

CONNYS TIFFIN



INDIVIDUELLES CATERING FÜR DIE KLEINE GESELLSCHAFT

Bretonische **Fischsuppe**
mit Cidre und Sauerampfer

Quiche Provencale

Bouillabaisse Gemüse
mit gegrilltem Seelachs

Ciabatta
in Sonnenblumenform
mit Kukuruz

CONNYS TIFFIN



INDIVIDUELLES CATERING FÜR DIE KLEINE GESELLSCHAFT

Herzhafter **Guglhupf**
mit Bacon, Lauchzwiebeln & Käse

Lauchcremesuppe
mit afrikanisch gewürztem Sojacrumble

Quiche
mit Lachsforelle

Crêpe rosa gerollt
Rote Beete-Meerrettich-Schmandfüllung

CONNYS TIFFIN



INDIVIDUELLES CATERING FÜR DIE KLEINE GESELLSCHAFT

Lachsrouladen

mit Apfel, Meerrettich & Frischkäse

Rehfrikadellen & Fasanenfrikadellen

in Mohnkruste mit Amarenakirsche

Pflaumenchili Sauce

Kartoffelmuffins

mit Batatenchip

Traubengelee

auf **Mandelkrokant**

mit Zitronensahne

CONNYS TIFFIN



INDIVIDUELLES CATERING FÜR DIE KLEINE GESELLSCHAFT

CousCous mit Tajine Gemüse

oder Andalusischen Möhren

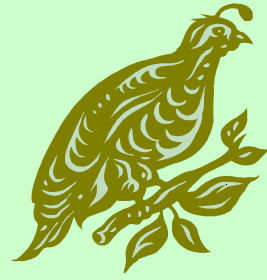
oder Tapa Bohnen

Quiche mit Gorgonzola
mit Walnüssen
& Birnendressing

Gegrillte Schweinsbäckchen
mit Kürbissauce
& hausgemachtem Ciabatta

Friesentorte

CONNYS TIFFIN



INDIVIDUELLES CATERING FÜR DIE KLEINE GESELLSCHAFT

Roter Spitzpaprika

gefüllt mit geräuchertem Tofu
und Cashew

Oliven-Kartoffelkroketten

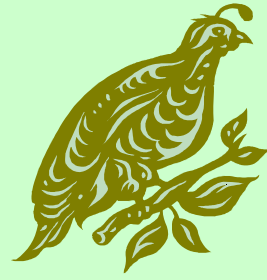
Zucchini-suppe

mit Brotspieß

Mandarinengelee

mit Preiselbeeren
& Sahne

CONNYS TIFFIN



INDIVIDUELLES CATERING FÜR DIE KLEINE GESELLSCHAFT

Krabbensuppe
mit Ziegenmilch

Spitzkohl mit Haselnüssen
in Weißwein gegart

Gebratene **Kloßtaler**

Pumpernickelpralinen
mit Pflaumenmus