

SNACK SUGGESTIONS
IMBISS VORSCHLÄGE

flavor snacks

OF THE
day

DES
tages





Imbissvorschläge

Snackbuffets

VORSPEISEN

Geräucherter Chilenischer Lachs
an Dill-Senfsauce
Würzig eingelegte Kirschtomaten
mit Frischkäse gefüllt
Warme Pflaumen und Bananen
im Speckmantel mit Mango Chutney
Frittierte Garnelen im Teigmantel
mit süß-sauer Soße

HAUPTGÄNGE

Kleine Medaillons von der Putenbrust
in der Käse-Ei-Hülle
auf würziger Tomatensauce
und gebratenen Kartoffelklößchen
Medaillon vom Lachsfilet mit Koriander
und Kirschtomaten in Zitronengrassauce

DESSERTS

Cremiges Mangomousse mit Mandeln
„Schokobrunnen“ mit Vollmilchschokolade
dazu frische Früchte
Gefüllte Pfannkuchen an Orangensauce
Melonen-Orangensalat mit Minze

**€38,00 pro Person
ab 30 Personen**

Snack Suggestions

Snackbuffets

STARTER

Smoked Chilean salmon
with dill-mustard sauce
Spicy marinated cherry tomatoes
filled with cream cheese
Warm plums and bananas coated with bacon,
served with mango-chutney
Fried shrimps with sweet-sour-dip

MAIN COURSES

Medallions of turkey breast
in a cheese-egg crust
with spicy tomato sauce
and roasted potato-dumplings
Medallion of salmon filet served with coriander,
cherry tomatoes and lemongrass-sauce

DESSERTS

White mousse of mango with almonds
“Fountain of chocolate“ filled with whole milk
chocolate and fresh fruits
Filled pancakes with orange-sauce
Salad of oranges and melon with mint

**€38,00 per person
from 30 persons**



LEICHTES SNACKBUFFET I

VORSPEISEN

Sandwichvariationen mit Lachs,
Käse und Rohkost
Würzig eingelegte Oliven mit Frischkäse gefüllt

HAUPTGÄNGE

Hähnchensatéespieße an süß-saurer Sauce
Mini-Weißwürste mit süßem Senf

DESSERTS

Waldfrucht Grütze mit Vanillesauce
Salat von frischen Früchten
mit Passionsfrüchten und Mandeln
Mini Gugelhupf an Minz-Schokoladensauce

**€32,50 pro Person
ab 30 Personen**

LIGHT SNACK BUFFET I

STARTER

Variety of sandwiches with salmon, cheese
and raw vegetable salad
Spicy marinated olives filled with cream cheese

MAIN COURSES

Saté chicken brochettes with sweet-sour sauce
Mini white-veal sausages with sweet mustard

DESSERTS

Wild berries jelly with vanilla-sauce
Fresh fruit salad
with passion fruits and almonds
Mini yeast cake and mint chocolate sauce

**€32,50 per person
from 30 persons**

LEICHTES SNACKBUFFET II

VORSPEISEN

Canapévariationen von geräucherter Forelle,
Roastbeef und Crevetten
Mini Croissants mit Tomatenfüllung
oder Frischkäsefüllung
Meeresfrüchtecocktail „California“ im Glas

HAUPTGÄNGE

Vegetarische Frühlingsrollen
mit Gemüsefüllung an Sojasauce
Riesengarnelen in Wan-Tan-Teig
mit asiatischem Dip
Würzige Fleischbällchen in Barbecuesauce

DESSERTS

Ananas und Grapefruitscheiben mit Pistazien
Cappuccinomousse mit Mandelkrokant
Mini Windbeutel verschieden gefüllt
Baby Tarteletts mit Obst gefüllt

**€35,50 pro Person
ab 30 Personen**

LIGHT SNACK BUFFET II

STARTER

Variety of canapés with smoked trout,
roast beef and prawns
Mini croissants filled with tomato
and cream cheese
Seafood cocktail „California“ served in a glass

MAIN COURSES

Vegetarian spring-rolls
filled with vegetables, served with soy sauce
Giant prawns served with Asian dip
Spicy meatballs served with barbecue-sauce

DESSERTS

Pineapple and grapefruit slices with pistachios
Mousse of cappuccino with almond brittle
Profiteroles various filled
Baby tartlets filled with fruits

