



HOTEL ZUR TENNE

# FINGERFOOD

1. Die Vorschläge sind Anregungen  
– gerne kreiert unser Küchenchef ein individuelles Menü für Sie.
2. Wir erbitten bis mindestens 7 Werktage vor der Veranstaltung die definitive Personenzahl, die als Abrechnungsgrundlage dient.  
Im Falle einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
3. Bitte beachten Sie, dass in diesen Speisen Allergene Stoffe enthalten sind. Gerne berücksichtigen wir alle speziellen Diäten und Unverträglichkeiten. Wir bitten hierfür um die Informationen vorab.



## HOTEL ZUR TENNE

### **CANAPES**

Entenleberparfait auf Brioche	Euro 4,90 p. St.
Tramezzini mit Thunfischcreme	Euro 4,90 p. St.
Pumpernickel mit geräuchertem Heilbutt und Thai-Spargel	Euro 4,90 p. St.
Bauernbrot mit Roastbeef und Kren	Euro 4,90 p. St.

### **LÖFFEL**

Geschmorter Radicchio Tardivo mit Birne und Gorgonzola	Euro 4,90 p. St.
„Pulled Pork“ vom Landschwein mit Süßkartoffel	Euro 4,90 p. St.
Kalbspflanzerl mit Letscho	Euro 4,90 p. St.

### **FINGERFOOD – TELLER & SCHALEN**

Gefüllte Mini-Kartoffel mit getrüffeltem Bergkäse	Euro 3,50 p. St.
Avocadotürmchen mit Lachstatar und Limonencreme	Euro 5,90 p. St.
Bulgursalat mit Dattel und Schafskäse	Euro 3,50 p. St.
Gegrillte Jakobsmuschel mit Salat von grüner Mango	Euro 5,90 p. St.
Vitello Tonnato mit Zucchini Salat	Euro 5,90 p. St.
Mini-Burger mit Wagyu-Rind	Euro 5,90 p. St.
Carpaccio vom Wolfsbarsch mit Yuzu-Marinade, Kürbis, Gurke und Peperoncini	Euro 5,90 p. St.
Hummerravioli in klarer Tomatenconsomme	Euro 5,90 p. St.
Kleine Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat	Euro 5,90 p. St.
„Caponata“ Sizilianischer Gemüsesalat mit Pinienkerne und Mozzarella	Euro 5,90 p. St.

Bei einem Cocktailempfang empfehlen wir 3-5 Stück pro Person.

Alle genannten Preise enthalten die jeweils gesetzlich gültige Mehrwertsteuer und Servicegeld