

Mindestbestellwert pro Sorte: 15 Stück

Pro Stück 2,50 €

Canapés (ab 15 Stück pro Sorte)

unsere Canapés werden auf ofenfrischem Roggen-, Weizen- oder Walnussbaguette angerichtet

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Finger Food

immer passend und trendy (ab 15 Stück pro Sorte)

2 Stück Datteln im Speckmantel

Käsecreme auf Dunkelbrot mit Schnittlauch^{A,G}

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

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

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

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

Kleine Fleischbällchen mit Schafskäse und Oliven gespießt^{A,C,G}

Tortelloni mit luftgetrockneter Salami und Oliven gespießt^{A,C,G}

Mozzarellakugeln mit Kirschtomaten und Basilikumblatt auf dem Holzspieß^G

Gegrillte Zucchini mit Schafskäse gewickelt dazu Minitomate & Olive gespießt^G

Kleine Käsewürfel mit Trauben gespießt^G

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

Gebratenes Gemüseantipasti auf Holzspieß

Partybrötchen und Laugengebäck *der Snack, der satt macht (ab 15 Stück pro Sorte)*

Preis pro Stück

<i>Belegte gemischte Partybrötchen mit Käse, Salami, Braten und Schinken</i> ^{A,C,G}	2,40 €
<i>Belegte gemischte Partybrötchen mit Lachs, Forelle, Käse, Braten und Schinken</i> ^{A,C,D,G}	3,00 €
<i>Laugenstange mit Schwarzwälder Schinken und Frischkäse</i> ^{A,C,G}	3,50 €
<i>Belegte Laugenstange mit Bergkäse und roten Zwiebeln</i> ^{A,C,G}	3,50 €
<i>Laugencroissant belegt mit italienischem Landschinken, knackigem Salat und Tomatenscheiben</i> ^{A,C,G}	3,80 €
<i>Laugencroissant belegt mit Brie, Salat und Tomate</i> ^{A,C,G}	3,60 €
<i>Ofenfrische Mini-Laugenbrezel oder -Laugenstange</i> ^A	0,80 €
<i>Mini Sandwiches gemischt belegt mit knackigem Salat, cremiger Sauce, Käse, Schinken und Salami</i> ^{A,C,G}	2,50 €
<i>Gemischtes Laugenkonfekt mit Salz, Käse und Körnern, 2 Stück</i> ^{A,K,H}	1,00 €

Pro Stück 3,00 €

Canapés (ab 15 Stück pro Sorte)

unsere Canapés werden auf ofenfrischem Roggen-, Weizen- oder Walnussbaguette angerichtet

- Forellentatar mit Kräutern auf Weizenbaguette^{A,C,D,G}
- Gravedlachs mit Dillcreme 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}
- Ziegenkäserolle auf Walnussbaguette^{A,C,G,H}
- Italienischer Landschinken auf Baguette mit Melonenkugel^{A,C,G}

Finger Food

immer passend und trendy (ab 15 Stück pro Sorte)

- Putenmedaillons mit Paprika und Ananas auf Holzspieß
- Hühner- Yakitori und Shiitakepilze^{A,F,K}
- Grissini umwickelt mit Serranoschinken und Rucola^A
- Saté von Geflügel in Erdnussauce auf Holzspieß^{A,F}
- Kleine Fischfrikadelle mit Röstpaprika und Olive^{A,D,G}
- Knusprige Brickteigröllchen mit Spinat und Ziegenkäse gefüllt^{A,G}
- Blätterteigschnecken mit Lachs und Kräutern 2 Stück^{A,D,G}
- Vitello Tonnato von der Pute auf Holzspießen^{A,D,G}
- Bergkäsespieß mit Olive und Salami^{G,L}

Pro Stück 3,50 €

Partyservice
Creative

Finger Food/Canapé (ab 15 Stück pro Sorte)

Chorizo in Rotwein mit Röstbrot und Champignon gespießt^A
Spirale von Räucherlachs und Crêpe^{A,D,G}
Terinjaki von Schweinefilet mit Paprikarauten und Ananas auf dem Holzspieß
Rehschinken mild geräuchert aus dem Hunsrück auf Baguette^{A,G}
Heuschinken mit Feigen im Porzellanschälchen
Garnelen mit Ananas und Paprika gespießt^B

☐☐ Dänisches Smørrebrød ☐☐

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

Preis pro Stück

Matjes mit roten Zwiebeln und Bio Kresse ^{A,D}	3,00 €
Sahnerührei mit Bacon und Radieschen ^{A,C,G}	2,50 €
Salz-Lachs auf Lattichsalat mit Meerrettich ^{A,D,G}	3,00 €
Rote Bete-Heringsalat mit Apfelspalte ^{A,D,G}	3,00 €
Roastbraten mit Eiercreme und Essiggurke ^{A,C,G}	3,50 €
Frikadelle mit Senfgurkentatar und Kräutermayonnaise ^{A,C,G}	3,00 €
Blauschimmelkäse mit Apfelspalte und Honig ^{A,G}	3,00 €
Gekochte Eier mit Seehasenrogen und Currymayonnaise ^{A,C,D}	2,50 €
Schweinebraten mit Preiselbeerfrischkäse und Röstzwiebeln ^{A,G}	3,00 €...

