

Menu

FINGERFOOD

Baskische Pintxos

GRILLGEMÜSE Gegrillte Aubergine, Zucchini und Champignons auf cremigem Hummus	2,80
OLIVE Hausgemachte Olivenpaste mit marinierten Kräuteroliven	2,80
MANCHEGO - FEIGE Manchego-Käse mit Feigencreme und getrockneter Feige	2,80
ZUCCHINI - SCHAFSKÄSE Zucchini mit Schafskäse und Frühlingszwiebeln	2,80
GAMBAS AL AJILLO In Knoblauch und Olivenöl marinierte Garnelen	3,00
KRABBENSALAT Krabben mit Thymian, Dill, Mayonnaise, Thunfisch und Zwiebeln	3,00
MERGUEZ Würzige Rind-Lamm-Merguez mit Ajvar und Olive	3,00

Fingerfood

MINI BURGER Saftiges Rindfleisch-Patty mit hausgemachter Sauce, Käse und saurer Gurke	3,90
MINI BURGER VEGGIE Knusprige Falafel mit Rucola, Remoulade und Champignons im Mini-Burger-Brötchen	3,90
MINI WRAPS CHICKEN Mariniertes Hähnchenfleisch mit Paprika und knackigem Salat	4,50
MINI WRAPS HALLOUMI Gegrillter Halloumi mit frischer Minze, Aioli, roten Zwiebeln und Granatapfeln	4,50
MINI WRAPS GRILLGEMÜSE Gegrillte Aubergine und Zucchini mit Kichererbsen, Hummus, Rucola und Granatapfelsirup	3,90

Häppchen

BLÄTTERTEIGTASCHE HACKFLEISCH Knuspriger Blätterteig gefüllt mit würzigem Hackfleisch und aromatischen Gewürzen	3,00
BLÄTTERTEIGTASCHE SPINAT & FETA Knuspriger Blätterteig gefüllt mit Spinat und cremigem Feta	2,50
SAMOSA HACKFLEISCH Kusprige Teigtasche mit einer herzhaften Füllung aus gewürztem Rinderhack	3,00
SAMOSA VEGAN Kusprige Teigtasche mit einer würzigen Füllung aus Kartoffeln, Blumenkohl und aromatischen Gewürzen	2,80

Menu

FINGERFOOD

Spieße

HÄHNCHEN-SPIESS Zart mariniertes Hähnchenfleisch, schonend gegrillt und auf Spießen serviert	3,90
HALLOUMI-SPIESS MIT JOGHURT-MINZ-SAUCE Gegrillter Halloumi-Käse am Spieß, serviert mit einer erfrischenden Joghurt-Minz-Sauce	3,90
TOMATE-MOZZARELLA-SPIESS Saftige Kirschtomaten und cremiger Mozzarella, verfeinert mit frischem Basilikum	3,50
GAMBAS-SPIESS Saftige Gambas, mariniert mit Knoblauch und mediterranen Gewürzen, gegrillt	4,20

Platten & Dips

KÄSEPLATTE (10PAX) Eine erlesene Auswahl französischer und spanischer Käsespezialitäten, serviert mit frischen Trauben, Nüssen und Grissinis	75,00
VEGETARISCHE ANTIPASTI-PLATTE (10 PAX) Mediterrane Auswahl aus gegrilltem Gemüse, Oliven, eingelegten Spezialitäten und weiteren vegetarischen Köstlichkeiten	89,00
HUMMUS MIT GERÖSTETEM BROT Cremiger Kichererbsendip mit Tahini, Zitronensaft und ausgewählten Gewürzen	15,00
BABA GHANOUSH MIT GERÖSTETEM BROT Aromatischer Dip aus geräucherter Aubergine, Tahini und frischen Kräutern	15,00
MUHAMMARA MIT GERÖSTETEM BROT Orientalischer Paprika-Walnuss-Dip mit feiner Würze und leichter Schärfe	15,00
GUACAMOLE MIT GERÖSTETEM BROT Cremiger Avocado-Dip mit Limette, Tomaten und frischen Kräutern	15,00

Dessert

ZIMTSCHNECKEN Unsere hausgemachten Zimtschnecken – saftig, aromatisch und mit feiner Zimtfüllung	3,00
PANNA COTTA Cremige Panna Cotta, zubereitet mit pflanzlicher Gelatine (Agartine), serviert mit fruchtigem Beerenkompott	4,50
MOUSSE AU CHOCOLAT Luftige Schokoladenmousse aus hochwertiger Zartbitterschokolade	4,50
TIRAMISU BECHER Cremiges Tiramisu mit luftiger Mascarponecreme, feinen Biskuits und einer aromatischen Kaffeenote	4,50
BROWNIES Amerikanischer Schokoladenklassiker mit intensivem Kakaoaroma, knuspriger Oberfläche und besonders saftigem Kern	3,00
VEGANE MUFFINS (SCHOKO ZITRONE) Locker gebackene Muffins in den Sorten Schokolade oder Zitrone, rein pflanzlich zubereitet und ideal für jeden Anlass	3,50
APFELTASCHE Knuspriger Blätterteig mit einer fruchtigen Apfelfüllung, verfeinert mit Zimt und goldbraun gebacken	3,50
OBSTSALAT MIT MINZE UND HONIG Eine bunte Auswahl saisonaler Früchte, abgerundet mit frischer Minze und feinem Honig	4,50
FRUCHTSPIESS MIT SCHOKOLADENÜBERZUG Saftige Erdbeeren und Trauben, umhüllt von weißer oder dunkler Schokolade	3,00

Nicht das Passende gefunden?

NEBEN UNSEREM REGULÄREN ANGEBOT KREIEREN WIR GERNE INDIVIDUELLE SPEISEN UND MENÜS NACH IHREN WÜNSCHEN. KONTAKTIEREN SIE UNS FÜR EINE PERSÖNLICHE BERATUNG.