



kulinarische Anregungen

herzhaftes Fingerfood und Canapes

Auberginenröllchen mit Ricotta und Tomaten
Kürbis-Ingwerquiche mit Schmand
Ziegenkäsepralinen mit Thymianhonig
Büffelmozzarella mit kleinen Strauchtomaten und Basilikumpesto
Thunfisch im Gewürzmantel mit Wasabicreme
Zitrus gebeizter Lachs auf Blinis
Matjestatar mit Äpfel auf Schwarzbrot
Vitello Tonnato mit Kapern
Kalbsbuletten mit Spinat und Dijon Senf
kleine Wraps mit spicy Hühnchen

süßes Fingerfood und Canapes

Carrot Cake mit Physalis
Fruchtspieße mit Minzpesto
Schokoladenmousse mit Himbeeren
Grießflamerie mit Kirschen

Büffetvorschlag

Gurken-Apfelsalat mit frischem Meerrettich
Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Basilikumpesto
Antipasti misti (Aubergine, Zucchini, Paprika, Pilzen
mit frischen Kräutern und Olivenöl zubereitet)
knackige Blattsalate mit Croutons und gehobelten Parmesan
sowie Balsamicodressing und Apfel-Honigdressing
Hausgebeizter Gewürzlachs auf Fenchel-Orangensalat mit Pinienkernen
Vitello Tonnato mit Thunfischsauce

Fenchel-Orangensuppe

Mobil: 0176 628 806 56

Mail: info@liebmann-catering.de



Sesamgnocchis mit Rauke und Grana Padano
Rotbarsch mit Pak Choi, Kokos-Ingwersauce und Süßkartoffeln
Maishuhnbrust mit Parmaschinken, geschmolzene Tomaten und Polenta

Passionsfrucht Creme Brûlée
Birnenmousse mit Kardamom und Chili
Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

Menüvorschlag

Zitrus gebeizter Lachs mit Fenchel, Friseesalat und Nelkenöl

Butternusskürbissuppe mit Kokos

Kalbsrücken rosa gebraten mit Karotten und grünem Spargel an
Kartoffelgratin

Passionsfrucht Creme Brûlée

Meine Speisen sind saisonal angepasst und können sich je nach Jahreszeit ändern.