

Petra Braun-Lichter

Gourmetköchin



Heroldsberg, den 1. Januar 2024

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

Lieferbar ab 10 Personen. Unverbindliches Angebot gerne auf Anfrage.

Hallerstraße 32 B | 90562 Heroldsberg
Fon: 0 911 / 51 92 27 90 | Fax: 0 911 / 51 92 27 91
E-Mail: email@gourmetkoechin.de
Website: www.gourmetkoechin.de