



Fingerfood

ab 20 Personen

pro Person

Minischnitzel vom Filet mit Zitrone	1,50 €
Heringsröllchen mit Radieschen	1,50 €
Datteln im Speckmantel	1,50 €
Mini Frühlingsröllchen	1,50 €
knusprige, panierte Hähnchenstreifen	2,00 €
Röstinchen mit Räucherlachs und Creme frischli	2,00 €
Melonenschiffchen mit Parmaschinken	2,00 €
gefüllte Blätterteig-Häppchen	1,50 €
würzige Minifrikadelle mit Sauergurken am Spieß	1,50 €
süß-scharfes Hähnchenbrustfilet auf Bambusspieß	2,00 €
Käsespieß mit Weintrauben	1,50 €
Babymozzarella-Kirschtomatenspieß	2,00 €
Garnelenspieß mit Oliven	2,00 €
Teigschälchen mit Ratatouille	2,00 €
Teigschälchen mit rotem Kaviar und Kräuterschmand	2,00 €
Teigschälchen mit Krabbencocktail	2,00 €
Teigschälchen mit Paprika-Frischkäse	2,00 €
Teigschälchen mit würziger Leberpastete	2,00 €
Teigschälchen mit Tomatenragout	2,00 €
Crêpes mit Räucherlachs und Kräuterschmand	2,00 €

Canapes

ab 20 Personen

pro Person

mit Räucherlachs und Creme frischli	2,00 €
mit Forellenfilet und Preiselbeermeerrettichsauce	2,00 €
mit gekochtem Schinken und Spargelspitzen	2,00 €
mit Parmaschinken und Parmesanobel	2,00 €
mit Hähnchenbrust und Currysauce	2,00 €
mit Ei und Remoulade	1,80 €
mit Entenbrust und Orangenkonfitüre	2,00 €
mit Ziegenkäse und Honighaube	2,00 €
mit Roastbeef und Remoulade	2,20 €
mit Tranchen aus der Schweinelende und Avocadomousse	2,20 €
mit Camembert und Preiselbeeren	2,00 €
mit Tomaten-Mozzarella und Basilikum	2,00 €
mit Gouda und Obst garniert	1,50 €