FORMULE FINGER-FOOD

Canapés garnis et amuse bouches froides sur plats:
Poissons, végétarien.

Mini plats gourmands et verrines froid:
Mousse guacamole aux scampis grillé, Confit de figues au magret de canard, Gelée porto aux coquilles St. Jacques rôtie, Carpaccio de St. Jacques à la vinaigrette citronnée, Carpaccio de bœuf à la roquette et parmesan, Tartare de saumon frais à l'échalote, Salade roquette au fromage frais et mangue, Cocktail crevettes, Salade de bœuf « Feierstengszalôt », Soupe de courgettes, Gaspacho, etc…

Mini plats chaud:
Scampis grillés à l'ail, Émince de bœuf Stroganoff, Lanières de bœuf à l'ail et à la citronnelle, Veau à la Zürichoise, Roastboeuf grillé au pesto, Asperges vertes au lard et parmesan, Mini Pasta au pommes et noix de cajou, Pilon de poulet sauce Chili, Émincé

de poulet au curry, Chili con carne, Soupe de chicons au crevettes grises, etc…

Mini grillades sur mini petit pain:
Grillwurscht, Edamer, Mettwurscht.

Croustillants asiatiques frits chaud:
Mini rouleaux printemps, Mini nems, Beignets de scampis, aumônières, Sauce aigre doux et curry (3 pièces par personne).

Mini petits pain garnis assortiment.

Corbeille Dipp légumes.

Brochette fruits frais.

Nos prix sont valables à partir du 15.04.2022 et peuvent évaluer selon les prix du marché et indices