



HANNAH & ELIA

fine cooking great events

Happen und kleine Köstlichkeiten



Wenn Sie bei Hannah & Elia Happen oder kleine Köstlichkeiten bestellen und wenn das auch „nur Brötchen“ sind, dann erhalten Sie immer mehr als nur Brötchen: Jede der kleinen Kreationen wird aus besten Zutaten zu einer kleinen Köstlichkeit bereitet. Das Brot machen wir selbst, die Kräuter werden mit Hingabe gezupft, die Blüten wachsen in unserem Garten und jeder kleine Happen wird mit viel Liebe zu einer kleinen „Praline“ geformt. Und Sie selbst tun nichts. Wir kommen zu Ihnen und wenn Ihre Gäste kommen steht alles in schönstem Lichte bereit. ...und wenn wir gehen, dann merken Sie gar nicht, dass wir da waren, außer ein paar kleine Köstlichkeiten werden auf einer Holzschindel zurückgelassen.

"Das Essen war vom ersten Häppchen bis zum traumhaften Dessertbuffet hochgradig lobenswert! Unsere hohen Erwartungen wurden übertroffen!"

Ulrike und Hubert Berger, Tschermers.



Happen und kleine Köstlichkeiten

SILBER

**Kleine besondere Brötchen,
außergewöhnlich präsentiert, in eigenes angefertigten „Kistchen“
Die Gäste bedienen sich selbst.**

Hausgemachter Bauchspeck, Vinschgerle und schwarzer Olivenpaste



Grissini mit Rohschinken



Röllchen von Rindsgeselchtem mit Topfen, Pinienkernen und Ruccola



Spiesschen von Mozzarella und Datteritomaten mit Basilikum



Hausmarinierter Lachs mit Sahnekren auf getoastetem Baguette



Frischkäse mit Kresse und Gewürzen auf hausgemachtem Vollkornbrot



Rosmarinfrischkäse und Bauernschinken auf selbstgemachtem Apfelbrot



Spiesschen von hausgemachtem Apfelbrot, Cruscato und Mostarda



Kleine mit Trüffel marinierte Kartoffel und Ochsen- oder Kalbsfiletröllchen

**Von diesen, oben genannten besondere Brötchen können Sie Ihre Favoriten auswählen.
Beispielsweise machen wir bei 50 Gästen insgesamt
250 kleine Brötchen Ihrer Wahl.**

Bitte lassen Sie uns Ihre Auswahl wissen und wir nennen Ihnen den Preis dafür.





HANNAH & ELIA

fine cooking great events

Happen und kleine Köstlichkeiten

Gold

**Feinster Fingerfood wird auf einer langen Tafel auf goldenen Spiegeln angerichtet.
Alle diese kleinen Köstlichkeiten können mit der Hand genommen und gegessen werden.**

Rindsgelchtes mit Frischkäse, Äpfel und Wacholder



Bauernschinken auf Rosmarinfrischkäse und Apfelbrot



Kleine Würfel von rosa gebratenem Ochsenfilet und Gemüse-Kräutersalat im Weckglas



Kleine mit Peperonimousse gefüllte Zucchini



Mit Grillgemüse gefüllte Roastbeef-Röllchen



Spiesschen von Mozzarella und Datteritomaten mit Basilikum



Oktopussalat in Olivenöl-Zitronenmarinade und Petersilie in der Goldvase



Kleine Kartoffel mit Schnittlauch und Orange in marinierter Lachsforelle



Happen und kleine Köstlichkeiten

PLATIN

Die Champagnergläser stehen im Kerzenlicht auf der langen Tafel. Ihre Gäste treffen ein. Champagner wird gereicht. Es erscheint ein Mädchen und reicht die ersten, kleinen besonderen Köstlichkeiten

- Leicht pikanter Gemüsestrudel
- ✦
- Kleine mit Peperonimousse gefüllte Zucchini
- ✦
- Gorgonzolamousse auf Nussbaguette mit Trüffelhonig
- ✦
- Röllchen von Rindsgeselchtem mit Topfen und Pinienkernen
- ✦
- Kleine Kartoffel mit Rosmarin und Speck
- ✦
- Schwarzpluteneknödel mit Mangold und Graukas auf der Holzgabel
- ✦
- Kleine Kartoffel mit Schnittlauch, Zitrone und geräuchertem Schweinefilet
- ✦
- Kleine Kartoffel mit Schnittlauch und Orange in marinierter Lachsforelle
- ✦
- Spiesschen von Garnelen und Zucchini mit Madrascurry
- ✦
- Kleiner lauwärmer Krautstrudel
- ✦
- Honigmelone im Parmaschinken mit Minze
- ✦
- Rindsgeselchtes mit Ziegenfrischkäse, Äpfel und Wacholder
- ✦
- Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Grillgemüse
- ✦
- Winzige Vollkornbrote mit Kressefrischkäse und Speck
- ✦
- Kleine kalte Tomatensuppe mit Basilikum zum Mund reinigen
- ✦
- Kleine Champagnersuppe nach Andreas Hellrigl
- ✦
- Kleine Zucchini-creme

Von diesen kleinen besonderen Kreationen können Sie je nach Anlass auswählen. Wir machen beispielsweise bei 50 Gästen 12 Stück pro Person, also insgesamt ca. 600 kleine Köstlichkeiten Ihrer Wahl. Die kleinen Köstlichkeiten werden wie ein kleines 12 gängiges Menü eine nach der anderen gereicht. Bitte lassen Sie uns Ihre Auswahl wissen und wir nennen Ihnen den Preis dafür.

Und natürlich auf Wunsch eine kleine Süßspeise ☺

evtl. eine Dessertinszenierung

