

# Flying Buffet „Rustica“

ab 20 Personen

€ 15,60 pro Person

inkl. Suppe nach Wahl € 18,10

## Pikante Spießchen

Ungarische Salami mit Balsamiko-Schalotten

Geräucherte Westfälische Blutwurst mit Senfgurken

Pikante Zwiebelmettkugeln im Petersilien-Pfefferkleid

Geflügelteilchen im Knusperkleid mit Früchten

## In Mini-Gläsern servieren wir Ihnen:

Wurstsalat in süß-sauerer Marinade

Fruchtiger Gemüsesalat mit Ananas und Schinkenstreifen

Cuxhavener Kartoffelsalat mit Matjes, Tomaten und Lauchzwiebeln

Meeresfrüchtecocktail mit Gemüse in Olivenvinaigrette

## Warme Leckereien

Kartoffelröstinchen mit Lachstopping

Holländische Kibbelinge im Backteigmantel

Würzig scharfe Hackfleisch-Käsekugeln

Berliner Dampfwurstchen mit feiner Currynote

## Kleine süße Versuchungen:

Bananencreme mit Schokosauce

Amarena Kirschmousse mit Gebäcksplittern

Milchreis mit marinierten Kirschen

Waldfruchtpudding mit Crispies

Diverse Dips, Kräuterbutter und Mini-Brötchen im Korb

# Flying Buffet "Culinaria"

ab 20 Personen  
€ 19,50 pro Person  
inkl. Suppe nach Wahl € 22,00

## „Gourmet-Häppchen“

Feines Lachsmousse im „ Schwarzen Ei“ serviert  
Tatarbällchen mit weißem und schwarzem Sesam  
Geflügelschaumbrot auf Kiwisockel  
Pangasiusspieße mit Gemüse aus der Orangen-Chilibeiße

## Spezial-Canapébrote:

Gebeizter Graved Lachs mit Dill-Sahneerrettich  
Honig-Gervais mit frischer Feige  
Rindersaftschinken mit Gemüseremoulade  
Makrelenfilet mit Preiselbeerschmand

## Kulinarische Gaumenkitzel in Mini-Gläsern:

Exotischer Hähnchenbrustsalat mit Asiagemüse und Mango  
Salat von American Beef in Sauce Diabolo  
Antipastisalat mit Fetakäse  
Flusskrebscocktail in Honig-Senfcreme

## Dessert Miniaturen

Duo von Vanille- und Latte Macchiato Fla  
Creme Catalania mit braunem Rohrzucker  
Orientalisches Fruchtmousse mit kandierten Früchten  
Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

**Diverse Dips, Kräuterbutter und Mini-Brötchen im Korb**

# Flying Buffet „Life Style“

ab 20 Personen

€ 22,90 pro Person

inkl. Dessert-Miniaturen € 25,40

## Gourmet-Häppchen

Gefülltes Weinblatt mit Schafskäse

Aromatischer Serranoschinken mit Melone

Lachs-Ananastörtchen „Mignon“

Taler vom Schweinefilet mit Mangospalten

## Löffel Amuse geule:

Mini-Paté mit Preiselbeeren

Dreierlei Kaviar auf Eicroûton

Kräuter-Gervais im Paprikakleid

King Prawnsegmente auf Feigen-Senfsauce

## Spezial-Canapébrote:

Pikantes Tatar mit Ei und Cornichon

Büsumer Krabbensalat mit Lauchzwiebeln

Baby bel auf Tomaten-Basilikumcreme

Aalrauschschinken mit grünem Spargel

## Kulinarische Gaumenkitzel in Mini-Gläsern:

Würziges Matjestatar mit dezenter Aquavitnote

Schalotten-Schnittlauchcreme mit Paprika und Pumpernickel

Exotischer Balisalat mit Putenschinken in Ingwerschmand

Shrimpscocktail in Whiky-Cocktailsauce

Diverse Dips, Kräuterbutter und Mini-Brötchen im Korb