

FINGERFOOD AURORA

- Falafel, Humus und Sumach [vegan]
- Marinierte rote Bete
mit Avocado, Knoblauch, Ingwer und Koriander [vegan]
- Frittierte Gemüse Wan Tan
mit Miso-Mayonnaise und Togarashi [vegetarisch]
- Caesar-Salad "Solar Style"
- Verschieden gefüllte Mini-Quiches
- Rotgarnele aus Argentinien im Tempurateig
mit Kimchimarjade und Sesam
- Mariniertes Innenfilet von der Maispoularde am Spieß
mit Siracha-Mayonnaise und Erdnuss
- Currywurst vom Havelländer Apfelschwein
mit Currysauce, frittierter Zwiebel und Jaipur Curry vom ALTES GEWÜRZAMT
- Erdbeer-Tiramisu
- Verschiedene Raw Cakes [vegan]

51 € [inkl. Mwst.]

FINGERFOOD HELIOS

- Marinierte Gurke
mit Dill, Zitrone und Olivenölkaviar [vegan]
- Chinakohl
mit Trüffel-Ponzuvinaigrette, Sesam und Yuzu [vegan]
- Verschieden gefüllte Mini-Croissants [vegetarisch]
- Tartelette
mit Tomatenkompott, Pinienkernen und Basilikum [vegetarisch]
- Mini-Cheeseburger vom Black Angus Rind
mit eingelegter Gurke und Perlzwiebel
- Rosa gegarter Rücken vom Linumer Wiesenkalb
mit Thunfisch, Kaper und roter Zwiebel
- Tatar vom Black Angus Rind aus Holland
mit Caesar Salad, Eigelbgel und krosser Kaper
- Ceviche vom Label Rouge Lachs
mit Chili, Limette, Koriander und Mais
- Geräucherter Fisch der Saison von MÜRITZ FISCHER
mit Sahne, Meerrettich, Zitrone und Dill
- Schokoladenmousse
mit eingekochten Früchte und Streusel
- Verschiedene Raw Cakes [vegan]
- Auswahl an Feingebäck und Pralinen aus unserer Patisserie

69 € [inkl. Mwst.]

FINGERFOOD SOLAR

- Marinierte Gurke
mit Trüffel-Ponzu-Vinaigrette, Sesam und Yuzu [vegan]
- Mini Döner
mit Pulled Pork von PLANTED, Rotkohl, Kopfsalat und Miso [vegan]
- Burratini
mit Tomate, Kaper, Salzzitrone und Wildkräutern [vegetarisch]
- Rettichsalat
mit Mayonnaise, Senfsaat, Frühlingszwiebel, Radieschen und Wachtelei [vegetarisch]
- Sashimi vom Blauflossenthunfisch
mit gerösteter Knoblauchmayonnaise, Sesam und knuspriger Alge
- Salat vom Kanadischen Hummer
mit Kimchi, Limette, Togarashi und Koriander
- Gillardeau-Auster
mit Gurke, Apfel und Wasabi
- Oscietra Kaviar von IMPERIAL CAVIAR Berlin
mit Blini, Crème Fraîche, Eigelbgelee und Schnittlauch
- Frittierter Bauch vom Havelländer Apfelschwein
mit Honig, Senf und Dill
- Salat von der Pastrami vom Australischen Wagyrind
mit Kartoffelrösti, Remouladensauce, Schnittlauch und Meerrettich
- Trockengereiftes Filet vom Black Angus Rind aus Uruguay
[200 Tage getreidegefüttert / rosa gebraten]
mit sonnengetrockneter Tomate, Pinienkernen, frittiertem Rosmarin und Parmigiano Reggiano
- Rosa gebratene Wachtelbrust
mit Wirsing, Trüffel und eingekochtem Rahm
- Macarons aus unserer Patisserie
- Weißes Schokoladenmousse
mit Kumquat, Streusel und Tonkabohne
- Topfenknödel
mit Zwetschge, Vanillesauce und Bröseln
- Verschiedene Raw Cakes [vegan]
- Auswahl an Feingebäck aus unserer Patisserie
- Schweizer Rohmilchkäse aus der Käserei JUMI

110 € [inkl. MwSt.]