

BUFFET- & MENÜPLANUNG
LIVE- & SHOWCOOKING
VERANSTALTUNGSZUBEHÖR
EVENTPLANUNG



CANAPÉS – FINGERFOOD – SNACKS

(Mindestbestellwert 15 Stück pro Sorte)

Gültig ab Januar 2018. Alle vorhergehenden Listen verlieren hiermit ihre Gültigkeit
Alle Preise verstehen sich inkl. 19 % MwSt.

Pro Stück 2,50 €

Michael Göckel, Küchenmeister
Waldhilbersheimer Straße 13
55545 Bad Kreuznach - Winzenheim
Telefon 0671 33335
Telefax 0671 9211968
info@partyservice-creative.de
www.partyservice-creative.de

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}

Gebrautes Gemüseantipasti auf Holzspieß

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



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 Paprikaraute 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 Valrhonachokolade ^{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)

Preis pro Stück

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

Ein Süppchen zum Finger Food immer ein Volltreffer

(ab 15 Portionen pro Sorte)

Preis pro Portion 0,25!

Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel mit Kräuterröstit ^{A,G,I vegetarisch}	3,50 €
Cappuccino von Wiesenkräutern mit Speckcroûtons ^{A,G,I}	3,50 €
Cremesüppchen vom Herbstkürbis, Möhren und Ingwer ^{A,G,I vegetarisch}	3,50 €
Rahmsüppchen von Nahe Riesling ^{A,G,I,L vegetarisch}	3,00 €
Exotisches Möhren Ingwersüppchen mit Kokosmilch und Curry ^{A,G,I vegetarisch & vegan}	3,00 €
Cremesüppchen von roten Linsen mit Riesling und Gemüsewürfeln ^{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 Gemüsestreifen ^{A,G,I}	3,50 €
Scharfes Tomaten - Ingwersüppchen mit Basilikumsahne ^{A,G,I vegetarisch}	3,50 €

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

Preis pro Portion 0,35!

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 €
Cremige 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)