

# Fingerfood

ab 15 Personen



Wir empfehlen Ihnen:

zum Empfang: Variante 1 (9-Stück),  
sowie zum Sattessen: Variante 2 (15-Stück)

## Auswahl 1

Jakitori mit Chili-Sauce (Geflügel)  
Gefülltes Crêperöllchen  
mit geräucherter Pute und Rucola-Senf Dip  
Crostinis mit  
Ziegenkäse, getrockneten Tomaten und Honig (v)  
Schlemmerwürstchen in Blätterteig  
Gebackene Reisbällchen mit Curry (v)  
Berliner-Boulettchen mit getrockneter Tomate  
Marinierter Tomaten-Mozzarellaspieß  
mit grünem Pesto (v)  
Couscous-Salat mit  
gerösteten Pistazien, Frühlingszwiebeln und Melisse (v)

### Variante 1 pro Person

Außer Haus 19,00 €

Im Haus 21,50 €

### Variante 2 pro Person

Außer Haus 29,00 €

Im Haus 32,50 €

## Auswahl 2

Kleine Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung (v)  
Kleine Lauchküchlein mit Kräuter - Crème fraiche (v)  
Panzanella - Italienischer Brotsalat im Weckglas (v)  
Chick'n Pineapple Stick (Geflügel)  
Scampispieß in Thai-Currymarinade  
Tortilla mit Hackfleisch, Mais und Paprika  
Gemüestabchen mit Sour Creme (v)  
Mini Wraps mit Tomate-Mozzarella und Pesto (v)

### Variante 1 pro Person

Außer Haus 21,00 €

Im Haus 23,50 €

### Variante 2 pro Person

Außer Haus 31,80 €

Im Haus 36,00 €

## Auswahl 3

Gefüllte Crêperöllchen  
mit Parmaschinken und Rucola  
Mini Biftekis aus Rindfleisch  
Chicken Amerikanos  
Bourek mit Schafskäsefüllung (v)  
Bruscetta im Weckglas (v)  
Ziegenkäsebällchen im Haselnuss-Kräutermantel (v)  
Kartoffelpuffer mit Lachs und Basilikum  
Feigen-Parmaschinkensalat auf Käsetalern  
Chorizo-Spieß

### Variante 1 pro Person

Außer Haus 24,00 €

Im Haus 27,00 €

### Variante 2 pro Person

Außer Haus 33,00 €

Im Haus 37,00 €

Die mit (v) gekennzeichneten Fingerfoodteile sind vegetarisch.

## Canapés

lieferbar ab 15 Personen



Die Canapés sind gebuttert, mit Salat und den jeweiligen Auflagen belegt und entsprechend angerichtet.

Sie können wahlweise auch Vollkorn-, Zwiebel- oder Mehrkorn-Baguette erhalten. Die Vorschläge 1-3 beinhalten jeweils 8 Stück.



### Auswahl 1

Gekochter Schinken mit Spargel  
Roastbeef mit Remoulade und Cornichons  
Kasselerbraten mit Früchten  
Geräucherte Putenbrust mit Kürbis  
Frischkäse mit Crevetten und Dill  
Matjestatar mit leichter Senfsahne  
Schafskäse mit Oliven  
Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich



Preis pro Person

Außer Haus 17,50 Euro

Im Haus 19,50 Euro

### Auswahl 2

Mit Pesto marinierter Mozzarella und Tomate  
Ungarische Salami mit Maiskölbchen  
Französischer Tortenbrie mit Walnuss  
Gebeizter Lachs mit Ingwer  
Carpaccio von der geräucherten Entenbrust  
Serranoschinken mit Melonenkugeln  
Schweinefilet mit Pesto  
Forellentatar mit Gurke



Preis pro Person:

Außer Haus 23,50 Euro

Im Haus 26,50 Euro



### Auswahl 3

Luftgetrockneter Rinderschinken mit Melonenkugel  
Krabbensalat mit Dillspitze  
Lammsalami mit grüner Pfeffercreme  
Kalbsmedaillon mit Lebercreme  
Aufgeschlagener Frischkäse mit Traube  
Aalfilet auf Kräuterrührei  
Bruschetta mit Basilikum  
Gorgonzola mit Schnittlauch



Preis pro Person:

Außer Haus 27,00 Euro

Im Haus € 30,50 Euro

## Schnittchen

ab 15 Personen



### Schnittchen

Die Schnittchen werden wahlweise auf  
Krustenschwarzbrot,  
Roggenmischbrot  
oder Weizenbrot,  
inkl. passender Dekoration, angerichtet.  
Die Vorschläge beinhalten jeweils 7 Stück.

#### Auswahl 1

Matjesfilet mit Ei  
Zwiebel-Mett mit Lauch  
Räucherforelle  
Coppa Schinken mit Cornichos  
Schweinebraten mit Paprika  
gekochter Schinken mit Spargel  
Boursin Käse mit Trauben

Sortimentspreis pro Person  
Außer Haus 17,00 €  
Im Haus 19,00 €

#### Auswahl 2

Räucherlachs mit Senf-Honig Dill  
Roastbeef mit Gurke  
Salami mit bgrünem Paprika  
Putenbrust mit Früchten  
Lachsschinken mit Maiskölbchen  
Schnittkäse mit Obst

Sortimentspreis pro Person  
Außer Haus 18,00 €  
Im Haus 20,50 €