Süßes Finger Food (ab 15 Stück pro Sorte)

Preis pro Stück

Früchtespieß	2,50 €
Cremiges Tiramisu im Gläschen ^{A,G,H}	3,50 €
Bayerische Creme mit Himbeeren im Gläschen ^{A,G}	3,50 €
Früchtespieß mit weißer Schokolade überzogen ^{A,G,H}	3,50 €
Mini Erdbeerspieße mit Schokoüberzug	3,00 €
Ananaskonfekt mit Valrhonaschokolade ^{A,G,H}	2,50 €
Mousse au chocolat mit Ananastatar im Gläschen ^{A,G,H}	4,00 €
Panna Cotta mit Himbeermark im Gläschen ^{A,G}	3,50 €
Mousse von kräftigem Espresso im Gläschen ^{A,G,H}	3,50 €
Creme Brulée im Porzellanschälchen ^{A,C,G}	3,50 €
Beerensalat mit Sahnehaube im Gläschen ^{A,G,L}	2,50 €
Topfenmousse mit Zimtpflaumen im Gläschen ^{A,G}	3,50 €

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

*Partyservice
Creative*

Preis pro Stück

<i>Lachswürfel mit Safrancreme im Schälchen</i> ^{D,G}	3,00
<i>Mozzarellakugel mit karamellisierten Kirschtomaten auf Rucola im Gläschen</i> ^G	3,00
<i>Bio-Bergkäse mit Feigenspalte im Porzellanschälchen</i> ^G	3,00
<i>Gemüsecarpaccio von Möhren, Zucchini und Champignons mit Pinienbeize und frisch gehobeltem Parmesano im Porzellanschälchen</i> ^{A,G,H}	3,00
<i>Geröstete Vanillemöhren auf Currycreme im Porzellanschälchen</i>	3,00
<i>Büsumer Krabben mit Schnittlauch und Zwiebelwürfelchen mariniert auf gröstetem Weißbrot</i> ^{A,B,G}	4,00
<i>Salat von Crevetten mit Avocado im Gläschen</i> ^B	3,50
<i>Salat von roten Linsen mit Minze, Staudensellerie, Ingwer und Pinienkernen im Porzellanschälchen</i> ^{H,I}	3,00
<i>Zarter Rindertafelspitz in Walnussmarinade auf kleinem Salat im Porzellanschälchen</i> ^{H,I}	3,50
<i>Vitello Tonnato vom Kalb in Thunfisch-Kapernsauce im Gläschen</i> ^{A,D,G}	3,50
<i>Rindercarpaccio auf dem Rucolabett mit Parmesanospänen im Schälchen</i>	5,00
<i>Tempura von Seeteufel mit Wasabisauce auf geriebenem Rettich im Schälchen</i> ^{A,D,F,K}	5,50
<i>Sashimi vom Thunfisch mit Wasabi und Sesam im kleinen Schälchen</i> ^{D,F,K}	5,00
<i>Kleine Quiche mit Pfifferlingen und Speck</i> ^{A,G,I}	3,00
<i>Kleine Quiche mit Tomate und Mozzarella</i> ^{A,G,I}	3,00
<i>Gebranntes Lebermousse mit Apfelspalten und Blattgold im Gläschen</i> ^{A,G,I}	5,50



Partyservice Creative 

Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.

Stand Januar 2017; Alle vorangegangenen Angebote verlieren mit Erscheinen dieser Liste ihre Gültigkeit.

Ein Süsschen zum Finger Food - immer ein Volltreffer

(ab 15 Portionen pro Sorte)

Preis pro Portion 0,25l

Schaumsüsschen von der Petersilienwurzel mit Kräuterröstitbrot ^{A,G,I} vegetarisch	3,50 €
Cappuccino von Wiesenkräutern mit Speckcroûtons ^{A,G,I}	3,50 €
Cremsüsschen vom Herbstkürbis, Möhren und Ingwer ^{A,G,I} vegetarisch	3,50 €
Rahmsüsschen von Nahe Riesling ^{A,G,I,L} vegetarisch	3,00 €
Exotisches Möhren Ingwersüsschen mit Kokosmilch und Curry ^{A,G,I} vegetarisch & vegan	3,00 €
Cremsüsschen von roten Linsen mit Riesling und Gemüeswürfeln ^{A,G,I,L} vegetarisch	3,00 €
Allgäuer Bergkäsesuppe mit einem Schuss Kirschwasser und Croutons ^{A,G,I,L} vegetarisch	3,50 €
Kräftige Tafelspitzkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüesstreifen ^{A,G,I}	3,50 €
Scharfes Tomaten - Ingwersüsschen mit Basilikumsahne ^{A,G,I} vegetarisch	3,50 €

Oder mal einen deftigen Eintopf (Auf Anfrage natürlich auch vegetarisch & vegan möglich)

Preis pro Portion 0,35l

Deftige Rinder-Gulaschsuppe mit Kartoffeln und Paprikawürfeln ^{A,G,I}	5,50 €
Würziges Rindfleisch Chili con Carne mit Zuckermais, roten Bohnen und bunten Paprikawürfeln ^{A,G,I}	4,50 €
Cremsige Käse- Lauchsuppe mit Rinderhackfleisch ^{A,G,I}	4,50 €
Spanischer Kartoffeleintopf mit Rindfleisch, Chorizo und Safran ^{A,G,I}	5,50 €
Edler Fischeintopf (Garnelen, Lachs, Muscheln und Dorade) mit Kokosmilch und Süßkartoffeln ^{A,B,D,G,I,N}	6,50 €
Pastinaken-Eintopf mit Kartoffeln, Wirsing, Speckwürfeln und Bergkäse ^{A,G,I}	4,50 €

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)

Alle hier angegebenen Preise verstehen sich inkl. 19 % MwSt.