Canapés

kleine Mundgerechte, rund ausgestochenen Brote belegt mit:

Käse und gekochten Schinken
Gervais und Trauben
Geräuchertem Schinken und Melone
Ei- Tomate- Kresse
Raucherlachs und Dill
Salami und Oliven
Putenbrust und Ananas
Mit Schweinefilet

Finger Sandwiches

Dünn geschnittene Brotsorten mit verschiedenen Buttemischungen und belegt, diese werden gerollt oder geschichtet und mit Kresse serviert.

Räucherlachs mit Eigelbcreme
Roastbeef mit Remouladenbutter
Geräucherter Schinken mit Mousse von gekochten Schinken
Frischkäse mit Kräutern und Gurke

Cocktailpralinen

kleine Mundgerechte herzhafte Snacks in Pralinenform, aufwendig verarbeitet

Aus der Wachtel
Vom Lachs
Aus Crab Meat

Kalte Snacks

Kleine Tomaten gefüllt mit Schrimps
Seezungenröllchen
Forellengalantine
Entenbruststreifen mit Mango
Kleine Rehmedaillons mit Lebermousse
Artischockenböden mit Mozarella
Artischickenböden mit Schinkenmousse
Trüffel aus Frischkäse in Pumpernickel gerollt
Käsepatete Melonenkugeln in Parmaschinken

Hot Bits

Mini Pizzen
Mini Hamburger
Mini Flammkuchen "elsässer Art"

gebackene Champignons mit Remouladensoße
kleine Quicke
Meat Bowls mit Hot Sous
kleine Zwiebelkuchen

Cromeskis
—aus Poularde und Champignons
—aus Lachs und Spinat
—aus Meeresfrüchten und Safran
—aus Stein- Garneelen

Kleine gebackene Brieecken mit Preiselbeeren
Gebackene Garneelen mit Soja- Knoblauch- Dip

Stachelschweinschen
(Schweinefleisch mit Ingwer und Frühlingszwiebeln in Reis gedämpft) mit Soja Soße

Maronen Garnelen
(Garnelen- Mousse mit Maronen gefüllt in Reisnudeln gebacken) mit Soja Soße

kleine Blätterteigpasteten
—mit Hähnchenragout gefüllt
—gefüllt mit Chili Concarne
—gefüllt mit Rührei und Kaviar
—gefüllt mit Ragout von Edelfischen

Schafskäse in Strudelteig mit Olivendressing
Spinat Krapfen mit Sesamsoße
kleine Rostbratwürste mit Senf
kleine Reibekuchen mit Räucherlachs und Sauerrahm
Pflaumen im Speck gerollt

Mindestmenge je Sorte 10 Stück.

Preise auf Anfrage!

Stückzahl pro Kopf
wir rechnen:
3 bis 6 Stück zu einem Glas Sekt (Empfang vor den Essen)
6 bis 12 Stück zu einen Empfang am Vormittag- oder in den Nachmittagstunden.
12 bis18 Stück zum Mittag- oder Abendessen.

Bitte bedenken Sie das es sich hier um mundgerechte Kleinigkeiten handelt,
die in ein bis zwei Bissen verspeist werden!
Generell werden die Speisen frisch angerichtet und vom Service angereicht.
Es besteht jedoch die Möglichkeit die kalten Speisen auch als Buffet aufzubauen
dies ist jedoch nicht so elegant - spart aber Personalkosten.

© Rolf Hohmann