

## **Fingerfoodauswahl**

Goldbeutel – feiner Eiercrêpe mit Forellenkaviar gefüllt  
Kräutercrêperöllchen mit Garnelenmousse  
Limonencrêperöllchen mit Ziegenfrischkäse  
Crêperöllchen mit Rauchschinken + Estragonsenfcreme  
Gravlax auf Schwarzbrot  
Skaguntoast, mit Lachs – Shrimpstatar  
Schwedenhappen auf Pellkartoffel, Sauerrahm  
Scampi – Mango – Minze – Spieß  
  
Parmaschinken mit grünem Spargel  
Poularden – Tandoori – Spieß  
Geräucherte Entenbrust – Zuckerschotenspieß  
Hirschroastbeef auf Crouton mit Preiselbeerbutter  
Rindermedaillon mit Salsaverde  
Mini – Wienerschnitzel  
Kleine pikante Fleischbällchen  
  
Tatar vom Ziegenfrischkäse auf Nussbaguette  
Marinierte Minimozzarella – Kirschtomaten – Spieß  
Französischer Rohmilchkäse auf Früchtebrot  
Elsässer Frühlingsröllchen mit Chili – Backobst  
Frühlingsröllchen mit Asiagemüse, gebacken  
  
Quiche mit Lauch und Schinken  
Quiche mit Lauch und Tomate  
Quiche – Schiffchen mit grünem Spargel  
Quiche – Schiffchen mit Paprika und Poularde

## **Die kleinen Süßen**

Kleine Apfeltarte  
Kleine Tartes mit Früchten der Saison  
Vanille – Crêperöllchen mit Beerenmousse  
Schoko – Nuß – Küchlein

## **Dessertgläser Oval Wave**

Mousse au Menthe mit Mango – Maracuja - Salsa  
Holunderblütencreme mit Himbeermark  
Erdbeer – Tiramisu  
Creme Karamel

Bei Bestellungen unter 20 Snacks pro Sorte  
berechnen wir 10 % Aufschlag



## **Fingerfood**

Buffet

Menü

Getränke

Equipment

Personal

Geschäftsbedingungen

---

Gottschedstraße 13  
22301 Hamburg  
Telefon 040 / 27 49 66  
Fax 040 / 27 36 93  
[www.traiteur-wille.de](http://www.traiteur-wille.de)

---

### Buffet 1

Salat von hausgemachten grünen Nudeln  
und Lachsstreifen

Wildterrinen mit Preiselbeerchutney

Gartensalat mit Kartoffeldressing und Croutons

Zitronenglacierte Möhrchen mit Broccoli und Walnüssen

Kleine Paprikaschoten mit feinem Pilzragout gefüllt

Boeuf Bourguignon

Griesflammerie mit Himbeermark



### Buffet 2

„Gravlax“ mit Senf – Dillsauce  
Gurkensalat in Dijon – Sahne

Salat von Flusskrebsschwänzen  
mit grünem Spargel und Zuckerschoten

Balsamico gebeiztes Poulardenbrustfilet mit Semi di Melone  
(feiner Nudelsalat mit Safran und Pinienkernen)

Roastbeef vom Hirschrücken  
mit marinierten Pilzen und Kartoffel - Apfelgratin

Tatar vom Ziegenfrischkäse

Grütze von Früchten der Saison mit Mascarpone



### Buffet 3

Salat von Jacobsmuscheln und Langostinos  
mit Walnussvinaigrette

Kalbstafelspitz mit Kräuterschaum und Tomatenstreifen

Perlhuhnterrinen mit Feldsalat und Feigenconfit

Crepinette vom Salzwiesenlamm  
mit weißem Bohnenpüree und provencalischen Gemüsen

Kleine Auswahl französischer Rohmilchkäse

Preiselbeercreme mit Apfelschaum

Schokoladentarte „Amer“ mit Orangenkompott

T R A I T E U R

WILLE



Fingerfood

### Buffet

Menü

Getränke

Equipment

Personal

Geschäftsbedingungen

Gottschedstraße 13  
22301 Hamburg  
Telefon 040 / 27 49 66  
Fax 040 / 27 36 93  
[www.traiteur-wille.de](http://www.traiteur-wille.de)

### Menü 1

Tatar vom Bachsaibling mit Spargelmousse,  
Brunnenkresse und Limonen

---

Scheibe vom Ochsensfilet auf Ochsenchwanzsauce  
mit Artischocken, Rotweinschalotten  
und gratinierten Thymiankartoffeln

---

Zitronengras Crème Brûlée  
mit Passionsfruchtsorbet und Mandelhippe



### Menü 2

Stremellachs mit weißer Tomatencreme  
und Kräuterschaum

---

Gebratene Jakobsmuscheln mit Wildkräutersalat  
und einem Walnussdressing

---

Crepinette vom Stubenküken  
mit Vanille – Pfeffer – Möhrchen und Selleriepüree

---

Schokoladenmalheur mit Orangensauerrahm



### Menü 3

Dodine vom Perlhuhn und Kalbsbries  
mit Artischocken  
Tomaten – Zitronen – Confit

---

Tomatenessenz mit Basilikumklößchen

---

Doradenfilet auf Rote Beete Risotto  
mit einer Safransauce

---

Filet und Bäckchen vom Kalb mit jungem Spitzkohl  
und Morchel – Lasagne

---

Holunderblütencreme  
und Himbeer – Schokoladen – Feuilleté



T R A I T E U R

WILLE



Fingerfood

Buffet

**Menü**

Getränke

Equipment

Personal

Geschäftsbedingungen

---

Gottschedstraße 13  
22301 Hamburg  
Telefon 040 / 27 49 66  
Fax 040 / 27 36 93  
[www.traiteur-wille.de](http://www.traiteur-wille.de)