

keimaks

Kurfürstenstraße 27
50678 Köln
+49 (0)221-31 26 70
mail@keimaks.de
www.keimaks.de

Unser Angebot für Ihr Fingerfood Buffet

Für Ihr Fingerfood Buffet bereiten wir Ihnen verschiedene kleine Köstlichkeiten zu, die dann im Glas oder als Canapé herübergereicht werden. Wir empfehlen Ihnen, sich auf 8-12 verschiedene Gerichte zu beschränken und Ihre Auswahl in etwa gleich auf Canapées und Gerichte im Glas zu verteilen. Wenn Sie Ihre Auswahl getroffen haben, kalkulieren wir für Sie den Buffetpreis pro angemeldeter Person.

Im Glas (kalt)

- Taboulé (Couscoussalat) mit Joghurtsauce
- griechischer Rote Bete Salat (vegan)
- Avocado-Garnelensalat mit Limetten-Honig-dressing
- Caprese (Tomate-Mozzarella-Basilikum)
- Bunter Kartoffelsalat (vegan oder mit Speck) mit Öl-Essigdressing
- Griechischer Salat mit Feta
- Pollo Tonnato
- Octopussalat
- Thunfischsalat mit Bohnen und Kräutern
- Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven

Im Glas (warm)

- Chili con Carne / Chili sin Carne
- Calamares geschmort in Zwiebel-Rotwein-Ge-würzsauce
- Gigantes (gebackene Riesenbohnen in Tomaten-Kräutersauce, vegan)
- Frikadelle mit Dijonsenf
- Hähnchenragout in Zitronen-Thymiansauce
- Libanesischer Kichererbsen-Lammeintopf
- Libanesisches Auberginengemüse aus dem Ofen (vegan)
- Delhi Murgh Makhani (Hähnchencurry in Tomaten-Joghurtsauce)

Canapées

- Finocchiona: Fenchelsalami auf Baguette
- Coppa: Schinken auf Baguette
- Provolone piccante auf Baguette
- Camembert auf Baguette
- Mett auf Pumpernickel
- Räucherlachs mit Meerrettich auf Baguette
- Forellencreme auf Baguette
- Oliven-Artischocken-Tapenade auf Baguette (vegan)
- Hummus (Kichererbsencreme) auf Baguette (vegan)

Dessert im Glas

- Crema Catalana mit Erdbeersauce
- Cocos Panna Cotta mit Mangosauce (vegan)
- Mousse au Chocolat
- Mousse au Citron