



Menüvorschlag mit 8 Komponenten: 20€/Person

4 kalte herzhaft + 4 süße
oder
4 kalte herzhaft + 4 warme herzhaft

Menüvorschlag mit 12 Komponenten: 26€/Person

5 kalte herzhaft + 5 warme herzhaft + 2 süße

Menüvorschlag mit 16 Komponenten: 32€/ Person

6 kalte herzhaft + 6 warme herzhaft + 4 süße

Menüvorschlag mit 20 Komponenten : 40€/ Person

8 kalte herzhaft + 8 warme herzhaft + 4 süße

Beispiele für Komponenten:

Kalte Komponenten

Takamaka-Ziegenkäse in rohem Thunfisch gerollt
Häppchen mit rohem Schwertfisch und Zitrone
Halbgarer Thunfisch mit Leginensch-Püree
Thunfisch-Sushi
Spargelkopf-Häppchen
Spanische, kalte Gemüsesuppe
Häppchen mit geräuchertem Schwertfisch und würzigen
Zitronenstückchen
Geröstete Brotwürfel mit Serrano-Schinken, eingelegten Tomaten
und Paprikaschoten

Warme Komponenten

Herzhafter Kuchen mit Gemüse und Leginen-Fisch
Geröstete Brotwürfel mit Meerbarbenfisch-Oliven-Paste
Hähnchen-Ananas-Spieß
Gemüse-Teigtasche
Würziger, marinierter Rinderspieß
Krabben-Pfannkuchen
Kleine Frühlingsrolle mit Krabbenfüllung
Gefüllte Muscheln

Süße Komponenten

Schokoladen-Himbeer-Törtchen
Pistazien-Biskuit
Ananas-Windbeutel
Kleine Zartbitterschokoladen-Würfel