

Minigläser

- o Flusskrebsscocktail (mit Calvados)
- o Flusskrebssalat „Italia“ (mit Tomaten, Brokkoli und Zwiebeln)
- o Fruchtiger Shrimps-Cocktail
- o Obstsalat
- o Rießengarnelen in Joghurtdressing
- o Garnelen „India“
- o Garnelen „Aioli“

Gourmet-Fingerfoodlöffel

- o Italia (mit Tomate, Schinken, Olive, Basilikum und Kräuterfrischkäsecreme)
- o Riesengarnele (mit Ei und Keta-Kaviar)
- o Chicken (mit Erdbeeren, Physalis und Frischkäse)
- o Lachscreme (mit Meerrettich, Ei und Kaviar)
- o Rougettecreme (mit Zwiebel)
- o Obatzdacreme (mit Minibrezel)
- o Gorgonzolacreme (mit Birne)
- o Caprese (mit Tomate, Mozzarella und Basilikum)
- o Bärlauchcreme (mit Scampi und Gurke)

Exklusiv

- o Frische Austern auf Eisbett
- o Makrele-Lardo-Rolle (mit weißem Balsamico und Speck aus Italien)
- o Pulpo-Oliven-Quader am Degustationsspieß
- o Muschel-Torrone-Turm (mit Mandelmus und Pistazienstücken)
- o Lachsforellen-Gurken-Canneloni am Degustationsspieß
- o Kabeljau-Senf-Taler
- o Lollies (mit Entenleber & Pinienkernen, Chicken Asia, Panna Cotta
Blumenkohl & Rauchmandel, Räucherlachs & Senf-Dill)
- o Minigläser (mit Gänseleber & Cranberry-Konfit, Geflügel-Mousse & Erbsen-Wasabi-Creme,
Kaffee-Lachs auf Graupen Salat, Tomaten-Pesto auf Grana Padano-Mousse)
- o Hummerschaum im Glas (auf einer Basis von Crème fraîche und einem
Spiegel aus Tomatenconsommé)
- o Eismeergarnelen im Glas (auf Paprika, Zwiebel, Zucchini, Tomaten und Kräutern)
- o Lachs-Zweierlei im Glas (mit einem Topping von Crème fraîche,
gehackten Pistazien und gebrochenem Pfeffer)
- o Geräucherte Garnelen am Spieß
- o Törtchen von Lachstatar und Kartoffelmousse
- o Delice von Tomate, Mozzarella & Pesto
- o Delice von Räucherlachs und Frischkäse