

# Petra Braun-Lichter

## Gourmetköchin



Heroldsberg, den 2. Januar 2017

### ITALIENISCHE ANTIPASTI – EINE AUSWAHL

- ◇ Marinierte Champignons / gefüllte Champignons
- ◇ Eingelegte Artischocken
- ◇ Marinierte Möhren
- ◇ Eingelegte oder/und gefüllte Zucchini
- ◇ mit Spinat gefüllte Tomaten
- ◇ Marinierte rote und gelbe Paprika
- ◇ Melone mit Schinken,
- ◇ Weißer und grüner Bohnensalat,
- ◇ Salatvarianten aus Pasta
- ◇ Tomaten-Frischkäseterrine auf Rucolasalat
- ◇ Gefüllte Teigtaschen mit Gemüse oder Pilzen
- ◇ Vitello tonnato
- ◇ Salami und/oder Schinken mit Grissini
- ◇ Gemüsepastetchen
- ◇ Minipizza sortiert
- ◇ Marinierte Auberginen
- ◇ Eingelegte Tomaten
- ◇ Gemüse-Omelett-Häppchen
- ◇ Gefüllte Feigen
- ◇ Ziegenkäsemuffins
- ◇ Eingelegter oder in Sesam paniertes Schafskäse
- ◇ Mariniertes Schafskäse mit Salat

für Gourmets zusätzlich noch mit Meeresfrüchten, Fisch...

Lieferbar ab 10 Personen. Unverbindliches Angebot gerne auf Anfrage.

Hallerstraße 32B • 90562 Heroldsberg  
Fon: 0 911 / 51 92 27 90 • Fax: 0 911 / 51 92 27 91  
Email: [email@gourmetkoechin.de](mailto:email@gourmetkoechin.de)  
Homepage: [www.gourmetkoechin.de](http://www.gourmetkoechin.de)