**€35,50 per person
from 30 persons**



Snacks

HALBE BELEGTE BRÖTCHEN AB 10 PERSONEN

Tilsiterkäse mit Kiwi, Trauben und Pistazien	€ 3,50
Gekochter Schinken mit Eierscheiben und Sprossen	€ 3,50
Roher Schinken mit Cornichons und Kresse	€ 3,50
Französischer Tortenbrie mit Walnüssen	€ 3,80
Truthahnbrust auf Farmersalat mit Ananas	€ 3,80
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce und Gurken	€ 3,80
Geräucherter Chilenischer Lachs mit Sahnemeerrettich	€ 4,50

SANDWICHECKEN AB 10 PERSONEN

Mozzarella mit saftigen Fleischtomaten und Basilikum	€ 4,50
Gekochter Landschinken und Butterkäse mit Cornichons	€ 4,50
Truthahnbrust mit Curry und roten Zwiebeln	€ 4,50
Feinster Chilenischer Räucherlachs mit Senf-Dillsauce	€ 4,50
Bresso-Creme mit Kräutern auf Rohkostsalat	€ 4,50
Eiersalat-Aufstrich mit Kresse und Gurken	€ 4,50

Snacks

GARNISHED HALF BREAD ROLLS FROM 10 PERSONS ON

Tilsiter cheese with kiwi, grapes and pistachios	€ 3,50
Smoked ham with sliced eggs and scions	€ 3,50
Ham with gherkin and cress	€ 3,50
French Brie cheese with walnuts	€ 3,80
Turkey breast on farmer salad with pineapple	€ 3,80
Pink Roast beef with remoulade sauce and gherkin	€ 3,80
Smoked Chilean salmon on cream horseradish	€ 4,50

CLASSIC SANDWICH TRIANGLES FROM 10 PERSONS ON

Mozzarella cheese with tomatoes and basil	€ 4,50
Ham with butter cheese and gherkin	€ 4,50
Turkey breast with curry and red onions	€ 4,50
Finest Chilean Smoked salmon with dill-mustard sauce	€ 4,50
Cheese cream with herbs on a salad of ground vegetables	€ 4,50
Vegetarian egg-cream with cress and gherkin	€ 4,50

Alle Preise inkl. 19 % MwSt. und Bediengeld / all Prices incl. 19 % VAT

Pro Veranstaltung kann ein Menü- bzw. Büffetvorschlag ausgewählt werden. /

You can choose either one menu or buffet per event

Stand Mai 2010 / updated May 2010



**CANAPÉS
AB 10 STÜCK PRO SORTE**

Serranoschinken mit Honig-Melonenkugeln	€ 4,00
Putenbrust an Ananas und Guacamole	€ 4,00
Rosa gebratenes Roastbeef mit Mango Chutney	€ 4,00
Chilenischer Räucherlachs an Dillsenfauce	€ 4,00
Kräuterkäsecreme mit Trauben und Kresse	€ 4,40
Forellenfilet mild geräuchert mit Sahnemeerrettich	€ 4,00
Crevetten in Cocktailsauce	€ 4,00

**CANAPÉS
MINIMUM 10 PIECES PER KIND**

Serrano ham with melon-honey-balls	€ 4,00
Turkey breast on pineapple and guacamole	€ 4,00
Roast beef with mango chutney	€ 4,00
Smoked Chilean salmon with creamy dill-mustard-sauce	€ 4,00
Cheese herb cream with grapes and cress	€ 4,00
Smoked filet of trout with cream-horseradish	€ 4,00
Shrimps in cocktail sauce	€ 4,00

**PAUSESNACKS
AB 10 PERSONEN**

Croissants Natur	€ 3,00
Berliner gefüllt	€ 3,00
Schokoladencroissants	€ 3,00
Knusper-Plunderstange deftig gefüllt	€ 3,00
Laugenbrezel oder Laugenstange mit Butter à part	€ 3,00

**SNACKS FOR YOUR BREAK
FROM 10 PERSONS ON**

Plain Croissants	€ 3,00
Filled donuts	€ 3,00
Chocolate croissants	€ 3,00
Crispy breadsticks solid filled	€ 3,00
Bavarian bretzel or breadstick with butter aside	€ 3,00



