



SOHO
ZURICH

FINGERFOOD PACKAGES

AB 30 PERSONEN

Tiny Temptations



Marinierte Oliven

Gewürzte Hausnuss-Mischungen

Crostini mit hausgetrockneten Tomaten und Basilikum

Avocado-Mango-Rauchlachs-Wrap-Roulade

14.50



Bite Sized Bliss



Tortilla-Chips mit hausgemachter Tomaten-Limetten-Salsa

Crostini mit Ziegenkäse und Thymian-Honig

Wrap mit geräucherter Forellenmousse Smörgåsbord

Fingerfood mit Cranberry-Creme und Rohschinken chips



Warm:

Hähnchenspießchen mit Mango-Chutney

21.50



Dainty Delights



Roastbeef-Wrap mit Babyspinat und Sauce Tartar

Toasty Roquefort auf Preiselbeercreme mit Baumnüssen

Bruschetta mit sizilianischem Oliven-Tatar



Warm:

Piadine mit Rucola, Mortadella di Bologna, Tomaten und Sauerrahm

Mini-Samosas mit Gurken-Riatta

Karotten-Orangen-Vanillesüppchen

23.50



Savoury Soirée



Crostini mit Bündnerfleisch-Chips auf Orangen-Mascarpone-Creme

Ananas-Frischkäse-Praline mit Pistazien-Crunch

Antipasto-Spieße

Lachs-Tatar im japanischen Stil im Tempurateigkörnchen



Gläschen:

Pfirsich-Avocado-Smoothie mit Vanille

Couscous mit Granatapfel und getrockneten Feigen



Warm:

Kalbs-Täschli auf Brioche mit Trüffelcreme

31.50



Lavish Sensations

Crostini mit Tête de Moine und Dörraprikosen-Creme

Hummus-Wrap mit gegrilltem Gemüse und Granatapfel

Tortilla Española mit pikanter Salsa



Gläschen:

Tiroler Art Rindfleischsalat



Warm:

Karotten-Orangen-Vanillecremesuppe

Hähnchenspiesschen mit Mojito-Creme

Yasmin-Mango-Panna-Cotta

CHF 34.50



Gourmet's Garden

Canapé mit Bündnerfleisch und Mascarpone

Crostini mit Spinat, Feta und getrockneten Tomaten

Gegrillter Gemüse-Wrap mit Burrata



Gläschen:

Flusskrebse mit Apfel, Mango und Safran

Linsen-Gemüsesalat



Warm:

Gegrillte Halloumi-Spießchen mit Pfefferminzcreme

Fleischbällchen mit Mango-Aprikosen-Chutney

Bündner Polenta auf Maleua-Art



Dessert:

Limetten-Basilikum-Mousse mit Passionsfrucht

CHF 39.50