

Suppen, Fingerfood und Desserts:

Gourmet Mondial
Elbestrasse 1
55122 Mainz
Tel.: +49 6131 6379873

Suppen:

Tomaten-Orangen Suppe mit Basilikum-Schaum
Kürbis Apfel Suppe mit karamellisierten Apfelspalten
Karotten-Ingwer-Orangen Suppe
Rote Beete-Karotten Suppe mit Zitronenzeste und Kokosraspeln
Gulaschsuppe mit Sour Cream
Kartoffel-Zitronensuppe
Fenchel-Porree Creme
Paprika-Aprikosen Suppe
Geröstete Paprika-Tomaten Suppe
Maronensuppe mit Kokos-Espuma
Lauch-Hackfleisch Creme
Borschtsch mit saurer Sahne
Fischsuppe mit Rouille
Zucchini-creme mit gerösteten Garnelen

Fingerfood:

Fleisch:

- pikante Hackfleischterrinen (Rind) mit Blätterteighaube
- Zucchini-Körbe mit Rinderfarce, Pinienkerne und Rosinen gefüllt
- Chorizo im hausgemachten Partybrötchen mit pikanter Tomatensalsa
- Roastbeef mit Burrata und Tomaten an Thymian-Knoblauch Dressing
- Mini Frikadellen auf pikanter Tomatensalsa
- Kartoffeltörtchen mit Hähnchensalat gefüllt
- Minihamburger im Brotkonfekt
- Teigtaschen mit Fleischfüllung
- Pikante Hühnchenflügel
- Spanische Chorizo in Cidre
- Empanadas mit Fleischfüllung
- Asiatische Teigtaschen (gebraten oder gedämpft) mit Fleischfüllung

Fisch:

- Shrimpsalat mit Kalamata Sauce
- Shrimps-Ceviche
- Shrimps-Cocktail mit frischem Gemüse in Limettendressing
- Riesengarnelen im krokanten Kartoffelmantel auf Chilesauce
- Peruanischer Ceviche (Fischsalat) auf Süßkartoffeln und Avocado-creme
- Octopussalat mit Kalamata Oliven und Rucola
- Lachstatar auf mediterranem Kartoffelsalat-Timbal
- Lachscarpaccio mit Kapern und Parmesan
- Lachsrollchen mit Frischkäse und Dill
- Shrimps in Knoblauch und Olivenöl
- Kabeljau-Bällchen an Aioli
- Magellan-Königskrabbe mit Avocado und Safranmayonnaise

Suppen, Fingerfood und Desserts:

Gourmet Mondial
Elbestrasse 1
55122 Mainz
Tel.: +49 6131 6379873

- Apfel-Avocado Tatar mit geräucherter Forelle und Apfel-Meerrettich Creme

Vegetarisch:

- Berglinsensalat im Glas mit Datteln und Schafskäse
- Ziegenfrischkäsecreme geschichtet mit Pistou und Rucola
- Cous Cous Salat mit Gegrilltem Gemüse und Zitronenjoghurt
- Cous Cous Salat mit Mango und Maracujadressing
- Glasnudelsalat mit Koriander
- Kirschtomaten-Büffelmozzarella Spieße mit Pesto
- Bunter Tomatensalat mit Thymian-Knoblauch Vinaigrette
- Polenta-Schnitte mit Camembert und karamellisierten Zwiebeln
- Süßkartoffeln mit Erdnuss-Schafskäse-Sauce
- Spanische Kartoffeltortilla
- Tabouleh
- Filoteig gefüllt mit Spinat und Feta
- Creme Toscana an Crostini
- 3 verschiedene Käsesorten mit Trauben, Nüssen und

Rheinhessisch:

- Wachteleier in grüner Sauce
- Handkästatar mit Laugenkonfekt
- Bärlauch-Tafelspitzsülzchen an Radieschenschmand
- Erdbeer-Spargelsalat
- Rote Beete Carpaccio an Brombeeren und Beerenvinaigrette
- Blutwurstscheibe auf Mini-Kartoffelpuffer in Apfel-Zwiebel Chutney
- Forelle mit Merrettich-Apfel Sahne
- Dreierlei Spundekäs-Pralinen

Canapés:

Auf Baguette, Vollkorn oder Pumpernickel:

Palmenherzen und schwarzen Oliven
Eiersalat mit Schnittlauchcreme und Anchovis
Tomate-Basilikum-Oliventapenade
Roastbeef mit Apfel-Meerrettich Sahne
Serranoschinken mit Tomaten-Rucola Salsa
Lachscarpaccio mit Kapern-Mayonnaise
Lachstartar mit saurer Sahne und Caviar
Roquefort mit Sellerie und karamellisierten Äpfel
Mini Hamburger mit Remoulade und Kirschtomate
Crema Toscana
Gegrilltes Gemüse in Ziegenfrischkäsecreme
Thunfischcreme und Tomate
Krabbenfleisch mit Mayonnaise
Shrimps mit Paprika
Hühnchencreme

Suppen, Fingerfood und Desserts:

Gourmet Mondial
Elbestrasse 1
55122 Mainz
Tel.: +49 6131 6379873

Gespießt:

Hähnchenspieße Yakitori
Hähnchenspieße mit Erdnusssauce
Hähnchenspieße süß-sauer Chilisauce
Büffelmozzarella-Kirschtomatenspieße mit Pesto
Minifrikadellen auf pikanter Tomatensalsa
Manchego und Chorizo
Käse und Trauben

Mini-Quiches:

- Spinat-Ricotta mit Pinienkerne
- Kirschtomaten-Zucchini mit frischen Kräutern
- Zwiebel, Speck und Schmand
- Rotkohl-Maronen
- Ziegenkäse und karamellisierten Zwiebeln
- Lachs-Karotten
- Zucchini-Kirschtomate
- Hackfleisch-Schafskäse
- Speck-Zwiebeln-Schmand
- Lauch-Schinken
- Lammhack-Ziegenkäse

Dessert:

- Joghurtmousse mit Beerensalat
- Mini-Obstsalat im Glas an Vanillesauce
- Mousse au Chocolat mit Beerensalat
- Limettenmousse an Ananaskompott
- Himbeermousse an Vanillesauce
- Apfeldessert mit Baiserhaube
- Creme Caramel mit Orangen
- Mandelcreme an Siruporangen
- Mohn-Grießpudding an Pflaumensalat
- Orangenflan mit Pistazien
- Gebrannte Lavendel-Crème Brûlée
- Aprikosen-Vanillecreme mit Baiserhaube
- Lemon Pie im Glas
- Suspiro Limeño
- Geschichteter Mini-Obstsalat
- Kirsch-Clafoutis
- Apfel-Tarte an Vanille-Schaum
- Hausgemachte Rote Grütze
- Schoko-Küchlein mit Orangen-Physalis Kompott
- Rum-Kugeln