



FINGER FOOD

meetings imagined

PEOPLE INSPIRED. MARRIOTT DELIVERED.

KALTE AUSWAHL

Fisch, Fleisch & vegetarisch

Fleisch

Herzhafte Mini Frikadellen auf Zwiebelbaguette
Mild geräucherter Katenschinken mit Holsteiner Faßgurke
Glasnudelsalat in Wasabimarinade und Hähnchenbrust
Rosa gebratenes Roastbeef mit Meerrettichsahne
Putenwrap gefüllt mit Alfalfasprossen und Chutney
Asiatischer Rindfleischsalat
Gegrillte Artischockenherzen mit Bresaula (Rinderschinken)

Fisch

Bruschetta von Kirschtomaten, Basilikum und Eismeergarnelen
Lachstartar mit Limetten und Koriander mariniert
Geräuchertes Forellenfilet mit Honig-Dill-Dip
Matjes Hausfrauenart auf Bambus-Spieß
Blinis mit Crème Fraîche und Ketakaviar
Shrimpssalat mit Madras Curry
Garnele am Zitronengrasspieß in Limonenöl

Vegetarisch

Gemüsespieße: Cruditeés mit Zweierlei Dip
Tomate-Mozzarella-Spieße mit hausgemachtem Rucolapesto
Feta-Käse-Spieße mit getrockneten Tomaten und Oliven
Zwergtomaten mit Couscous und frischen Kräutern gefüllt
Ziegenfrischkäsebällchen auf Pumpernickel
Antipasti-Spieß
Crêpesroulade mit Frischkäse, Kresse und Cashewkernen

WARME AUSWAHL

Fisch, Fleisch & vegetarisch

Fleisch

Mini Frikadellen mit Senf

Wan Tan Holy Basil, gefüllt mit Hähnchenbrust und Thaibasilikum

Gebackene Hähnchenstreifen im Kokosnussmantel mit Chili und Koriander

Mini Wiener Schnitzel mit lauwarmem Bärlauch-Kartoffelsalat

Mini Currywurst mit hausgemachter Sauce

Saté vom Huhn mit Ananas und Ernuß-Kokos-Sauce

Kleines Rumpsteack mit Käse-Senfkruste

Fisch

Blätterteigpastete mit Lachsfüllung

Quiche mit Shrimps und Spinat

Gratinierte Grünmuscheln mit Kräutern der Provence

Lachsmedallion auf Zitronengras mit Sesam-Mayonnaise

Riesengarnele im Katenschinkenmantel mit Tomatensalsa

Jacobsmuschel-Lachsspieß mit Safran-Mayonnaise

Vegetarisch

Gebackener Camembert mit Preiselbeerkompott

Polentaschnitte mit Spinat und Gorgonzola

Mini Blätterteigpastete mit Ziegenkäse gefüllt und Honig glasiert

Quiche mit Blumenkohl und Frühlingslauch in Curryschmand

Gegrillte Gemüsespieße mit Aioli

Portionskäsespätzle mit Emmentalerkäse und Röstzwiebeln

Gefüllte Ofenkartoffel mit Lauch-Champignon-Ragout

KLASSISCHE CANAPÉES

Zubereitet auf verschiedenen Sorten Baguette oder Pumpernickel

Fleisch, Fisch & vegetarisch

Lachstartar mit Wasabischmand
Ricotta mit Tomaten, Basilikum und Rucola
Geräuchertes Forellenfilet mit Honig-Dill-Sauce
Mini Putensteak mit Mango-Chutney
Roastbeef mit hausgemachter Remoulade
Geräucherte Entenbrust
Tête de Moine mit Feigensenf
Gebratene Jacobsmuschel mit Zitronen-Mayonnaise

DESSERT

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
Panna Cotta mit Beeren
Mango-Joghurt-Terrine mit Waldbeergelee
Kokos-Mango-Mousse
Cantaloupe Melone-Minz-Cocktail
American Cheesecake mit Himbeersauce
Mini Pekannussküchlein
Duo vom schwarzweißen Schokoladen-Mousse
Mascarponecrème mit Himbeerspiegel
Tiramisu von der Erdbeere
Limonen-Joghurt-Mousse mit marinierten Erdbeeren
Schokoladentarte mit Schattenmorellen und Vanilleschmand

HAMBURG MARRIOTT HOTEL

ABC Straße 52, 20354 Hamburg
hamburg.sales.office@marriott.com
+49 (0)40 3505 1900

Sollten Sie Fragen oder Bedenken bezüglich Lebensmittelallergien
oder Unverträglichkeiten haben, sind wir Ihnen gern behilflich.

