



MICHAEL **thal** am hundsberg 22 · 21266 jesteburg

Unsere Fingerfood-Empfehlung

Komponenten mit Fisch und / oder Krustentieren

Räucherlachspraline gefüllt mit Zuckerschotenmousse

Räucherlachs auf Kartoffelrösti mit Wasabi

Wildreis-Crêpe mit Räucherlachsmousse und Keta-Kaviar

Scampi-Frikadelle

Garnelen-Spieß mit Kirschtomate

Garnele im Sesammantel

Garnelen-Avocado-Canapée, süß-scharf

Olivenbrioche mit Thunfischtatar

Gebratene Sardinen, Aioli extra

Komponenten mit Fleisch

Crostini mit Paprika und Schinken gefüllt

Speck-Kipferl

Bratwurstbrät

Satéspeiß 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

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

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

Komponenten ohne Fleisch / ohne Fisch

Käse-Fours

Käsestangen Mürbteig

Käseschleifen

Mozzarella-Savarin

Mozzarella in Tomatengelee

Apfel-Zwiebel-Quiche mit Parmesan

Ziegenkäse mit Brioche und Feigenpürée

Süßkartoffel-Quiche mit Tomaten-Salsa

Gratinierter Ziegenkäse mit Orangen und bunter Bete

Büffelmozzarella mit Tomate und Basilikum am Spieß

Gratinierte Schwarzwurzeln mit Blutorange

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-Cooki mit Passionsfruchtmousse

Praline von weißer Schokolade mit Mango

Geschichtetes von Ingwer und „Thal“-Honig



MICHAEL **thal** am hundsberg 22 · 21266 jestedburg

Bitte treffen Sie Ihre Wahl:

für einen Empfang empfehlen wir 5 – 6 Teile pro Person.

Sollten die Speisen eine komplette Mahlzeit ersetzen, rechnen Sie bitte mit 9 - 10 Teilen pro Person.

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 anzupassen.

Pro Komponente berechnen wie € 3,95

MICHAEL thal catering
am hundsberg 22
21266 jestedburg
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 HASPDEHXXX