

Fingerfood



F R A N Z
partyservice

Catering

“Fingerfood klassisch”

Canapés belegt mit

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Krabben auf Ei

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 €

zzgl Mwst 7%..... Endpreis 15,95 €

Auf Wunsch dazu:
Schmandcreme
mit pürierten Erdbeeren
im Sektglas

Preis pro Person 3,00 €

zzgl Mwst 7%..... Endpreis 3,21€

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 7%..... Endpreis

Auf Wunsch dazu:
Schmandcreme
mit pürierten Erdbeeren
im Sektglas

Preis pro Person 3,00 €
zzgl Mwst 7%..... Endpreis 3,21€

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 7%..... Endpreis 22,47 €

Preis pro Person ohne Suppe 19,95 €
zzgl Mwst 7%..... Endpreis 21,35€

Auf Wunsch dazu:
Schmandcreme
mit pürierten Erdbeeren
im Sektglas

Preis pro Person 3,00 €
zzgl Mwst 7%..... Endpreis 3,21€

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
26,00-29,00 €

zzgl Mwst 7%..... Endpreis 27,80 bis 31,00
€