limonen - Tempura Teig mit scharfem Dip
Kleiner Wrap gefüllt mit geräuchertem Lachs und Ruccola
Matjes Sushi mit Wasabi - Mayonnaise
Riesengarnele am Spieß mit Knoblauchsauce
Sashimi von Thunfisch und Heilbutt mit zweierlei Sauce
Fischfrikadelle auf Gurke mit Dillmayonnaise
Smörgås mit Lachs und Seehasenrogen

Flying Fingerfood VEGI

Feigen mit Ziegenfrischkäse
Taboulé Salat mit frischer Minze und Paprika
Chicorée mit Ziegenkäsemousse
Gemüsesticks mit Oliven Crème
Tofu - Clubsandwich mit Tomate und Senf Dip
Gefüllte Weinblätter
Spieß von gegrilltem mediterranen Gemüse

Flying Fingerfood DEUTSCH

Hamburger Altstadtfrikadelle mit Kerbel - Senf - Dip
Currywurst mit hausgemachter Sauce dazu Ciabatta
Gurkenröllchen mit Schafskäse gefüllt
Röstitaler mit Blutwurst und Senf Dip
Halber Drilling gefüllt mit Tatar vom Räucherlachs
Schnittchen mit Griebenschmalz und Salz
Pumpnickel mit Matjestatar
Rote Grütze mit Vanillesauce

Flying Fingerfood FRANZÖSISCH

Handgeschabter Kartoffelrösti mit Roquefort und Ahornsirup-
marinierter Traube

Tarteletts mit Ricotta und Péregard Schinken

Rosa gebratener Thunfisch mit geröstetem Sesam
ummantelt und Erdbeere

Olivenfrittatine mit gemousstem Rohmilchkäse

Mini Quiche Törtchen

Croque Monsieur am Stick

Taleggio mit Baguettecke

Trauben mit dunkler Schokolade überzogen

Tarteletts mit Mascarponecrème und frischen Früchten

CITY CATERING HAMBURG

Fingerfood Buffet I

Gekräuterte Knoblauch - Scampispißchen mit Aioli Dip
„Vitello Tonnato“ feine Kalbsrückenscheiben
Nappiert mit Thunfisch - Kapern - Sauce
Serranoschinken mit Cr ma de Balsamico im Glas
Kaltes Mango - Chilis ppchen im Glas serviert
Ananas am Spieß mit gestoßener Minze

Warm aus dem Chafing Dish:

Kleine Medaillons vom Schwein mit Gorgonzolarahm am Spieß
Lammhackb llchen am Rosmarinstick mit Koriander Dip
Rinderfiletroulade gefüllt mit italienischem Käse
und Parmaschinken
Currywurst in hausgemachter Malz-Tomaten-Curry Sauce
mit Ciabatta

Fingerfood Buffet II

Rosa gebratene Entenbrust auf Taboulé Salat mit frischer Minze
Riesengarnelen gebacken in Wurzelpanade mit Chilidip
Lammhackb llchen am Rosmarinstick mit Joghurt - Minzdip
Auberginentatar auf Pumpnickel
Gefl gelspie mariniert in orientalischen Gewürzen
auf Karotten - Sultaninen Salat
Knusprige Falafel Bällchen am Spieß
Gebratenes Gemüse am Spies in Kräuter - Oliven lmarinade
Zarte Kalbsr ckenscheiben mit Thunfisch - Kapernsauce

Fingerfood Buffet III

Minichiabatta mit tunesischem Linsenaufstrich
und Dill Schmand
Zucchinir llchen mit Ziegenkäse - Kräuterfüllung
Kichererbsen Salat im Happy Spoon
Brik bil Ghutta - Teigtaschen mit Hüttenkäse gefüllt
H hnchen in Senf - Sesam - Kruste mit Oystersauce
Sardellensandwich mit Harissa
Teriyakispiee vom Rind mit Pflaumensauce
Salat von Papaya und Mango mit Würfeln vom Thunfisch
Crostini mit Forellenmousse und Dillspitzen
Crostini mit Oliven Crème und Riesengarnele

Fingerfood Buffet IV

Vorspeisen

Basilikum – Ruccolasalat mit Erdbeeren und Parmesanscheiben
Provençalisch gebratenes Gemüse mit Rosmarin
Octopussalat mit Knoblauchmarinade
Kleine Saté – Spieße vom Huhn

