

Petra Braun-Lichter

Gourmetköchin



Heroldsberg, den 2. Januar 2019

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*
- ◇ *Marinierter Schafskäse mit Salat*

für besondere Gourmets gerne mit Fisch, Krustentieren und Meeresfrüchten (Austern, ...)

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
Homepage: www.gourmetkoechin.de