

Alles in Finger food “Minis”

Zum Aperitif 2-3 verschiedene Mini´s
oder
eine Auswahl von 8-10 Mini´s als Snack
werden aus der Hand oder mit Sticks gegessen
je Stück

Frühlingsröllchen mit süß-sauer Sauce

Schinken-Hörnchen

Rostbratwürstchen im Blätterteig

Pizza´s mit Salami, Schinken, vegetarisch

Fleischbällchen mit Sauce Aijvar

Blätterteig-Fleischtaschen

Ananas / Pflaumen / Datteln im Speckmantel

Cocktailtomate gefüllt mit Kräuterricotta

Gurkenschnitten mit Kalbsleberwurst

Garnelen im Backteig

Blätterteighäppchen mit Garnelenfüllung

Käseigel

Tempura Garnelenspieß mit würziger Tunke

Briespitzen auf Preiselbeer-Sahne-Creme

Blätterteigpastetchen di Mare

Mozzarella -Tomatenstick

Mini-Schnitzel auf Kartoffelsalat, Petersiliengarnitur

Hähnchenspieß mit Tomatencremesuppe, Cremefraiche

Vorschläge für „Canapés“

mit Garnitur
je Stück

Belegt mit:

Allgäuer Bergkäse

Kräuterfrischkäse

Französischer Camembert

Roastbeef mit Sauergemüse

Wildpastete mit Preiselbeeren

Mageres Schwarzwälder Rauchfleisch

Schinkentütchen mit Sahnemeerrettich

Shrimps an Cocktailsauce

Parmaschinken mit Melonenkugel

Garnelen mit Zwergtomaten

Entenbrustscheiben mit Apfel-Chutney

Rehnüsschen mit Sauce Cumberland

Hasenrückenfilet auf Waldorfsalat

Gebeizter Graved Lachs, Senf-Dillcreme

Scampi an Schweizer Kräutersoße

Kochschinken mit Garnitur

Halbe belegte Brötchen garniert

Butterbrezeln