

- Premium-Catering vom Metzgermeister und Koch aus dem Sterne-Restaurant „Zur Traube“
- Eventmanagement vom Veranstaltungskaufmann
- Verleih von Event-Equipment

Fingerfood-Buffer

(ab 30 Personen)

- Etagere mit verschiedenen Oliven, Peperoni, gefüllten Kirschpaprika, Datteln im Speckmantel und Eiercreme- Törtchen
- Snacklöffel, gefüllt mit Räucherlachs, Nordseekrabben und Merretich
- Mini-Paprika-Quiches
- verschiedene Hähnchenspieße
- Blätterteigschleifen mit Schinken und Käse
- Gamba-Spieße mit Kirschtomaten
- Feinkostplatte mit Filet-Medallions, gefüllten Eiern und Spargelröllchen
- Mini-Glas-Dessert
- Käse-Spieße mit Gouda, Brie und blauen Trauben

Preis auf Anfrage

