

FINGERFOOD IMBISS

Stellen Sie sich Ihre Favoriten ganz einfach selbst zusammen. Wir empfehlen die Kombination aus einem herzhaften Eintopfgericht und mindestens vier verschiedenen Fingerfood-Variationen.

Eintopfgericht

Chili Con/Sin Carne
mit Focaccia

Gulaschsuppe
mit Roggenbrot

Pot au Feu mit Baguette

5,00€

5,00€

5,00€

Kleine, belegte Röststullen, Laugenbrötchen oder Croissants, gerne auch gemischt zusammenstellen

Leberkäse und süßer Senf

Frischkäse und
RäucherlachsWürfel

Manchego und
Feigen-Senf-Creme

6,50€

6,50€

6,50€

Serrano Schinken
mit Dattel-Frischkäse-Dip

Gorgonzola Creme
und Nüsse

Obatzen mit
eingelegtem Rettich

5,50€

5,50€

5,50€

Cremiger Eiersalat und
Schnittlauch

Käse und Schinkenscheiben

Frischkäse und getrocknete
Tomaten

5,50€

5,50€

5,50€

Ergänzende „No Bread“ Alternativen

Münsterländer Käsewürfel
mit Trauben

Scheiben von der Mini Frikadelle
auf Pumpernickeltaler

Kleiner Schinken-Melonen-
Spieß

6,00€

6,00€

6,00€

Kirschtomaten-Mozzarella-
Spieß mit Pesto

Tortilla-Würfel mit Chorizo

Garnelen-Paprika-Spieß an
Aiolisauce

7,50€

7,50€

7,50€

Vegetarisches

Veganes Röstbrot mit
Rote-Bete-Hummus

6,50€

Polenta-Ecke mit
Oliventapenade

6,50€

Gefüllte Weinblätter mit
veganem Tzatziki

6,50€

Süße Komponenten

Mini-Eclair mit Kaffeechreme

4,50€

Westfälische Herrenchreme im
Glas

4,50€

Rote Grütze im Weckglas mit
Vanillesauce

4,50€

AFTER WORK IMBISS

Lassen Sie den Tag gemeinsam Revue passieren und genießen Sie ein spanisches Dinner im la tapia. **Für Gruppen ab 10 Personen** servieren wir Ihnen unser abgestimmtes Tapas-Menü:

Kalte Tapasauswahl auf großem Holzbrett angerichtet
Manchego Käse, Serrano Schinken, Oliven, Brot und Aioli

Warme Tapas in Terracottaschalen serviert
Fleischnäpfchen in Tomatensauce, Datteln im Speckmantel, Pimientos,
Patatas Bravas, Croquetas, Tintenfischringe, dazu Brot und Aioli

Crema Catalana

39,50€ pro Person