

Fingerfood Buffets *(ab 30 Pers.)*

Angerichtet auf gemischten Platten und in eurem reservierten Bereich verteilt

COSMIC TAPAS

Tapas

- # Lammröllchen mediterran
- # Garnelenspieß mit fruchtigen Ananasstücken
- # Pflaume im Speckmantel
- # Spießchen mit Manchego-Käse und Chorizo

Tapas - vegan

- # **Vegan** / Mini-Wrap mit Hummus, Lollo Bionda und Kräutercreme
- # **Vegan** / Mini-Törtchen Quinoa auf Gazpacho-Crème
- # **Vegan** / Noodle-Stick „Sweet and Sour“

Tapas - süß

- # Tarta de Queso - Ecken von rahmigem Käsekuchen
- # Arroz con leche - der Spanische Milchreis im Gourmetgläschen
- # **Vegan** / Crema Catalana, cremige Kokosmilch, fruchtige Mango mit Karamellkruste

Fingerfood Buffets *(ab 30 Pers.)*

Angerichtet auf gemischten Platten und in eurem reservierten Bereich verteilt

COSMIC SWEET TEMPTATION

Tapas

- # Honigmelonen-Serrano-Spieß mit Rucola
- # Hähnchen-Yakitory-Stick – Fingerfood-Spieß in pikant-süßer Yakitory-Marinade
- # Bunter Pfeffer-Frischkäse auf einem Pumpernickelround
- # Rauchzarte Lachsrose mit Sahnemeerrettich auf Vollkornbrot

Tapas vegan

- # **Vegan** / Falafelbällchen auf Guacamole im Gourmetgläschen
- # **Vegan** / NO-Chicken-Nuggets in Salsa Sauce
- # **Vegan** / Mini-Burger mit BBQ-Tofu, Tomate, Lollo Bionda und Guacamole

Tapas - süß

- # Französische Fingerfood-Kuchen
- # Kleines Mousse au Chocolate mit Kirsche
- # **Vegan** / Fruchtspieße von Ananas, Trauben und Physalis

25,90€ netto p.P.

Fingerfood Buffets *(ab 30 Pers.)*

Angerichtet auf gemischten Platten und in eurem reservierten Bereich verteilt

COSMIC SUSO

Tapas - kalt

- # Chicken-Mango-Curry Mini-Sandwich
- # Tartar vom Kräuterlachs mit Orangenfilet auf Vollkorn-Crostini
- # Berliner Partysteak mit Currymayonnaise
- # Röllchen von der Putenbrust mit pikanter Gemüsefüllung

Tapas vegan

- # **Vegan** / Mini-Wrap mit Asia-Gemüse und Woksauce
- # **Vegan** / Mini-Törtchen Quinoa auf Gazpacho-Crème
- # **Vegan** / Delice Avocado mit Steckrüben-Couscous und Cashews

Tapas - süß

- # **Vegan** / Schokoladenpudding mit Bourbon-Vanillesauce im Gourmetgläschen
- # Berliner rote Grütze mit Vanillesauce im Gourmetgläschen
- # Russische Zupfkuchenecke

Fingerfood Buffets *(ab 30 Pers.)*

Angerichtet auf gemischten Platten und in eurem reservierten Bereich verteilt

COSMIC GOURMET

Tapas - kalt

- # Cavaillon-Melonenspalte mit Pfeffer und Lachsschinken
- # Garnelenspieß „Mallorca“ mit frischer Ananas und Physalis
- # Kalbsfrikadelle mit Erbsen in Variation
- # Tramezzini mit französischer Poularden-Crème „Dijon“

Tapas vegan

- # **Vegan** / Tabulé mit Kirschtomate, Gurke, Minze, Paprika, Petersilie und Bulgurweizen
- # **Vegan** / Terrine von Blumenkohl, Karotte und zartem Broccoli
- # **Vegan** / Focaccia mit Oliven, Kirschtomaten und getrockneten Feigen

Tapas - süß

- # Kaffeehaus Liebesknochen
- # Karamell und Fleur de Sel
- # **Vegan** / Karibische Fruchtspieße

EXTRAS

Brezelkorb – (8 Brezeln)

Je 2 Bayrische Laugenbrezeln, 2 Laugenbrezeln mit Butter, 2 Käsebrezeln & 2 Bio - Vitalbrezeln

21,90€ netto

Vegan Buffetplatte “Happy vegan” – (Platte für ca. 8 Personen)

8 x Rosmarinpolenta mit tomatisiertem Gemüsechutney im Palmblatt; 6 x vegane Crêperolle mediterran mit Gemüsefüllung im Kürbiskernmantel; 20 kleine Falafelbällchen; 6 Scheiben Terrine Blumenkohl; 8 kleine Törtchen Quinoa auf Gazpachocrema auf Vollkornrund; 6 x Veganer Mini-Wrap »Asian Veggie«; 6 x herzhafte Quinoa-Erbsen-Frikadelle; 3 halbe Paprika mit CousCous-Salat; dazu Paprikasticks, Guacamole und pikante Tomatensalsa.

169,00€ netto

Brötchenplatte “10 belegte, halbe Brötchen”

mit Schinkenmettwurst, mit gekochtem Ei und Sardellenfilets, mit geräucherter Truthahnbrust, mit Landschinken aus dem Katenrauch, mit original italienischer Salami, mit Lachsrauchfleisch, mit Saftschinken »Prager Art«, mit mildem Kasselerücken, mit mildem Tilsiter, mit holländischem Gouda

29,90€ netto

Mini – Wraps Platte – (Platte mit 16 Mini Wraps)

je 4 Wraps mit Lachstatar, mit geräucherter Putenbrust, mit Schafskäse und mit einer bunten vegetarischen Mischung aus Zucchini, Sellerie und Möhre.

44,90€ netto

Vegan Obstplatte “Exotic” – (Platte für ca. 10 Personen)

Ananas, Papaya, Physalis, Honigmelone, Karambola, rote Johannisbeeren, Orange, Kiwi, dunkle - helle Trauben und Wassermelone

69,90€ netto

Kuchenplatte „Classic“ – (Platte mit 25 kleinen Partystücken)

Käsekuchen, Mohnkuchen, Kirschkuchen, Streuselkuchen & Wiener Apfelkuchen

27,90€ netto

Die EXTRAS können auch einzeln bestellt werden (Mindestbestellwert 100,00€ netto)

--Alle Angebote zzgl. Lieferkosten--