MICHAEL thal am hundsberg 22 · 21266 jesteburg

Unsere Fingerfood-Empfehlung

Bitte treffen Sie Ihre Wahl:
für einen Empfang empfehlen wir 4 – 5 Teile pro Person.
Sollten die Speisen eine komplette Mahlzeit ersetzen, rechnen Sie bitte mit 9 - 10 Teilen pro Person.

Komponenten mit Fleisch

Satéspieß von der Poularde mit Erdnußsauce

Roulade vom Kalbsrücken und Thunfisch („Vitello Tonnato“)

Quiche mit Lauch und Speck

Kleine Ofenkartoffeln gefüllt mit Chorizo und Zwiebeln

Kaninchenroulade mit Romesco Sauce

Mini-Kalbfleischfrikadelle mit Steinpilzen

Olivenkuchen mit Schinken

Mini-Wiener Schnitzel mit Anchovis

Hühner- Drumsticks, würzig abgeschmeckt

Pflaume und / oder Aprikose im Speckmantel (hier kalkulieren wir die doppelte Menge pro Person)

Komponenten mit Fisch und / oder Krustentieren

Räucherlachs auf Kartoffelrösti mit Wasabi

Scampi-Frikadelle

Garnelen-Spieß mit Kirschtomate

Garnele im Sesammantel

Garnelen-Avocado-Canapée, süß-scharf

MICHAEL thal catering
am hundsberg 22
21266 jesteburg
e-mail info@michaelthal.de
internet www.michaelthal.de
stnr 15 / 144 / 14969

verkauf: Renate Maack
tel 0172 - 510 72 17
produktion: Michael Thal
tel 04183 - 77 35 50
mobil 0151 - 11 66 50 58
fax 04183 - 77 35 49

hamburger sparkasse
blz 200 505 50
kto 1013 78 84 90
iban DE14200505501310788490
bic HASPDEHHXXX

MICHAEL thal am hundsberg 22 · 21266 jesteburg

Komponenten ohne Fleisch / ohne Fisch

Buchweizen-Wraps mit Mandelzitronendip, auch mit Lachsfüllung möglich

Apfel-Zwiebel-Quiche mit Parmesan

Ziegenkäse mit Brioche und Feigen

Süßkartoffel-Quiche mit Tomaten-Salsa

Gratinierter Ziegenkäse mit Orangen und bunter Bete

Büffelmozzarella mit Tomate und Basilikum am Spieß

Datteln gefüllt mit Fourme d'Ambert und Salbei

Süße Komponenten – dekorativ angerichtet ggf. wird zum Verzehr ein Kaffeelöffel benötigt

Mousse au chocolat am Stiel

Spekulatius-Mousse (saisonal)

Rote-Bete-Cookie mit Passionsfruchtmousse

Praline von weißer Schokolade mit Brombeer-Mark

Die Speisen sind entweder am Spieß, auf einem Spooni, in Pralinenkapseln oder auf kleinen Tellerchen dekorativ angerichtet.

Je nach Saison behalten wir uns vor, einige Produkte – nach Absprache mit Ihnen – der Jahreszeit entsprechend anzupassen.

Pro Komponente berechnen wie € 4,35

MICHAEL thal catering
am hundsberg 22
21266 jesteburg
e-mail info@michaelthal.de
internet www.michaelthal.de
stnr 15 / 144 / 14969

verkauf: Renate Maack
tel 0172 - 510 72 17
produktion: Michael Thal
tel 04183 - 77 35 50
mobil 0151 - 11 66 50 58
fax 04183 - 77 35 49

hamburger sparkasse
blz 200 505 50
kto 1013 78 84 90
iban DE14200505501310788490
bic HASPDEHHXXX

MICHAEL thal am hundsberg 22 · 21266 jesteburg

MICHAEL thal catering
am hundsberg 22
21266 jesteburg
e-mail info@michaelthal.de
internet www.michaelthal.de
stnr 15 / 144 / 14969

verkauf: Renate Maack
tel 0172 - 510 72 17
produktion: Michael Thal
tel 04183 - 77 35 50
mobil 0151 - 11 66 50 58
fax 04183 - 77 35 49

hamburger sparkasse
blz 200 505 50
kto 1013 78 84 90
iban DE14200505501310788490
bic HASPDEHHXXX