



Canapes

eine Auswahl von belegten Mundhappen, angerichtet je nach Sorte auf verschiedenem Brotsortiment. Unsere Canapes verstehen sich als kulinarische Aufmerksamkeit
– jedes Einzelne mit farblich und geschmacklich harmonisierender Dekoration –

Canapes, Rustikal,

Thüringer Mett, gefüllte Schinkenröllchen, Putentranchen, Roastbeef Röllchen, gefülltes Ei, Matjes, wachholder-geräuchertes Forellenfilet, Käse

7 Stück pro Person 23,90 €

Canapes, Standard,

Roastbeef Röllchen, Hacksteak, Kasseler Röllchen, Schweinefilet, rosa gebraten, gefüllte Tomate, Norweger Räucherlachs, Nordseekrabben pikant angemacht, französischer Käse

7 Stück pro Person 27,30 €

Canapes, Exquisit,

Katenschinken, Thüringer Mett, Bruschetta mit Mozzarella, Roastbeef Röllchen, Hamburger Räucheraal mit Rührei, Norweger Räucherlachs, Tatar von Matjesfilet, Käsespezialität

7 Stück pro Person 29,60 €

Canapes, First Class,

Graved Lachs, Garnelen mit Cocktailsauce, wachholder-geräuchertes Forellenfilet, Friesentatar von Nordseekrabben, Französische Entenbrust, rosa gebraten, Roastbeef Röllchen, Lachsschinken, französischer Weichkäse

7 Stück pro Person 34,60 €

**Als kulinarische Abrundung können zu allen Vorschlägen
„Variationen gefüllter Antipasti“
serviert werden.
Aufschlag pro Person 6,80 €**

Fingerfood

-bestehend aus 6 kalten und 4 warmen Häppchen
dazu ein Salat im Weckglas-



Vorschlag 1

34,10 €

Kalte Häppchen:

Wrapspirale gefüllt mit Frischkäse, Salat und Räucherlachs, Spieße mit mariniertem Mozzarella und Kirschtomate, Spieße mit Oliven und Salami, Roastbeefröllchen gefüllt mit einer Creme nach Remouladen Art, Blätterteigpastete gefüllt mit Eier-Bacon Salat, Putenbrust in Currymarinade mit frischer Ananas und Cesar Salat mit Croutons und gehobeltem Parmesan

Warme Häppchen:

Gebackene Champignons, Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung, Backfischhäppchen, Fleischbällchen in würziger Tomatenmarinade

Vorschlag 2

43,80 €

Kalte Häppchen:

Vollkorntaler mit Matjesfilet, Windbeutel gefüllt mit Paprikafrischkäse, Grissini mit Parmaschinken umwickelt, Pflaumen im Speckmantel, Blätterteigpastete gefüllt mit Nordseekrabbensalat, Wrapspirale gefüllt mit Frischkäse, Rucola und gekochtem Schinken und Tomate-Mozzarella-Salat

Warme Häppchen:

Gebackene Camemberts, Tortillawürfel mit Oliven und getrockneten Tomaten, Garnele im Knuspermantel, Steakspieße mit geschmorter Paprika

Vorschlag 3

40,50 €

Kalte Häppchen:

Wrapspirale gefüllt mit Currycreme, Salat und Steifen von gebackener Hähnchenbrust, Pumpermickeltaler mit Kräuterfrischkäse, Windbeutel gefüllt mit Thunfischercreme, Katenschinkenröllchen gefüllt mit Frischkäse, Schweinefilet in Kräutermarinade mit Kirschtomate, Blätterteigpastete gefüllt mit Geflügelcocktail und Shrimpssalat mit Cocktailsauce

Warme Häppchen:

Mini Quiches, kleine Kartoffeln mit Aioli, marinierte Hähnchenspieße, Lachsspieße mit Limonenmarinade

Gern können Sie ihr Fingerfood abrunden mit:

- ✓ Eierhälften bunt garniert
- ✓ Variationen von verschiedenen Antipasti
- ✓ Gemüsesticks mit verschiedenen Dips
- ✓ Einer gemischten Obstplatte
- ✓ Einer Käseplatte mit verschiedenen Sorten dazu Vollkorntaler und Cracker

Preis pro Person auf Anfrage