

BUFFET- & MENÜPLANUNG
LIVE- & SHOWCOOKING
VERANSTALTUNGSZUBEHÖR
EVENTPLANUNG



CANAPÉS-FINGERFOOD-SNACKS

(Mindestbestellwert 15 Stück pro Sorte)

Gültig ab Januar 2024. Alle vorhergehenden Listen verlieren hiermit ihre Gültigkeit
Alle Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt.

Michael Göckel, Küchenmeister
Waldhilbersheimer Straße 13
55545 Bad Kreuznach - Winzenheim

Telefon 0671 33335
Telefax 0671 9211968
info@partyservice-creative.de
www.partyservice-creative.de

Pro Stück 3,50 €

Canapés (ab 15 Stück pro Sorte)
(auf ofenfrischem Roggen-, Weizen- oder Walnussbaguette)

Zarter Schweinebraten auf Baguettescheibe ^{A,C,G}

Edelsalami mit Perlzwiebeln auf Baguette ^{A,C,G}

Schwarzwälder Schinken auf Baguette mit Melonenkugel ^{A,C,G}

Käsecreme auf Dunkelbrot mit Schnittlauch ^{A,G}

Brie auf Walnussbaguette ^{A,C,G,H}

Gouda auf Walnussbaguette ^{A,C,G,H}

Pro Stück 3,80 €

Canapés (ab 15 Stück pro Sorte)
(auf ofenfrischem Roggen-, Weizen- oder Walnussbaguette)

Forellenfilet mit Meerrettichsahne auf Weizenbaguette ^{A,C,D,G}

Gravedlachs mit Dillcreme auf Weizenbaguette ^{A,C,D,G}

Räucherlachs mit Zitronensahne auf Weizenbaguette ^{A,C,D,G}

Rosa gebratene Rinderhüfte auf Baguettescheiben

Heringsröllchen auf Mehrkornbrotwürfel mit Zwiebel und Radieschen ^{A,C,D,G}

2 Stück Bruschetta mit würziger Chorizocreme ^{A,G}

Frisch angemachter Obatzda auf Graubrot ^{A,C,G}

Ziegenkäserolle auf Walnussbaguette ^{A,C,G,H}

Pro Stück 3,50 €

Finger Food

immer passend und trendy (ab 15 Stück pro Sorte)

2 Stück Blätterteigspirale mit Tomatenpesto und Parmesan ^{A,C,G}

2 Stück Blätterteigspirale mit Sauerkraut und Bergkäse ^{A,C,G}

Gemüseantipasti von Zucchini, Paprika, Auberginen und Seccotomaten auf Holzspießen

Mozzarellakugeln mit Kirschtomaten und Basilikumblatt auf dem Holzspieß ^G

2 Stück Ecken vom Flammkuchenbaguette mit Schinkenwürfeln und Sauerrahm ^{A,C,G}

2 Stück Ecken vom Flammkuchenbaguette mit Spinat und Sauerrahm überbacken ^{A,C,G}

Briecke mit Feigensenf und Traube gespießt ^{A,G}

Saté von Geflügel in Erdnusssauce auf Holzspieß ^{A,F}

2 Stück Datteln im Speckmantel

Kleine Rindfleischbällchen mit Balkankäse und Oliven gespießt ^{A,C,G}

Kleine Quiches mit Lauch und Zwiebeln ^{A,G,I}

Pro Stück 4,00 €

Canapés (ab 15 Stück pro Sorte)

(auf offenfrischem Roggen-, Weizen- oder Walnussbaguette)

Forellentatar mit Kräutern auf Weizenbaguette ^{A,C,D,G}

Lachstatar mit Kräutern auf Weizenbaguette ^{A,C,D,G}

Geräucherte Entenbrust mit Orangenfilet auf Baguette ^{A,C,G}

Parmaschinken mit Portweinemelone auf Baguette ^{A,C,G}

Rosa gebratenes Roastbeef auf Baguette ^{A,C,G}

Tête de Moine mit Feigensenf auf Baguette ^{A,C,G}

Pro Stück 4,00 €



Finger Food

immer passend und trendy (ab 15 Stück pro Sorte)

