

BUFFET- & MENÜPLANUNG
LIVE- & SHOWCOOKING
VERANSTALTUNGSZUBEHÖR
EVENTPLANUNG



CANAPÉS – FINGERFOOD – SNACKS

(Mindestbestellwert 15 Stück pro Sorte)

Gültig ab Oktober 2020. Alle vorhergehenden Listen verlieren hiermit ihre Gültigkeit
Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher 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 2,70 €

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 Balkankäse 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 Balkankäse gewickelt, Minitomate und 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}	2,50 €
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 3,30 €

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}

Bergkäsespieß mit Olive und Salami ^{G,L}

Pro Stück 4,00 €



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}	3,30 €
Sahnerührei mit Bacon und Radieschen ^{A,C,G}	2,70 €
Salz-Lachs auf Lattichsalat mit Meerrettich ^{A,D,G}	3,30 €
Rote Bete-Heringsalat mit Apfelspalte ^{A,D,G}	3,30 €
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}	3,00 €
Schweinebraten mit Preiselbeerfrischkäse und Röstzwiebeln ^{A,G}	3,30 €

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 Valrhona Schokolade ^{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 vom Holzbrett (klein aber fein)

(ab 20 Stück pro Sorte)

- Ananas mit feinem Backschinken ^{D,G}
- Bergkäse mit Oliven und Quittensenf ^G
- Mit Chorizo umhüllte Wassermelonenspitze
- Entensaté im Sesammantel
- Garnelen im Kräutermantel
- Garnelen Tempura mit Shisokresse
- Röstbrot in der Curry-Tomatenhülle
- Poularde aus der Hibiskusbeize mit Minitomate



GÖCKEL
Preis pro Stück

- 2,20 €
- 2,20 €
- 3,00 €
- 3,00 €
- 3,50 €
- 3,50 €
- 2,20 €
- 3,00 €

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

- Lachswürfel mit Safrancreme im Schälchen ^{D,G} 3,50 €
- Mozzarellakugel mit karamellisierten Kirschtomaten auf Rucola im Gläschen ^G 3,00 €
- Bio-Bergkäse mit Feigenspalte im Porzellanschälchen ^G 3,00 €
- Geröstete Vanillemöhren auf Currycreme im Porzellanschälchen 3,00 €
- Büsumer Krabben mit Schnittlauch und Zwiebelwürfelchen mariniert ^{B,G} 4,50 €
- Salat von Crevetten mit Avocado im Gläschen ^B 4,50 €
- 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} 4,00 €
- 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 €
- Gebranntes Lebermousse mit Apfelspalten im Gläschen ^{A,G,I} 5,50 €

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}	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 ^{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 €
Fruchtige Tomatenuppe mit Basilikumsahne ^{A,G,I vegetarisch}	3,50 €

Oder mal ein deftiger 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 €
Kartoffelsuppe mit regionalem Gemüse ^{A,G,I}	4,50 €
Graupeneintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln ^{A,G,I}	5,50 €
Eintopf mit breiten Stangenbohnen, Kartoffeln und Bohnenkraut ^{A,I}	4,50 €
Würziges Rindfleisch Chili con Carne mit Zuckermais, roten Bohnen und bunten Paprikawürfeln ^{A,G,I}	5,50 €
Cremige Käse- Lauchsuppe mit Rinderhackfleisch ^{A,G,I}	5,00 €
Spanischer Kartoffeleintopf mit Rindfleisch, Chorizo und Safran ^{A,G,I}	5,50 €
Edler Fischeintopf (Garnelen, Lachs, Muscheln und Dorade) mit Kokosmilch ^{A,B,D,G,I,N}	8,00 €
Pastinaken-Eintopf mit Kartoffeln, Wirsing, Speck 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)