

SFC RA LIFE STYLE Fingerfood Inspirationen ERLEBNISWELT

Nüsslisalat | Speck | Ei | Croûtons
Käseküchlein mit Rucola und Brombeeren Vinaigrette
Hausgebackenes Stangenbrot mit Butter & Dip & Gemüse Sticks
Kürbis | Bündner | Trockenfleisch | Greyerzer | Cashewnuss
Roher Fenchelsalat | SWISS Rauchlachs | Grapefruitfilet,
Kalbstatar St.Moritz | pochierte Eigelbcreme | Pumpernickel Chips | gebackene Kapern
Wildkräutersalat | Ziegenfrischkäse | Pfirsich | Holunder vinaigrette
Gebeizter Lachs | Apfel Sellerie Salat | Schnittlauch | Limonen Schmand
Krebssalat mit grünem Mango | Avocado | Limettensaft | Palmzucker | Chili | Koriander
Tomatensalat | Basilikum | Büffel Mozzarella | Röstpinienkerne Balsamico | Olivenöl
SWISS PRIME BEEF Roastbeef rosa gebraten | Saisongemüse | Fächerkartoffeln
Geflammte Lachsforelle | Ananasmayonnaise | Sesambrot | Karotte | Erbse
Tête de moine Blüte gedreht in der Girolle im Bündnerfleischmantel
Rohschinken Croissant mit Creme fraiche und frischem Basilikum
Suisse Romande Frühlingsrollen mit Sauerkraut und Mousseux
Waldpilzsalat mit Saisontrüffel und Bündner Trockenfleisch
Alpensushi | Röschi | Nori | hausgebeiztem Saibling Filets | Dill
Klöpfer oder Hackplätzli im Mini Laugengebäck
Kräuterziegenkäse im Roggenbrotmantel * Matterhorn*
Kartoffel-Lauch-Raclettekäse-Fendant-Küchlein
Zuger Blätterteig-Lachsrouladen
Bündnerfleischtartar auf Hobelkäse
Walliser Roggenbrot - Käsewürfel mit Pflaumenkompott
Canapé belegt mit: Bündner Rohschinken-Bündner Trockenfleisch-Grüyere-Appenzeller
Gemüsequiche an buntem Saisonsalat mit Pinienkernvinaigrette
Aprikosen-Paprikasüppchen mit Riesengarnele am Spieß in der Mokkatasse
Röstbrot mit Rosa gebratene Roastbeef streifen | grünem Spargel | Remouladensauce
Bündner Plättli mit Trockenfleisch-Salzi-Bergkäse-Portion Butter-Roggenbrot 18,50 €
Gemischte schweizer Käseplatte | Früchtebrot | Weintrauben | Früchte pro Person 12,50 €
Engadiner | Nusstörtchen Praline

Zum Start/Apero/Zwischendurch/3,90 EUR pro Stück zzgl. 19% MwSt.
Mindestabnahme 10 Teile pro Sorte/ wir empfehlen Fisch, Fleisch, Vegi.
Alle in kleine Weck Gläschen oder Designtassen, fertig portioniert und angerichtet serviert.
Beim Catering setzen wir auf eine professionelle Darstellung & Umsetzung
Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt. von 7% Lebensmittel und Non Food und Getränke 19%.

Swiss Feinkost **Catering** – Schweizer **Restaurant** à la carte – Schweizer **Kochschule** – Helvetische **Wein Perlen**
Geschäftsinhaber: Ihr Schweizer Caterer René Abgottspon Konkordiastraße 49, 40219 Düsseldorf 0172.78 33 66 7
info@schweizer-restaurant.de www.schweizer-kochschule.de oder info@swiss-feinkost-catering.de
kostenfreie Parkplätze im modernen Parkhaus direkt neben der Location

TESSINER Fingerfood Inspirationen **ERLEBNISWELT**

Stellen Sie sich Ihr Fingerfood individuell aus unserem Angebot zusammen | Preise gelten brutto

Vorspeise:

Carpaccio di Manzo Stangensellerie Champignon Olivenöl	6,00 €
Grissinizarren Parmaschinken	5,80 €
Tomaten Mozzarella Basilikum Olivenöl Balsamico	4,80 €

Hauptgang:

Tagliatelle frischer schwarzer Trüffel Parmesansauce	12,50 €
Tagliatelle Alio Olio Pperoncini Gambas frischer schwarzer Trüffel	13,50 €
Salimbocca Vitello Salve Prosciutto crudo Ricotta Ravioli und Trüffelschaum	14,50 €

Dessert:

Crema di Mascarpone Himbeeren	5,50 €
Mousse au chocolat Passionsfrucht	5,00 €
Gemischte Italienische Käseplatte mit Weintrauben und verschied. Früchten	12,50 €

Zum Start/Apero/Zwischendurch/3,90 EUR pro Stück zzgl. 19% MwSt.

Mindestabnahme 10 Teile pro Sorte/ wir empfehlen Fisch, Fleisch, Vegi.

Alle in kleine Weck Gläschen oder Designtassen, fertig portioniert und angerichtet serviert.

Beim Catering setzen wir auf eine professionelle Darstellung & Umsetzung

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt. von 7% Lebensmittel und Non Food und Getränke 19%.