

Finger-Food und Tapas

alle Teilchen sind auf Spiesschen gesteckt und mundgerecht zubereitet
diese Spiesschen werden kalt serviert:

- Cherrytomaten mit Mozzarella und Basilikum
- Ital. Landschinken mit Melonenkugeln
- Schinkenröllchen mit Spargel
- franz. Schafskäsewürfel mit Kräuteroliven
- geräucherte Rieslingknacker mit weißen Trauben
- klassische Käsespieße mit Weintrauben
- Roastbeef-Spießchen mit Snackpaprika
- Wraps mit geräuchertem Lachs, Gurken und Dill gefüllt
- Mini-Wraps mit Hähnchenfleisch in Lemonmarinade gefüllt
- Wraps-Scheiben mit Schinken, Frischkäse und Salat gefüllt
- Chinakohl-Schälchen mit Blauschimmelkäse, Nüssen und Preiselbeeren gefüllt
- ital. Grissini mit Landschinken umwickelt
- gekochte Eier mit geröstetem Sesamsalz und Senfdip im Tapas-Schälchen
- Anti-Pasti-Spießchen mit gegrilltem Gemüse aus eig. Herstellung
- Chicken Fingers „Coconut“, Hähnchenteile in Cocospanade
- Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Kräutern
- gefüllte Eier nach altem Rezept im Tapas-Schälchen
- Hackfleischbällchen mit Schafskäsefüllung auf Spießchen gesteckt und dekoriert
- Mini-Putenspieße mit exotischen Früchten
- Gemüse-Täschchen in heißem Fett gebraten
- Sate Spiesschen von der Pute saftig marinierte
- gebratene Datteln im Speckmantel
- Frühlingröllchen in heißem Fett gebraten mit süß-scharfem Childip im Tapas-Glas



Rheinhausen-Tapas:

- gebratene Fleischwurst mit Rote Bete Salsa
- Putenhackbällchen mit Brezelsalat im Glas
- Spundekäsepralinen mit Laugenstangen-Chips
- Handkäs-Tatar im Schälchen mit Backhausbrot
- marinierter Käse gerösteten Kürbiskernen im Glas
- Schnitzel Tapas „Mini Schnitzel“, paniert und gebraten
- Barriqueschinken im original Barriquefass geräuchert, im Schälchen serviert mit Bruschetta
- dünn gehobelte Rotweinsalami im Tapas-Glas mit Oliven
- Schwartenmagen-Carpaccio mit roten Zwiebeln und Vinaigrette im Tapas-Schälchen
- schonend gegrillte Schweinerücken-Röllchen mit Chutneycreme gefüllt im Tapas-Glas



Selbstverständlich können Sie auch das Fingerfood-Büfett mit Canapés, Sandwiches oder belegten Baguettes kombinieren.

pro Stück € 1,50 bis € 2,50

Wissenswertes: Für einen Stehempfang rechnet man 4- 6 Teile pro Person, für ein vollständiges Essen werden 10- 15 Teile pro Person gerechnet.

Preise zzgl. 7 % MwSt.

Metzgerei Hardt; Mehlstraße 16; 55234 Framersheim

Tel: 06733/503

www.metzger-hardt.de

Info@metzger-hardt.de

