

FINGERFOOD-BUFFET ÖSTERREICH

Kalte Häppchen

Hühnersülzchen mit glaciertem Fenchel (gl)
Geschichtetes Tafelspitz-Carpaccio mit Paprikavinaigrette und steirischem Kernöl (l)
Tartar von der Räucherforelle mit Kren und Crème Fraîche-Haube (dgo)
Luftiges Paradeisermousse mit Schafkäsecreme und Rucola-Basilikum-Pesto (gol)



Warme Häppchen

Medaillons vom Schwein mit Nordtiroler Schinkenspeck und Pfeffersauce (lo)
Kalbsrahmgulasch „Wiener Art“ mit Butterspätzle (acog)
Kross gebratenes Filet vom Zander und Petersil-Erdäpfelpüree (gda)
Burgenländische Rahm-Krautfleckerl (acg)



Reginas süße Schmankerl

Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster (acgop)
Schönbrunner Reisauflauf mit saisonaler Fruchtsauce (cgfp)
Feine Auswahl an Wiener Naschereien (acfhop)

Euro 45,00 pro Person

FINGERFOOD-BUFFET REGINA

Kalte Häppchen

Roastbeefröllchen mit Honig-Senf-Füllung am Spießchen (m)
Auswahl an Canapés mit:
Saftiger Pragerschinken mit Kren (acpm)
Steirischer Vulcanoschinken mit Bergkäse und Tomatenpesto (g)
Räucherforellenaufstrich (dg)
Mozzarella und Tomaten mit Pesto und Basilikum (g)



Warme Häppchen

Kapernfleischbällchen mit Joghurt-Minze (agc)
Mini Wiener Schnitzel mit Dijonsenf-Dip (acmg)
Hühnerrouladen mit Zucchinifülle und pikantem Curry-Dip (g)
Saiblingsröllchen mit Paradeiser-Fülle im Schinkenspeckmantel, dazu Basilikum-Dip (dg)
Quiche mit Spinat und Schafkäse (acg)



Reginas süße Schmankerl

Handgezogener Apfel- und Topfenstrudel (acgop)
Auswahl an kleinen Wiener Naschereien (acghop)
Grießflammerl mit Beeren im Glas serviert (acgop)

Euro 48,00 pro Person

FINGERFOOD BUFFET INTERNATIONAL

Kalte Häppchen

Marinierte Rindermedaillons mit Trüffel-Pilzen und Kerbeltartar
Sesam-Entenbrust auf Paprika-Rucolasalat mit Himbeerdressing und knusprigem Ciabatta (nmcap)
Saisonale Salatvariation im Glas serviert
Asiatische Garnelenkugel mit Zitrone mariniert auf Kokosmilch-Crème Brûlée (gb)
Rosa gebratene Rehfiletscheiben auf Bio-Nussbrot mit Cranberries (ghpl)



Warme Häppchen

Schaumsüppchen von saisonalem Gemüse (g)
Schweinsfilet im Serranomantel mit Rauchpaprika-Dip (g)
Rosa gebratene Filets vom Kalb mit Pak Choi und Zweigelt Demi-Glace (gol)
Huhn mit Szechuan-Gemüse, Austernsauce und Sesamöl (fnhlr)
Gegrillter Seeteufel auf roter Curry Sauce mit frittiertem Thaibasilikum (adg)
Ausgestochener Schwarzwurzel-Süßkartoffel-Gratin (ac)



Reginas süße Schmankerl

Kleine saftige Mohnknödel auf Beeren-Honig-Ragoût (acgop)
Leichte Mangocrème und Kokos-Espuma im Glas geschichtet (go)
Crème Brûlée (cgo)
Kleine Wiener Naschereien (acfg hop)

Euro 52,00 pro Person

Unsere Buffetvorschläge sind ab 25 Personen möglich.