

# 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

Eiscreiben & 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 €

zzgl Mwst 5%..... Endpreis 15,66 €

Auf Wunsch dazu:

Schmandcreme

mit pürierten Erdbeeren

im Sektglas

Preis pro Person 3,00 €

zzgl Mwst 5%..... Endpreis 3,15€



*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

Gemüstreifen 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 2,20 €

zzgl Mwst 5%..... Endpreis 2,31€

Auf Wunsch dazu:  
Schmandcreme  
mit pürierten Erdbeeren  
im Sektglas

Preis pro Person 2,90 €  
zzgl Mwst 5%..... Endpreis 3,15€

## 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 21,00 €  
zzgl Mwst 5%..... Endpreis 22,05 €

Preis pro Person ohne Suppe 19,95 €  
zzgl Mwst 5%..... Endpreis 3,15€

Auf Wunsch dazu:  
Schmandcreme  
mit pürierten Erdbeeren  
im Sektglas

Preis pro Person 2,90 €  
zzgl Mwst 5%..... Endpreis 3,15€



F R A N Z  
partyservice

*Catering*

## westfälische Tappas

Zweierlei Suppe im Caipirinaglas

Livetraining-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  
26,00-29,00 €

zzgl Mwst 5%..... Endpreis 27,30 bis 30,50€