**WARME COCKTAILHAPPEN
AB 10 STÜCK PRO SORTE**

Vegetarische Frühlingsrollen mit Sojasauce (Paar)	€ 3,50
Mini-Croissants mit Tomatenfüllung	€ 3,60
Tässchen Möhren Ingwersuppe	€ 3,70
Hähnchensatée an Erdnußbuttersauce	€ 3,70
Asiatische Teigtaschen mit süß-sauer Sauce	€ 3,70
Falaffelbällchen mit Aioli	€ 3,70
Blätterteigminis mit Lachs	€ 3,80
Würzige Fleischbällchen in Barbecuesauce	€ 4,00
Hähnchensatéespieße an süß-saurer Sauce	€ 4,50
Riesengarnele in Wan Tan Teig mit Asiatischem Dip	€ 4,50
Zartes Kalbsfrikassee im Glas mit Grissini	€ 4,50
Falaffelbällchenspieß auf Minz-Joghurt-Dip	€ 4,50
Dim Sum (gedämpfte Teigtaschen) mit Pfirsich-Chilisauce	€ 4,50

**WARM COCKTAIL SNACKS
MINIMUM 10 PIECES PER KIND**

Vegetarian spring-rolls with soy sauce	€ 3,50
Mini-croissants with tomato filling	€ 3,60
Small cup of carrot ginger soup	€ 3,70
Chicken-Satée spits with peanutbutter sauce	€ 3,70
Asian pastry with sweet sour sauce	€ 3,70
Falafel balls with garlic dip	€ 3,70
Small puff pastries with salmon	€ 3,80
Spicy meat balls in barbeque sauce	€ 4,00
Chicken-Satée spits with sweet-sour sauce	€ 4,50
Prawn Wan-Tan style with Asia-dip	€ 4,50
Fricassee of veal served in a glass with grissini	€ 4,50
Falafel balls served with a mint-yoghurt- dip	€ 4,50
Dim Sum (curbed dough pockets) with peach-chili-sauce	€ 4,50



**KALTES FINGERFOOD
AB 10 STÜCK PRO SORTE**

Thunfischmousse im Glas mit Hibiskusgelee	€ 3,70
Serranoschinken mit Ogen-Melone	€ 3,70
Fetawürfel mit Strauchtomate	€ 3,70
Gemüsewraps mit Kräuterdip	€ 3,70
Lachswürfel mit Wasabi	€ 3,70
Cous-Coussalat mit knackigem Gemüse	€ 3,70

**COLD FINGERFOOD
MINIMUM 10 PIECES PER KIND**

Mousse of thuna in a glass with hibiscus jelly	€ 3,70
Smoked ham with melon	€ 3,70
Feta cheese with tomato	€ 3,70
Vegetable wrap with herb dip	€ 3,70
Dices of salmon with wasabi	€ 3,70
'Cous Cous' salad with crispy vegetables	€ 3,70

**KLEINE DESSERTS
AB 10 STÜCK PRO SORTE**

Frucht-, oder Käseblechkuchen auf Wunsch mit Sahne	€ 3,50
Muffinvariation mit Früchten oder Schokolade	€ 3,50
Passionsfrucht Panna Cotta	€ 3,70
Süße Microcroissants	€ 3,70
Erdbeerhachée mit Minzjoghurt	€ 3,70
Schoko Früchtespieße	€ 3,70
Französische Macarones	€ 3,70
Waldfruchtgrütze mit feinsten Bourbon-Vanillesauce	€ 4,00
Mini-Tarteletts mit Obst gefüllt	€ 4,00
Handwerkliche Petit Fours Auswahl	€ 4,00
Saisonaler Obstsalat mit Pistazien und Mandeln	€ 4,00

**SMALL DESSERTS
MINIMUM 10 PIECES PER KIND**

Cake slices as per your choice with whipped cream	€ 3,50
Muffinvariation with chocolate or fruits	€ 3,50
Passionfruit Panna Cotta	€ 3,70
Sweet mini croissants	€ 3,70
Minced strawberries with mint yogurt	€ 3,70
Fruit skewer with chocolate	€ 3,70
French macarones	€ 3,70
Red fruit jelly with vanilla-sauce	€ 4,00
Mini-tartlets filled with fruit	€ 4,00
Handmade petit four choice	€ 4,00
Seasonal fruit-salad with pistachios and almonds	€ 4,00