

Ethno Hochzeitsapéro

Mediterrane Spezialitäten (Auswahl)

Fleisch und Käse	<i>exzellente Fleisch- und Käsesorten aus dem mediterranen Raum</i> wie Parma- oder Serrano-Rohschinken, Bresaola, Prosciutto Cotto, Chorizo, Mortadella, Asiago, Pecorino, Parmigiano Reggiano, Manchego alles auf Platten mit attraktiver Dekoration
Käse	Mozzarella Spiess mit Cherry Tomaten Parmesan "Reggiano" Würfel
Früchte	Melonen und Parma Rohschinken Spiesschen Melonen und Pomodori secchi Spiesschen
Coca	balearische Fladenstücke mit Serrano-Rohschinken, Thon oder Gemüse
Tortilla Patatas Bravas	spanische Kartoffel-Häppchen gebackene Kartoffelschnitze mit pikanter Sauce
Gambas	Crevetten mit Knoblauch, Olivenöl und Piri-Piri
Antipasti Champignons	mariniertes Gemüse, Oliven und Cipolle an Balsamico marinierte Champignons an Olivenöl und Kräuter
Pimientos del Piquillo	kleine Tomatenpeperoni mit Frischkäsefüllung
Apéro-Brötchen	mit Serrano-Schinken, Chorizo, Rauchlachs, Thon-Mousse, Mozzarella, Pesto/Mascarpone
Brote	Kräuter-Focaccia, Baguette und Olivenbrote
Preis	ab 30 Personen auf Anfrage