

## Fingerfood „Green Meeting“

Kürbiskernbrot mit Bio – Edamer und Trauben  
Roggenbrot mit Schweinefilet und Spreewaldgurke  
Bauernbrotecke mit hausgebeizten Zitronenlachs

Im Kräutersud pochiertes Rinderfilet  
*mit grünem Spargel auf Zwiebelbaguette*

Gebratene Maispouardenbrust auf Pumpernickel  
*mit Feigensenf und schwarzem Sesam*

Spieß vom Saalower Schweinefilet mit kleinen Zwiebeln

Tatar vom Räuchermatjes im Gurkensockel  
Roulade vom Müritz Barsch mit Mangold

Roulade von gebratener Zucchini, Schafskäse und Rauke  
Gefüllte Karotten mit Perlgrauen

Birnensalat mit Sirup

Blätterteig mit gebackenem Apfel

Kleines Glas mit eingelegten Beeren und Melissen Schmand



**8 Teile Fingerfood / 28,00 € Netto pro Person**  
(zzgl. Transporte, Service,  
Equipment und Getränke)

[info@prime-catering-events.de](mailto:info@prime-catering-events.de)

030-30383920