



“Fingerfood klassisch”

Canapés belegt mit

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Krabben auf Ei
Geräuchertem Heilbutt
Forellenfilet mit Preiselbeersahne

Entenbrust mit Orange
Hähnchenbrust
Eischeiben & Spargel
Tranchen vom Schweinefilet

Käsevariationen

Geflügelsticks mit 2 Sorten Dip
Kirschtomate- Mozzarella Sticks
Spanische Chorizzospießchen
Garnelenspießchen an Knoblauch-Ö
Erdbeeren mit Parmaschinken

Preis pro Person ab 10,90 €

Fingerfood

“Modern Art”

Wir empfehlen

10 -12 Teile pro Person zum satt werden

3 - 5 Teile pro Person für den kleinen Empfang

Geflügelsticks mit Dip

gerollte Putenbrust mit Pestofüllung

Spalten von der Honigmelone

mit feinem Knochenschinken

Kleine Spargel-Schinkenröllchen

Blätterteigtaschen mit Lachsfüllung

Chicken Wings mit BBQ - Dip

Garnelen Spießchen auf Zitronengrasspieß

Jungschweinfilet auf Rosmarinspieß

Paprika-Ziegenkäse-Rollen mit Minze

Hähnchen Satays mit Cocktail Dip-Sauce

Baby-Frikadellen mit Salsa-Dip

Käsespieße

Datteln im Speckmantel

Kirschtomaten Mozzarella Spieße

Gemüsestreifen mit Dill - Dip

Minipaprika

gefüllt mit Frischkäse

Garnelen im Speckmantel

Crespelle (dünne Pfannkuchen)

gefüllt mit Forellenfilet und Meerrettichsauce

Gefüllte Blätterteigtaschen

mit Schinken, Käse oder Tomaten

Mini Quiche

Spanische Chorizzospießchen

Preis pro Stück ab 1,50 €