

## Fingerfood und Stehempfang



Stellen Sie sich einmal vor Sie laden Ihre Gäste in den Wald und ausser Wald ist nicht viel anderes zu sehen. Ausser dass immer wieder ein Mädchen mit einer neuen köstlichen kleinen Speise erscheint und ab zu ein anderes Mädchen das Ihnen Wein kredenzt. Ihr Stehempfang kann überall sein: auch im Wald oder unter Weinreben, in der Fabrikhalle, in der Scheune... Schwarzplentenknödel mit Graukas von der Holzgabel, Mangold-flan mit Pfifferlingen und Safran, Risotto von Kerner, Granny Smith und Minze live vor Ihren Gästen auf Holzfeuer im riesigen Kupferkessel gekocht. Bis sie schlussendlich ein langer, langer Kerzenweg irgendwo hin führt... vielleicht zu einem kleinen Dessert?

**"Für manch einen war es das schönste je erlebte Fest!"**

Alexander Kraler, Brixen.



## Fingerfood und Stehempfang SILBER

**Eine lange weiss abgedeckte Tafel mit vielen Sektgläsern steht bereit.**

**Ihre Gäste treffen langsam ein.**

**Dann erscheint ein Mädchen und reicht die erste kleine Köstlichkeit auf dem 1 Meter langen Holzbrett**

- ✦ Honigmelone in Parmaschinken mit Melone
- ✦ Kleine Kartoffel mit Schnittlauch, Orange und mariniertes Lachsforelle
- ✦ Kleine mit Peperonimousse gefüllte Zucchini
- ✦ Leicht pikanter Gemüsestrudel

**Vielleicht werden die Gäste nun an einen anderen Platz geführt. Einige Stehtische sind verteilt und allenfalls gibt es auch kleine Nischen mit Sitzgelegenheiten.**

**In der Zwischenzeit kochen die Köche schon Risotto...**

**Express und gegebenenfalls vor Ihren Gästen!**

- ✦ Oktopussalat in Olivenöl-Zitronenmarinade und Petersilie
- ✦ Risotto mit Rosmarin und Zitrone
- ✦ Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Grillgemüse

**Und dann wenn alle schon glauben es gibt nichts mehr, erscheint das Mädchen erneut mit kleine süssen Köstlichkeiten:**

- ✦ Schwarzpflenterrine mit Preiselbeeren, Äpfeln und Minze
- ✦ Panna cotta mit Äpfeln und Vanille aus Madagaskar im Becher
- ✦ Terrine von der Bitterschokolade mit Calvados



## Fingerfood und Stehempfang GOLD

**Eine lange weiss abgedeckte Tafel mit vielen, vielen Gläsern steht bereit. Ihre Gäste treffen langsam ein. Dann erscheint ein Mädchen und reicht die erste kleine Köstlichkeit auf dem 1 Meter langen Holzbrett.**

- ✪ Kleine lauwarmer Kartoffeln mit Rosmarin und Speck
- ✪ Rindsgeselchtes mit Ziegenfrischkäse, Äpfel und Wacholder
- ✪ Kleine mit Peperonimousse gefüllte Zucchini
- ✪ Spiesschen von Garnelen und Zucchini mit Madrascurry

**Die kleinen Speisen werden vor Ort fertiggestellt, gekocht und sofort serviert. Meistens beginnen wir mit kleinem kaltem Fingerfood, wie oben beschrieben und fahren dann fort mit kleinen lauwarmer Salaten und warmer kleinen Speisen bis hin zu einem köstlich süßem Abschluss...**

- ✪ Lauwarmer Salat von weissem Spargel mit Zitronenhollandaise
- ✪ Flan von rotem Paprika, mit leicht scharfer Peperoncinosauc
- ✪ Champagnersuppe nach Andreas Hellrigl
- ✪ Kartoffelteigtaschen mit Golden Delicious und Balsamessigbutter
- ✪ Ragout vom Ochsenfilet in kräftiger Sauce mit Selleriepüree

**Und zum köstlich süßem Abschluss...**

- ✪ Mousse von weisser Schokolade mit Kaffee und Physalis im Glas gereicht
- ✪ Lauwarmer Schokoladekuchen nach Isabelle
- ✪ Selbstgemachtes Preiselbeereis im Glas
- ✪ Hausgemachte Trüffel mit Calvados



## Fingerfood und Stehempfang PLATIN

**Die Champagnergläser stehen im Kerzenlicht auf der langen weiss abgedeckten Tafel. Ihre Gäste treffen ein. Champagner wird gereicht. Dazu die erste der kleinen besonderen Köstlichkeiten.**

- ✦ Winzige Vollkornbrote mit Kressefrischkäse und Speck
- ✦ Gorgonzolamousse auf Nussbaguette mit Trüffelhonig
- ✦ Kleine Kartoffel mit Schnittlauch, Zitrone und geräuchertem Schweinefilet
- ✦ Kleine mit Peperonimousse gefüllte Zucchini
- ✦ Spiesschen von Garnelen und Zucchini mit Madrascurry

**Dann reichen wir die ersten der kleinen warmen Speisen bis hin zu einer kleinen Fleischspeise**

- ✦ Kartoffelteigtaschen mit Golden Delicious und Balsamessigbutter
- ✦ Flan von Mangold mit Pfifferlingen in leichter Safransauce
- ✦ Roggentortelloni mit Kartoffeln und schwarzem Trüffel aus Umbrien
- ✦ Mit Sauce Bernaise gefüllte Artischocken
- ✦ Branzinospiesschen mit Artischocken
- ✦ Ragout vom Hirschfilet mit kleinen Schwarzplentenknödel und Rotwein-Wacholder-Sauce

**Und zum köstlich süßem Abschluss ein paar kleine Leckereien im Schein von Laternenlicht...**

- ✦ Mousse von weisser Schokolade mit Kaffee und Physalis im Becher
- ✦ Lauwarmes Küchlein von Schokolade mit Nüssen
- ✦ Joghurtterrine mit Erdbeeren und Vanille
- ✦ Hausgemachte Trüffel mit Calvados

**ODER sollte es besser eine Dessertinszenierung nach Hannah & Elia sein, wenn es am Abend ist, dann als Überraschung und geführt von einem langen Kerzenweg bringen Sie Ihre Gäste zu einem wundersamen Ort mitten unter Bäumen und mit vielen Kerzen...**