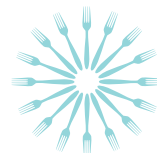


# Fingerfood- & Gabelhäppchen- Buffets

Stand: Januar 2018

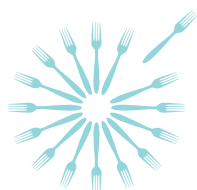


ab 20 Personen 6 Gerichte\*:  
Bitte wählen Sie einen Salat.

ab 25 Personen 7 Gerichte\*:  
Alle Speisen der jeweiligen Buffets werden zubereitet.

17,50 €

\*plus optional Dessert 3,00 €



ROSAS'  
Das Catering






# LOTTE




## MINI HÄPPCHEN

- Chicorée-Canapés mit Gorgonzola, gerösteten Walnüssen & Trüffelöl
- 




## FINGERFOOD & GABELHÄPPCHEN

- Salat-Wraps mit Rindfleisch, Frühlingszwiebeln, Avocado-Mayonnaise, Röstzwiebeln & frischem Koriander
  - Zucchini-Röllchen mit Lachs-Rillettes & frischem Dill
- 

## QUICHES, TARTES & CO

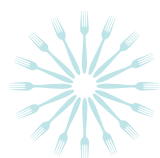
- Hühnchen-Quiche mit Curry & Apfel
  - Tomaten-Tarte mit Ricotta, Parmesan, gerösteten Pinienkernen & Rucola
- 

## SALATE

- Ensaladilla Rusa – trad. span. Tapa – spanischer Kartoffelsalat mit Thunfisch, hartgekochten Eiern, Erbsen, Möhren, grünen Oliven & eingelegten Paprikaschoten
  - Gemischte Blattsalate je nach Saison mit Persimone (Kaki-Frucht), Ziegenkäse & gerösteten Walnüssen, dazu: Granatapfel-Dressing oder mit Cantaloupe-Melone, Feta & Pistazien, dazu: Wasabi-Dressing
- 
- 
- 

## DESSERT / optional

- Panna Cotta mit Himbeer-Orangensauce
- 






# GRETE



## MINI HÄPPCHEN

- Wildlachs-Schnecken mit Ricotta, Fenchel, Frühlingszwiebeln & rosa Pfeffer
- 



## FINGERFOOD & GABELHÄPPCHEN

- Schweinefilet »tonnato« auf Rucola mit Kapernbeeren
- Prosciutto-Röllchen mit getrüffeltem Büffel-Mozzarella, Artischocke & Rucola



## QUICHES, TARTES & CO

- Lachs-Quiche mit Spinat, Tomate & frischem Dill
- Kürbis-Quiche mit Gorgonzola & Dulce de membrillo (span. Quittengelee)



## SALATE

- Taboulé au fenouil – libanesischer Couscous-Salat mit Tomaten, Gurken, Fenchel, Frühlingszwiebeln, Rosinen, frischer Minze & Petersilie mit Orangen-Olivenöl
  - Ziegenkäse-Trauben-Salat mit gerösteten Walnüssen auf gemischten Blattsalaten, dazu: Honig-Balsamico-Dressing
- 
- 



## DESSERT / optional

- Mascarpone-Creme mit Limoncello (ital. Zitronenlikör) & frischen Beeren
- 
- 
- 



# MARTHE



## MINI HÄPPCHEN

- Mozzarella-Spieße: mariniertes Mozzarella (rosa Pfeffer & Zitronenabrieb), getrocknete Tomate, Kalamata-Olive & Basilikum

## FINGERFOOD & GABELHÄPPCHEN

- Salat-Wraps mit Hühnchen, Frühlingszwiebeln, Radieschen, Cashews, Chili-Sauce & frischem Koriander
- Tortilla de Patatas (spanisches Kartoffel-Omelett)

## QUICHES, TARTES & CO

- Birnen-Quiche mit Gorgonzola, Walnüssen & rosa Pfeffer
- Spinat-Börek mit Feta, Ricotta, Frühlingszwiebeln, Pinienkernen & frischer Petersilie, dazu: Zitronen-Joghurt

## SALATE

- Marokkanischer Möhrensalat mit Rosinen, gerösteten Pinienkernen & frischem Koriander
- Kichererbsensalat mit Apfel, Cornichons, Kokos-Curry-Dressing & frischem Koriander

## DESSERT / optional

- Petit Fours: Mini-Tartelettes mit Zitronencreme & frischen Beeren
- 
- 