



CATERING

Flying Buffet und Fingerfood

Gasthaus Plocksaugust

Münsterstr. 51 – 49219 Glandorf

www.plocksaugust.de – info@plocksaugust.de

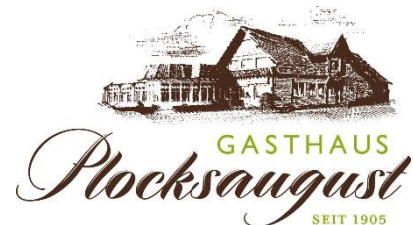
Tel: 05426/3391

Fax: 05426/5075

LIEBE GÄSTE,

wir haben für Sie eine kleine Auswahl an kleinen Köstlichkeiten für einen kulinarischen Abend zusammen gestellt. Guten Appetit!

Fam. Winterberg



Fingerfood & Flying Buffet

Canapées und Bruchetta

- Bruchetta mit Lachstatar, Ziegenkäse, marinierte Avocado, marinierte Champignons, mit Oliven-Tapenade, Ratatouille
- Canapées mit Roastbeef
- geräucherter Entenbrust
- Pesto fresco (Bruchetta mit Pinienkerne, Manchego, Basilikum)
- Reh- oder Wildschweinschinken, Räucherlachs, Weichkäse
- Pouladenbrüstchen auf gebratenen Ciabattascheiben

Spieße und Pralinen

- Schillerlockenspießchen mit Kirschtomate
- Entrecôteföllchen mit Ricottacreme gefüllt
- Scampi-Praline im Sesammantel
- Gemüse im Backteig
- gelbe Tomate mit Ziegenkäsecreme gefüllt
- bunte Tomaten-Büffelmozzarella-Spieße
- rosa gebratene Roastbeefröllchen mit Waldorfsalat und Ruccola
- Fetawüfel mit Gurke und Olive
- Saltimbocca vom Hähnchenbrust mit Schinken und Salbei
- Caprese-Spieße mit Basilikum
- gefüllte Datteln/Pflaumen/Aprikosen im Speck
- frittierte Lachbällchen (andulischer Art)
- Hackbällchen mit Datteln und Mandeln (Tapas)
- schwarze Oliven im Teigmantel (Tapas)

Röllchen

- Räucherlachs mit Crème fraiche im Kräutercrêpe
- Paprika-Ziegenkäse-Crêpe mit frischer Minze
- Spargel-Schinken-Röllchen
- Grünspargel mit Räucherlachs
- Räucherschinken mit Estragon-Senf-Creme
- gegrillte Auberginenröllchen

Salate im Glas

- Schwarze Linsen mit getrockneten Tomaten, Gorgonzola mit roten Zwiebeln und Balsamico-Essenz
- Kichererbsen-Oliven-Salat mit Granatapfelkernen und frischer Gurke
- Bulgur-Linsensalat mit Schinkenstreifen
- Tortellini Salat mit getrockneten Tomaten, Ruccola und Oliven
- Bulgursalat mit Hähnchenbruststreifen, getrocknete Aprikosen und Feigen, Pinienkerne, Kreuzkümmel und Ras el hanout
- Kichererbsensalat mit Ziegenkäsefrischcreme, getrockneten Feigen
- Waldorfsalat mit Walnüsse
- Couscous Salat mit Apfel
- Grüner Spargel mit Garnelen

Mini-Quiche

- Quiche mit Speck, Zwiebeln und Pfifferlinge
- Quiche mit Gemüse der Saison
- Ratatouille-Walnuss-Tarte
- Spargel-Tortilla

Bowl Food – kalte und warme Gerichte

- Lachshäppchen auf Kartoffelrösti
- Rehrückenmedaillons mit Preiselbeerschaum
- geräucherte Entenbrust auf Orangen-Chutney
- Rehgulasch auf Nussspätzle
- Kürbis-Gnocchi mit gebraten Pilzen
- Grünkohl-Risotto mit Speck, Birne und Granatapfelkernen
- geschmorte Ochsenbäckchen mit Sellerie-Püree
- Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäsetaler
- Lachsfilet auf geschmortem Gurkensalat mit Reistimbal

Dessert im Mini-Weckglas

- Mousse au Chocolate
- Erdbeer-Gelee mit Pistaziencreme
- Panna Cotta mit Caramel, Himbeermark, Mango
- Mango-Papaya-Salat mit Mango Sorbet (laktosefrei)
- Oreo-Cheesecake-Creme
- Welfenspeise, Bayerisch Creme
- Limettenmousse, Baileysmousse mit Oreo-Krokant
- Apfel-/Pflaume-/Birne-Crumble
- Crème brûlée

Jede Sorte ab 20 Stück bestellbar.