

# Feine Häppchen zum Empfang

Für den exklusiven Imbiss zwischendurch, einen Tag der ‚offenen Tür‘ oder einfach, weil sich liebe Gäste zum Frühstückchen angemeldet haben! Auf kleinen gemischten Platten richten wir an:

## **edle Mini-Cannapées**

Scheiben von frischem französischem Baguette, bestens belegt mit:

- exklusiver Fischauswahl: skand. Räucherlachs & edle Forellenfilets
- Käsevariationen: Bavaria Blue, Tête de Moin, Camembert & Tomate-Mozz.
- spanischen Delikatessen: Serrano Schinken & gegrillte Hähnchenmedaillons

## **Mini-Hähnchenbrustfilets**

panierte Mini-Hähnchenbrustfilets, frisch aus der Pfanne  
jedes Filet hat eine kleine Obstdekoration und  
ein Finger-Food-Spießchen zum unkomplizierten Verzehr

## **Partyfrikadellen**

kleine, würzige, natürlich  
hausgemachte Mettbällchen

&

## **Spießchen von gegrilltem Hähnchenfilet**

mit saftig-frischer,  
karamellisierter Ananas

## **Mini-Quiche Lorraine**

kleine Mürbeteigartelettes gefüllt mit Crème Fraîche, Frühlings-  
zwiebeln und geräuchertem Schinken - goldgelb gebacken

## **Steinofenbrot und Laugenkonfekt**

dazu: Kräuterdip

Zu diesem Imbiss reichen Sie ausschließlich  
Servietten und/oder kleine Salatteller;  
Es werden keine Bestecke benötigt !!!



## **PREISE**

ab 40 Personen für nur: 17,90 € / Pers.  
ab 20 Personen für nur: 19,90 € / Pers.

incl. kleinen Tellern und Servietten

## **Darf's etwas mehr sein ???**

eine gute Suppe - die perfekte Ergänzung:

- klassische Rinderbouillon mit Einlage
- Spargelcrèmesuppe mit Lachsstreifen
- herzhafter Currywursttopf

für nur zusätzlich 4,90 € je Person  
incl. Suppentassen und gr. Löffeln

