

## Fingerfood-Vorschläge 2016 Felix Bowling

### **Fingerfood**

In unseren Fingerfood-Vorschlägen finden sie kleine Appetithäppchen und Snacks, die mit den Fingern gegessen werden. Gerne servieren wir unsere Fingerfood-Gerichte auch „flying“ an den Bowlingbahnen oder bei einem Stehempfang. Gerne könne Sie unsere Fingerfood-Vorschläge mit einem Buffet kombinieren (siehe Vorschläge weiter unten)

### **Felix „Classics“**

Mini Burger, Mini Pizzen, Chicken Nuggets, dazu Pommes

**13,00 € / Person**  
**ab 10 Personen**

### **Fingerfood „Italien“**

Tomaten Mozzarella im Gläschen

Pollo Tonato im Gläschen

Melonensalat im Gläschen mit Parmaschinken

Kleine Pizzataschen mit Grillgemüse, Tomaten und Mozzarella  
sowie mit Schinken, Champignons und Mozzarella

Tiramisu im Gläschen

**15,00 € / Person**  
**ab 10 Personen**

## Fingerfood-Vorschläge 2016 Felix Bowling

### **Fingerfood „Al Inn“**

#### Vorspeisen im Gläschen serviert:

Kräutersalat mit Himbeerdressing und Garnelen

Antipastisalat mit halbgetr. Tomaten und Bergluftschinken

Kirschtomaten mit Rucola und Büffelmozzarella

Lachstatar mit Kräuterschmand

\*\*\*

Tomatensuppe mit Vanille und Ursalz

\*\*\*

Mini Flammkuchen Klassisch und Vegetarisch

Mini Lasagne

Mini Currywurst mit Pommes im Schälchen mit der hauseigenen fruchtigen Currysauce

\*\*\*

Dreierlei Panna Cotta im Gläschen

**20,00 € / Person  
ab 20 Personen**

## Fingerfood-Vorschläge 2016 Felix Bowling

### **Flying Metropolregion**

#### **Kulinarische Variationen aus der Metropolregion Rhein-Neckar**

Felix Happen im Gläschen:

Hessischer Tafelspitzcocktail mit Meerrettich und Brunnenkresse  
Schinkensalat vom Pfälzer Saftschinken auf Schwarzwurzeln  
Odenwälder geräucherte Forelle auf Fenchelsalat  
Salat vom Pfälzer Saumagen mit Trüffelöl parfümiert  
Rosa Roastbeef vom Weiderind auf Gewürzgurken mit Meerrettichcreme

\*\*\*

Dessertkreationen „Felix“

Rote Weincreme mit Himbeertopping im Gläschen  
Weiße Rieslingcreme im Gläschen  
Creme Brûlée

\*\*\*

Gerne auch mit Hauptgangbuffet:

Geschmorte Pfälzer Ochsenbäckchen mit Wurzelgemüsen in Spätburgundersauce  
dazu Felix Kartoffeln

Zanderfilet auf Karotten- Lauchgemüse und Kräutergnocchi aus Pälzer Grumbeere

**3 Gläschen / Person 11,50 €**

**5 Gläschen / Person 14,50 €**

**Hauptgangbuffet 12,80 € Aufpreis / Wahlweise auf kleinen Teller angerichtet  
oder als Buffet !**