

# Fingerfood



F R A N Z  
partyservice

*Catering*

## “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 14,90 €

Auf Wunsch dazu:  
Schmandcreme  
mit pürierten Erdbeeren  
im Sektglas

Preis pro Person 2,90 €

*Catering*

**“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 2,00 €

Auf Wunsch dazu:  
Schmandcreme  
mit pürierten Erdbeeren  
im Sektglas

Preis pro Person 2,90 €

F R A N Z  
partyservice

*Catering*

## Modernes Westfalen

Wir liefern 9 Teile pro Person

Kartoffelsuppe mit Rauchend im Biergals  
Petersilienwurzelsuppe mit frischer Petersilie

Garnelen im Kartoffelmantel

Vegetarische Frühlingsrollen mit süß Sauer Soße

Kohlrabistifte im Speckmantel

Hackbällchen im Glasnudelnest

Scampispieße mit Cocktail-Dip  
Tomate Mozzarellaspieße

Datteln im Speckmantel

Hähnchensatays mit Currydip

westfälische Tappas  
Auf Löffel & im Glas

Reibeküchlein mit Creme fraiche & Salami  
Bioland Kastenbrot mit Wachtelei & Radieschen  
Linsensalat mit Walnusschnitzel

Preis pro Person mit Suppe 20,90 €

Preis pro Person ohne Suppe 18,90 €

Auf Wunsch dazu:  
Schmandcreme  
mit pürierten Erdbeeren  
im Sektglas

Preis pro Person 2,90 €

F R A N Z  
partyservice

*Catering*

## westfälische Tappas

Zweierlei Suppe im Caipirinaglas

Livecooking-Aus der Riesenpfanne  
Westfälische Minikartoffelpuffer

Auf Löffel & im Glas

Reibeküchlein mit Creme fraiche & Salami  
Bioland Kastenbrot mit Wachtelei & Radieschen  
Linsensalat mit Walnusschnitzel

Blutwurst Crepes

(gefüllt mit Apfelstücken & Salat)  
Kartoffel-Radieschen Salat mit Spieß  
vom Rauchend Zwiebel & Gurke  
Steckrübensalat an Rauchendscheiben  
Baby Frikadellen vom Kalbfleisch an Salsa Dip

Warm

Riesenchampignons im Knochenschinkenmantel

Dessertvariationen in Gläschen

Rote Grütze mit Vanillesoße  
Westfälische Herrenspeise  
(geriebener Pumpernickel  
mit angedickten Sauerkirschen & Sahne)

Preis pro Person je nach Auswahl  
26,90-29,90 €