

Empfang – Cocktail

*Kleine Köstlichkeiten werden als Willkommensgruss gereicht.
Hier empfehlen wir Ihnen verschiedene Fingerfood- und Canapés Varianten.*

Die Speisen sind mundgerecht portioniert, evtl. mit kleinen Spießchen versehen und aus der Hand zu essen. Sie werden entweder als Buffet aufgebaut oder von Ihren Servicekräften auf Tellern und Tablett gereicht. Pro Person werden zum Empfang als Appetitanreger 4 – 5 Teile gerechnet.

Canapés auf Toast, Pumpernickel und Vollkorntoaste und Baguette

*Alle reichlich garniert mit Cornichons, Wachtelei, Sherry Tomaten, Trauben, Oliven
Perlzwiebeln, Orangen, Lachs und Forellenkaviar, Trüffel, Kerbel etc.*

*Schwarzwälder Schinken • rosa Roastbeef • Kassler Rücken • Kalbsleberpastete •
Gebackene Putenbrust • gerauchte Putenbrust • gerauchtes Forellenfilet • gerauchte
Makrelen • Tilsiter
Camembert • Frischkäse • Boursin mit Knoblauch • Pfeffer oder Kräuter*

€ 1,90

*Bündner Fleisch • Wildpastete • Parmaschinken • zartes Schweinefilet •
Schottischer Lachs
gebeizte Lachsforelle • Heilbutt geraucht • Crevetten • Matjestartar
Brie • Blauschimmel Käse • Rohmilchkäse*

€ 2,50

Cocktail Menü1

*Tomaten – Mozzarella - Spießchen
mit frischem Basilikum*

•

*Spießchen von
Parmaschinken und Melone*

•

marinierte grüne und schwarze Oliven

•

*Italienische Hackbällchen
mit feinen Kräutern*

•

*Kleine Bruschetta
mit Tomate und Basilikum*

•

*Champignons gegrillt in Olivenöl
und Basilikum, Pomodorri Secci*

•

Grissini, umwickelt mit Parmaschinken

•

Kleine Bruschetta mit Leber und Knoblauch

•

Mini Frühlingsröllchen

•

Mozzarella Sticks

€ 14,80

Cocktail Menü 2

Kalt

*Canapes und Minibrote, garniert mit Matjesfilet • Shrimps auf Ei
Mariniertem und gerauchtem Lachs • Salami mit Cornichons
gefülltes Schweinefilet • Lebermousse • Schwarzwälder Schinken • Käsewürfel
Oliven • Pickles • Cornichons • Chips • Crackers • Baguettes*

Warm

*Geflügelleber im Speckmantel • Fleischbällchen in Curry
Mini Fleisch-Spieße • Mini Pizzas*

Desserts

*Profiterols mit Schokolade • Mini-Florentiner
Früchteplatte • Mini Gebäck*

€ 17,90

Gabelmenü

Das Gabelmenü bietet eine interessante Alternative zum Fingerfood oder den bekannten Canapés und ist für jeden Empfang oder jede Stehparty geeignet.

Das Gabelmenü ist ein „richtiges“ Menü mit drei bis zu zehn Gängen, wobei jede Menü-Folge aus kleinen mundgerechten Snacks besteht, die nur mit der Gabel eingenommen werden.

Das Gabelmenü wird für den Verzehr im Stehen, Gang für Gang, ob warme oder kalte Speisefolge, auf Tellern angerichtet serviert.

Für den ungezwungenen, sportlichen aber dennoch eleganten Empfang, der etwas Besonderes ist, bietet das Gabelmenü die richtige Alternative.

Gabelmenü 1

Gebeizter Lachs an Zitronen – Senf Creme fraiche

Frikassee vom Kalb mit frischen Pilzen, Basmati Reis mit Gemüsewürfel

Tiramisu Schnitte

€ 24,90

Gabelmenü 2

*Matjestatar auf Pumpernickelbrot
an Blattsalaten*

*Mini Quiches mit Lauch, Speck, Zwiebel und Zucchini,
dazu Kresseschaum*

*gefüllte Poulardenbrüstchen mit
Rahmsauce an Blattspinat und Kartoffelgratin*

*Französische Käsespezialitäten
mit Obst garniert*

€ 32,--