

Flying Buffet – Beispiele

Planen Sie einen eleganten Empfang, oder sollen Ihre Gäste aus Platzgründen im Stehen essen, dann sind flying Buffet und Gabelmenü die richtige Alternative.

Beim flying Buffet servieren wir Ihren Gästen verschiedenstes fingerfood, von Canapes über Spießchen bis hin zu kleinen Vorspeisen im Glas oder kleinen warmen Gerichten auf Mini Tellern.

Tische sind nicht erforderlich. Bistro Tische sind zu empfehlen.

Empfang mit Flying Buffet Vorschlag 1

Kaltes fingerfood für 50 Personen, ca. 13,50 € pro Person

Im Mini Glas:

40 x Gebratenes Gemüse mit Balsamico und Pecorino

40 x Mini Fleischküchle auf Kartoffelsalat

40 x Wildhasenfilet mit rosa Pfeffer auf Edelpilzen

40 x Scampi mit Sesam auf Algensalat

Canapes:

40 x Pikante Ricotta-Praline mit Tomate und Basilikum

40 x Französischer Brie mit Preiselbeere

40 x Mini Olivenbrötchen mit Mailänder Salami

40 x Räucherfischmousse auf Kräuterbaguette

Imbiss mit Flying Buffet Vorschlag 2

fingerfood und Snacks für 70 Personen ca. 16,30 € pro Person

Im Mini Glas:

60 x Gebratener Paprika mit Ziegenfrischkäse

60 x Barbarie Entenbrust mit Mango und Chili

50 x Rehrückenfilet auf Apfel-Selleriesalat

60 x Garnelen mit Limettensoße

Canapes:

60 x Tomme de Savoie mit Weintrauben

60 x Artischocken-Tatar auf Olivenbrötchen

*50 x Kalbfleischröllchen mit luftgetrocknetem Schinken und
Pinienkernen*

60 x Hühnchenspieß auf Zitronengras

Dessert:

50 x Topfenmousse mit Früchten der Saison

50 x Cassiparfait mit weißen Schokoladenflocken