I) Fingerfood Variationen

lauwarm und lecker

lauwarme Blätterteigteilchen verschieden gefüllt
mit Creme fraîche-, Geflügel- und Italo-Schinken-Füllung sowie Fischfarce

Mini-Frühlingsröllchen mit verschieden Dips

lauwarme Quiche
mit Steinpilzen, mediterranem Gemüse oder klassisch mit Lauch und Speck

unsere Klassiker

Canapés verschieden belegt mit:

Räucherlachs und Forellenfilet, gebratene Putenbrust, Roastbeef rosa gebraten
Kochschinken und Serranoschinken, Schweinefiletmedaillons
dreierlei Käse, Salami und Spießbraten

Süppchen im Glas serviert:

Karotten-Ingwerschaumsüppchen

Wiesenkräuterschaumsüppchen

Cremesuppe von der Strauchtomate

etwas deftiger und etwas größer

Handschnitten belegt mit
Braten und Kassler, verschiedenen Käsen
Salami, Koch- und Rohschinken, Putenbrust und Aufschnitt

aus aller Welt

Saté-Spieße mit süß-scharfer Sauce

Vitello Tonnato mit Kapern

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum-Pinien-Pesto

Sesam-Geflügelbällchen mit süß-scharfem Dipp

Tortillaröllchen mit mexikanischer Gemüsefüllung
(geht auch mit Geflügelstreifen oder mit Rinderfiletspitzen)

Serranoschinken auf Galiamelone

Spießbratenrose auf Speckbrot

Geflügelnuggets in der Mandel- und Sesamkruste

Sri Lankan pancake roll mit Geflügel, Kokos und Kartoffel

Regional ist Optimal

Produkte aus dem Kreis Birkenfeld und von der SooNahe-Kooperation

Schwollener Schwartenmagen mit Vinaigrette

geräuchertes Sensweilerer Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Spießbraten vom Hunsrückwutzje auf Kartoffelsalat

Frischkäse vom Bornwiesen Hof auf Tomaten mit Kräuterwiesen-Pesto

Wilzenberger Möhrenlaibchen auf Nußflûtes

Wildschweinschinken auf Waldorfsalat

Flammkäsesteak vom Bornwiesen Hof auf gebratenem Gemüse

Kartoffelwurst von der Willsau auf Riesling-Sauerkraut

SooNahe Roastbeef auf Speckbrot

Hausgemachte Blut-& Leberwurst auf Schwollener Bauernbrot

Hochwald-Bruschetta mit gebratenem Gemüse

auch im Glas serviert:

Krabbencocktail mit Apfelspalten und Spargelspitzen

Tomaten mit Mozzarella, Pesto und Balsamico

feiner Geflügelcocktail mit Curry und Früchten

Vitello Tonnato vom Kalbsrücken

gegrillte Scampis auf Mango-Karottensalat

Pistazien-Wildterrine auf Waldorfsalat

Tafelspitz auf Wurzelgemüsesud

Vegetarisch

Laugenkonfekt mit Frischkäsefüllung

Tortillaröllchen mit mexikanischer Gemüsefüllung und Sourcreme

Vegetarisches Frühlingsröllchen mit süß-scharfem Dip

Gemüsepfannkuchen Madagaskar mit Chili und Ingwer

Hausgemachtes Antipasti-Gemüse mit gefüllter Cherrytomate

Bruschetta mit mediterranem Gemüse

Quiche mit Waldpilzen

etwas edler

Bruschetta mit Edelfischmedaillons im Italo-Style

Crèpes mit Räucherlachs und grünem Spargel

Thunfisch in Sesam angebraten

Basilikum-Räucherlachs auf Gemüsepfannkuchen

gebratenes Zanderfilet in provenzalischer Maismehlkruste

Lachstartar auf Kartoffelpuffer

Loup de mer auf Wasabigemüse

Scampilutscher an Bambusspieß

Fächer von der Flugentenbrust mit Mango-Chutney

Medaillon vom Rinderfilet bunt garniert

Involtini mit Blattspinat gefüllt auf Tomatenreis

flambierte Garnelen auf Knobibrot

Saté-Spieße mit Honig und Ingwer mariniert

gegrilltes Kalbsmedaillon mit Pesto oder Vitello-Tonnatosauce

Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan

Tartar vom Rinderfilet

dazu reichen wir die passenden Dips

Käse schließt den Magen

Käsespieße
garniert mit Oliven, Trauben und Kirschtomaten

Bitte wählen Sie nicht mehr als 12 verschiedene Sorten aus (ohne Dessert)!

Unsere Mengenempfehlungen

zum Sektempfang:	zwei bis drei Stück
als Imbiss oder Snack:	vier bis sechs Stück
als kleine Mahlzeit:	sechs bis acht Stück
zum „Sattwerden“ / als Mahlzeit:	acht bis zehn Stück

Was Süsses

verschiedene Petits-Fours

Obstspiegel mit mundgerechten „Exoten“

Minitörtchen mit frischem Obst

Cappuccino-Tartelettes mit lockerleichter Mousse

Panna Cotta auf Himbeerspiegel

Mousse von dunkler Schokolade auf Waldbeeren

Ananascreme mit einem Hauch Ingwer

Topfenschaum mit Pfirsichspalten

Unsere Mengenempfehlung: 2 bis 3 Stück pro Gast