



Kochschule

Fingerfood

Herzhaftes von der Vorspeise bis zum Hauptgericht in Schälchen oder auf die Hand

Frühlingsalate mit Brotchip, Senfdressing und gerösteten Körnern

Obatzda „mal anders“ mit Birnen und Croutons im Glas

Geeiste Melone mit Pinienkernen, Limone und Olivenöl

Frühlingslauch- Kartoffel- Espuma mit Lachsspieß

Sauere Bratwurst mit Wurzelwerk im Glas

Bärlauch- Schaumsuppe mit Chorizo- Sandwich

Kartoffel- Sauerrahm- Aioli mit Garnelen und Kräutercroutons

Lachstatar mit Senfcreme, Gurke im Tramezzini

Cocktail von Shrimps und Spargel im Knusperkörnchen

Zweierlei Wrap von Seafood und Rindfleisch

Verschiedene Quiches vom Blech

Gebratene Maultaschen mit Schmelzzwiebeln

Kabeljaufilet auf Gazpacho- Salat mit Joghurt

Cappuccino von Spargel und Kräutern mit Scampi

Fleischpflanzerlspeiß auf Kartoffel- Gurkensalat

Ragout von Hähnchenbrust mit Spargel, Orangen und Liebstöckel

Schweinefilet auf süß- saurem Schmorgemüse

Süßes für danach

Gebrannte Himbeer- Joghurtcreme im Glas

Weißer Kaffee- Espuma mit Vanillekirschen

Selbstgemachtes Mangosorbet mit Zitronen- Joghurt

Erdbeercreme mit Vanillefond im Waffelhörnchen

Rhabarbertarte mit Ingwerstreusel

Tiramisu von Erdbeeren und Basilikum

Dunkles Schokoladenmousse mit Waldbeeren

Erdbeer- Crushed Ice mit Rhabarberkaltschale

Die oben beschriebenen Fingerfood- Vorschläge und sind saisonabhängig.

