



## „Spring in den Mund“

Tauchen Sie in ein in unsere phantastische Fingerfoodwelt.  
Exklusive, Ausgefallene und Interessante Variationen erwarten Sie an dieser Stelle.

Sollte Sie speziell für Ihren Themen-Event etwas vermissen beraten wir Sie gerne und kreieren gegebenenfalls auch neues Fingerfood speziell für Ihren Anlass.

Gerollte Petersilienfrittatine mit Oliven-Ricotta und hausgemachtem Pesto  
Gebratenes Zucchinirollchen mit Basilikumfrischkäse und getrockneten Tomaten  
Ciabatta Canapé mit Basilikum Ricotta, Strauchtomate und frischem Ruccola  
Nussbrot mit Paprikabutter und mildem Brie  
Cherrytomate und Mozzarellabällchen gespießt mit frischem Basilikum und feiner Pesto  
Pumpernickel mit Camembert und Aprikosen-Rosinen-Kompott  
Frischkäsepraline auf zweierlei Art  
Pilzterrine mit Kräuterschmand  
Marinierter Tofu auf buntem Linsensalat  
Frittierte Reisbällchen mit Soja, Ingwer und asiatischem Gemüse  
Rote Bete mit Büffelmozzarella und Orange  
Vegetarische Minifrüherlrollchen an süß-saurer Chilisauce

Hausgemachte Mousse von Zartbitterschokolade  
Mascarpone mit Waldbeeren und Amarettini  
Ricotta Johanisbeer Creme mit marinierten Erdbeeren  
Schwarzwälder-Kirsch Dessert  
Beerengrütze mit Vanilleschaum  
Rosmarin Creme Brûlée mit marinierten Pflaumen und süßem Pesto  
Papaya Tiramisu mit geröstetem Kokosstaub  
Topfenmousse mit Mohn und Kirschsauce  
Kleine Schweizer Rübliörtli an Kaffeesauce

Schweinefilet im Sesammantel auf asiatischem Gemüse mit Sojasauce und Chili  
Hausgemachte Pizzabrotchen mit getrockneten Tomaten, Oliven, Ruccola und mildem Seranoschinken  
Geräucherte Entenbrust mit kandierter Ananas  
Gerollte Frittatine mit geräucherter Putenbrust, Currycreme und buntem Trauben Confit  
Couscous Salat mit Geflügelpraline und Orangensalz  
Spießchen von Ananas und Pute im Kokoskleid  
Mini Hackbällchen an feuriger Salsa  
Lammspieße mit Halloumi an süßer Macadami-Minz-Pesto  
Backpflaume im Speckmantel  
Rohschinken mit frischer Melone  
Parma-Schinken Röllchen mit Ruccola  
Lamm Haloumi Spieße mit Macadamia-Minz-Pesto  
Piroggen gefüllt mit würzigem Speck  
Kleines Hackbällchen an feuriger Sauce

Kurkuma-Crepé-Röllchen gefüllt mit Räucherlachs und Wasabi  
Gebratene Garnele auf kleinem Thaigemüse mit Ingwer  
Frittierte Garnele im Kartoffelfadenkleid  
Krabbenomlette Taler mit Forellen-Kaviar-Schmand  
Maki, Thunfisch-Melone und Estragon  
Räucherlachs mit Gurke und Basilikum  
Spieß von Garnelen und karamellisierten Karotten im Granatapfellaack  
Melone mit Lavendel und Krabben  
Pumpernickel mit Lachs und Frischkäse  
Tatar vom Matjes mit Williamsbirne und Estragon  
Hummer auf bunten Linsen mit Curry  
Garnele im Kruspermantel

Hochwertige Schnittchen für Hochzeit, Kundenbesuche oder Präsentationen finden Sie bei unserem Partner unter

[www.Schnitten-König.de](http://www.Schnitten-König.de)

Servicezentrale:  
Feldbusch 3  
74934 Reichartshausen  
Inh.: Peter Jünger



FreeCall 0800 - 678 876 5  
Telefon 06262 - 91 55 66  
Mobil 0163 - 650 71 25  
Email [info@pero-catering.de](mailto:info@pero-catering.de)

Wir machen mehr draus

[www.pero-catering.de](http://www.pero-catering.de)