Putenmedaillons mit Paprika und Ananas auf Holzspieß

Grissini umwickelt mit Serranoschinken und Rucola ^A

Kleine Fischfrikadelle mit Röstpaprika und Olive ^{A,D,G}

2 Stück Blätterteigschnecken mit Lachs und Kräutern ^{A,D,G}

Kleine Quiche mit Pfifferlingen und Speck ^{A,G,I}

Kleine Quiche mit Tomate und Mozzarella ^{A,G,I}

Kleine Quiche mit Gorgonzola und Birne ^{A,G,I}

Partybrötchen und Laugengebäck

der Snack, der satt macht (ab 15 Stück pro Sorte)

Preis pro Stück

Belegte gemischte Partybrötchen mit Käse, Salami, Braten und Schinken ^{A,C,G}	3,30 €
Belegte gemischte Partybrötchen mit Lachs, Forelle, Käse, Braten und Schinken ^{A,C,D,G}	3,80 €
Laugenstange mit Schwarzwälder Schinken und Frischkäse ^{A,C,G}	4,50 €
Belegte Laugenstange mit Bergkäse und roten Zwiebeln ^{A,C,G}	4,50 €
Laugencroissant belegt mit italienischem Landschinken, knackigem Salat und Tomatenscheiben ^{A,C,G}	5,20 €
Laugencroissant belegt mit Brie, Salat und Tomate ^{A,C,G}	5,00 €
Ofenfrische Mini-Laugenzweitzchen oder -Laugenstange ^A	1,20 €
Mini Sandwiches gemischt belegt mit knackigem Salat, cremiger Sauce, Käse, Schinken und Salami ^{A,C,G}	3,30 €
Gemischtes Laugenkonfekt mit Salz, Käse und Körnern ^{A,K,H}	0,90 €

🇩🇰 Dänisches Smørrebrød 🇩🇰

neuer Trend auf dunklem Körnerbrot (ab 15 Stück pro Sorte)

Preis pro Stück

Matjes mit roten Zwiebeln und Bio Kresse ^{A,D}	4,50 €
Salz-Lachs auf Lattichsalat mit Meerrettich ^{A,D,G}	4,50 €
Rote Bete-Heringsalat mit Apfelspalte ^{A,D,G}	4,50 €
Roastbraten mit Eiercreme und Essiggurke ^{A,C,G}	5,00 €
Frikadelle mit Senfgurkentatar und Kräutermayonnaise ^{A,C,G}	4,50 €
Blauschimmelkäse mit Apfelspalte und Honig ^{A,G}	4,50 €
Schweinebraten mit Preiselbeerfrischkäse und Röstzwiebeln ^{A,G}	4,50 €



Finger Food vom Holzbrett (klein aber fein)

(ab 20 Stück pro Sorte)

Preis pro Stück

Ananas mit feinem Backschinken ^{D,G}	3,00 €
Bergkäse mit Oliven und Quittensenf ^G	3,00 €
Mit Chorizo umhüllte Wassermelonenspitze	3,50 €
Garnelen im Kräutermantel	4,00 €
Röstbrot in der Curry-Tomatenhülle	2,80 €
Poularde aus der Hibiskusbeize mit Minitomate	4,00 €



Finger Food im Schälchen oder Glas (ab 15 Stück pro Sorte)