Warm aus dem Chafing Dish

Gelbes Paprikasüppchen
*
Riesengarnelen auf asiatischem Wokgemüse
Gebratenes Kabeljaufilet mit Schmorgurkengemüse
Tomaten – Auberginen – Mille Feuille mit Mozzarella
überbacken
Dillkartoffeln

Dessert

Obstsalat mit gerösteten Mandeln
Vanille Joghurtcrème mit frischen Beeren

Fingerfood Buffet V

Vorspeisen

Knackiger Römersalat mit gehobeltem Parmesan und gebratenen
Hühnchenbruststreifen mit Sardellendressing
Gurkensalat mit Schafskäse
Tomaten – Koriander Salat
Thai – Auberginen - Salat

Suppe

Brokkoli – Curry Suppe, Ciabatta

Warm aus dem Chafing Dish

Zanderfilet mit Rote Bete Mousse
Saltim bocca vom Schwein mit gebratenen Cherrytomaten
Auberginen Curry mit frischer Ananas
*

Röstkartoffeln

Dessert

Mango auf Kokoscrème

Fingerfood Buffet VI

Vorspeisen

Gebratene Riesengarnele auf Crostini mit Pesto
Knackiger Blattsalat der Saison mit gerösteten
Sonnenblumenkernen, Sesam, Kürbiskernen mit
Balsamicovinaigrette
Scheiben vom geräucherten Lachs auf Rösti
Ciabatta & Butterrosen

Warm aus dem Chafing Dish

Mini Cordon Bleu mit Misch - Rahmgemüse und Röstkartoffeln
Spinat-Ricotta Tortellini auf Spinat - Käsesauce mit Parmesan

Dessert

Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesauce

Menu I

Sülzchen vom Steinbutt auf
Himbeeressig mariniertem Ruccola

Sauerampfercrèmesüppchen mit kleinen Gemüseperlen

Tranchen vom rosa gebratenem Kalbsfilet mit frischen
Austernsaiblingen,

Sauce Béarnaise, jungem Gemüse und Herzoginkartoffeln

Variation von dunklem und hellem Schokoladenmousse
mit frischen Waldbeeren

Menu II

Knackige Blattsalate mit Streifen vom Parmaschinken
und Chili – Croûtons, gehobeltem Parmesan
und mildem Balsamico - Dressing

**

Schaumsüppchen von der Tomate mit
Zucchini - Julienne

**

Rosa gebratenes Lammcarré unter der Kräuterkruste
mit Prinzessbohnen und Rosmarinkartoffeln

*

Pochiertes Maih – Maih Filet auf Limonen - Proseccoschaum
mit Mandel - Brokkoliröschen und Basmatireis

**

Limonen – Mousse mit Waldbeeren und Soßenspiegel

Menu III

Grüner Spargel mit Flusskrebsschwänzen
an Sauce Béarnaise

**

Tessiner Minestrone

**

Mit Tomaten und Mozzarella gefüllte Poulardenbrust
an Thymianjus mit Basmatireis

*

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
Rieslingssauce
Pilzrisotto

**

Latte – Macchiato – Parfait mit warmen Aprikosenspalten

Menu IV

Kross gebratene Riesengarnelen
auf Wildkräutersalat mit Trüffel – Balsamico – Vinaigrette

Bärlauch – Cappuccino mit leichten Quarknocken

Rendezvous von Rind - und Kalbsfilet

Rotwein - Schalottenreduktion

grüne Spargelspitzen

Macaire-Kartoffeln

**

Variation von dunklem und hellem Schokoladenmousse
mit Waldbeeren

*

Crème Brûlée

**

Petits Fours

Menu V

Gebratene Jacobsmuscheln auf ZucchiniRisotto

Weißes Tomaten - Crèmesüppchen mit
Concassée und schwarzem Trüffel

Lammcarrée unter der Kräuterkruste

Schaum von gelber Paprika

Ratatouillegemüse

Kartoffelgratin

**

Vanille - Panna Cotta auf einem Himbeerspiegel

Beerenfrüchte

**

Petits Fours

Die Preise der einzelnen Speise variieren je nach Personenzahl.
Gern senden wir Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot zu.