	<u>Preis pro Stück</u>
Lachswürfel mit Safrancreme im Schälchen ^{D,G}	5,00 €
Mozzarellakugel mit karamellisierten Kirschtomaten auf Rucola im Gläschen ^G	4,50 €
Bio-Bergkäse mit Feigenspalte im Porzellanschälchen ^G	4,20 €
Geröstete Vanillemöhren auf Currycreme im Porzellanschälchen	4,00 €
Salat von Crevetten mit Avocado im Gläschen ^B	6,00 €
Salat von roten Linsen mit Minze, Staudensellerie, Ingwer und Pinienkernen im Porzellanschälchen ^{H,I}	3,80 €
Zarter Rindertafelspitz in Walnussmarinade auf kleinem Salat im Porzellanschälchen ^{H,I}	5,00 €
Vitello Tonnato vom Kalb in Thunfisch-Kapernsauce im Gläschen ^{A,D,G}	5,50 €

Süßes Finger Food (ab 15 Stück pro Sorte)

	<u>Preis pro Stück</u>
Früchtespieß	3,50 €
Cremiges Tiramisu im 66ml Gläschen ^{A,G,H}	4,00 €
Bayerische Creme mit Himbeeren im 66ml Gläschen ^{A,G}	4,00 €
Mousse au chocolat mit Beeren im 66ml Gläschen ^{A,G,H}	4,00 €
Panna Cotta mit Himbeermark im 66ml Gläschen ^{A,G}	4,00 €
Mousse von kräftigem Espresso im 66ml Gläschen ^{A,G,H}	4,00 €
Creme Brulée im 80ml Porzellanschälchen ^{A,C,G}	4,00 €

Ein Süppchen zum Finger Food immer ein Volltreffer

(ab 15 Portionen pro Sorte)

Preis pro Portion 0,25l

Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel mit Kräuterröstit ^{A,G,I vegetarisch}	5,00 €
Rahmsuppe von Waldpilze mit Buttercroûtons ^{A,G,I}	5,00 €
Schaumsuppe von Wiesenkräutern mit Speckcroûtons ^{A,G,I}	5,00 €
Cremesüppchen vom Herbstkürbis, Möhren und Ingwer ^{A,G,I vegetarisch}	5,00 €
Rahmsüppchen von Nahe Riesling mit Buttercroûtons ^{A,G,I A,G,I,L vegetarisch}	5,00 €
Veganes Kürbis-Möhrensüppchen mit Kokosmilch ^{A,G,I vegetarisch & vegan}	5,00 €
Cremesüppchen von roten Linsen mit Riesling und Gemüsewürfeln ^{A,G,I,L vegetarisch}	5,00 €
Allgäuer Bergkäsesuppe mit einem Schuss Kirschwasser und Croutons ^{A,G,I,L vegetarisch}	5,00 €
Kräftige Tafelspitzkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen ^{A,G,I}	6,00 €
Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikumsahne ^{A,G,I vegetarisch}	5,00 €

Oder mal ein deftiger Eintopf (ab 15 Portionen pro Sorte)

(Auf Anfrage natürlich auch vegetarisch & vegan möglich)

Preis pro Portion 0,40l

Deftige Rinder-Gulaschsuppe mit Kartoffeln und Paprikawürfeln ^{A,G,I}	8,00 €
Kartoffelsuppe mit regionalem Gemüse ^{A,G,I}	6,50 €
Eintopf mit breiten Stangenbohnen, Kartoffeln und Bohnenkraut ^{A,I}	6,50 €
Würziges Rindfleisch Chili con Carne mit Zuckermais, roten Bohnen und bunten Paprikawürfeln ^{A,G,I}	7,50 €
Cremige Käse- Lauchsuppe mit Rinderhackfleisch ^{A,G,I}	6,80 €
Spanischer Kartoffeleintopf mit Bohnen, Chorizo und Safran ^{A,G,I}	8,00 €
Knuspriges Steinofenbaguette ^A	1,50 €

Kennzeichnung der Speisen mit den 14 möglichen Allergenen

A = Glutenhaltig, B = Krebstiere, C = Eier und Eierzeugnisse, D = Fisch und Fischerzeugnisse, E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F = Soja und Sojaerzeugnisse, G = Milch und Milcherzeugnisse, H = Schalenobst (Nüsse), I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, J = Senf und Senferzeugnisse, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulfide, M = Lupinen N = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalamare, Austern)