

Fingerfood, Canapes, Brötchen, Wraps & Bagels

Unser Fingerfood wird dekorativ auf Porzellanplatten angerichtet. Teilweise am Spieß, im Glasschälchen oder auf einem Löffel. Einiges können Sie auch direkt mit den Fingern genießen. **Fingerfood können ab 20 Teile/Sorte bestellt werden.**

Wir empfehlen 4-6 Teile als Empfang und Snack. 12-15 Teile als Buffet/Menü Ersatz. Gern servieren wir Ihr Fingerfood auch als „Flying Buffet“.

Fingerfood am Spieß

Chicken Teriyaki Spieß mit Chilidip	2,00 Euro
Backpflaume, mit Bacon gegrillt	1,70 Euro
Ricotta Thymian Crêpe mit Serrano Schinken	1,70 Euro
Mini Wiener Schnitzel am Spieß –warm- mit Gurken-Senf Dip	1,80 Euro
Grüner Spargel mit Entenbrust am Spieß	2,00 Euro
Crêpe mit Räucherlachs und Limonen – Creme Fraiche	1,80 Euro
Gebratene Riesengarnele mit Mango	2,40 Euro
Spargel-Hummer-Spieß	2,70 Euro
Thunfisch, scharf angebraten, mit Wasabi-Kirsch-Dip	2,70 Euro
Antipasti Spieß mit Meersalz und Kräutern	1,70 Euro
Babymozzarella mit Kirschtomate und Basilikum	1,80 Euro
Fetakäse im Zucchini-mantel mit Kräutern	1,80 Euro
Gebackene Apfelstücke mit Roquefort am Spieß mit Wallnussdip	2,00 Euro
Crêpe mit Orangenquark	2,00 Euro

Fingerfood mit den Fingern essbar

Lammchops mit Knoblauch und Rosmarin	3,20 Euro
Grissini mit Parmaschinken	2,00 Euro
Matjestatar mit Zwiebeln auf Pumpnickel	1,70 Euro
Obst Sticks	1,80 Euro
Sweet Ananas mit Chili-Schokoladen-Sauce	2,00 Euro

Fingerfood in kleinen Gläsern/Tellern angerichtet. Löffel oder Gabel erforderlich

Tafelspitzsalat mit Blattpetersilie und gehobeltem Meerrettich	1,80 Euro
Vitello Tonnato von der Pute mit Kapern-Thunfisch Creme	1,90 Euro
Rindercarpaccio mit feinen Parmesanspänen	2,00 Euro
Lachstatar auf Kartoffelrösti und Dillschmand	2,50 Euro
Glasnudelsalat mit Sesam und Sprossen	1,80 Euro
Weißes Zwiebelkonfit mit Rucola	1,70 Euro
Geschmorte Birne mit Ziegenkäse und Honig	1,80 Euro
Wassermelonensalat mit Fetakäse und Avocado	2,00 Euro
Pilzragout mit Lauch und gebratener Polenta	2,40 Euro
Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Beerenragout	2,00 Euro
Panna Cotta mit Beerenmark	2,00 Euro
Himbeer Tiramisu	2,20 Euro
Creme Bruleé (Kochpersonal erforderlich)	1,80 Euro

Hier einige Zusammenstellungen

Italy Style (mit Ciabatta)

Kirschtomate und Babymozzarella am Bambusspieß mit Pesto
Parmaschinken an Grissini
Gebackener Mozzarella mit getrockneter Tomate (warm)
Forellenmousse mit Dilltopin auf Pumpernickel
Antipasti Spieß mit wilden Kräutern
Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kapern-Creme
Panna Cotta im Glas mit Beerenmark

14 Teile/Person 20,50 Euro/Person (bestellbar ab 10 Personen)

7 Teile/Person 11,00 Euro/Person (bestellbar ab 20 Personen)

Asia Style (mit Baguette)

Curry Crêpe mit Räucherlachs am Spieß auf Coconutboot
Hausgemachte Frühlingsrollen mit Ananas -Chutney (warm)
Scampi Spieß mit Chilipesto
Chicken – Teriyaki-Spieß
Glasnudelsalat mit Sprossen und Ingwer im Glas
Thai Duck mit grünem Tee mariniert
Limonen-Mousse mit weißer Schokolade

14 Teile/Person 22,00 Euro/Person (bestellbar ab 10 Personen)

7 Teile/Person 11,50 Euro/Person (bestellbar ab 20 Personen)

France (mit Baguette)

Jacobsmuschel mit Lemondip
Lammrücken mit hausgemachtem Pesto im Crêpemantel
Zwiebelkonfit mit Rauke im Glas
Mariniertes Rindfleisch mit Blauschimmelkäsedip
Traubensalat mit Käsewürfeln, Pinienkernen und Rotweinjus
Karamellierte Kirschtomaten mit gegrilltem Bacon am Spieß
Schokoladenmousse mit Birnenragout

14 Teile/Person 24,00 Euro/Person (bestellbar ab 10 Personen)

7 Teile/Person 13,00 Euro/Person (bestellbar ab 20 Personen)

New York Style

Gebratene Erdbeere mit Chili und Rauke, Scampi
Vanille-Entenbrust am Spieß
Hummer-Spargel Spieß mit Dip
Tandoori Chicken im Kräuter-Crêpe
Wassermelonensalat mit Fetakäse und Avocado im Glas
Caesar Salad mit Ciabatta Chips
Thunfisch mit Wasabi-Kirschmarmelade

14 Teile/Person 30,00 Euro/Person (bestellbar ab 10 Personen)

7 Teile/Person 17,00 Euro/Person (bestellbar ab 20 Personen)

Bagels (ab 10 Stück/Sorte)

herzhaft belegt mit Kräutercreme Salat:

Serrano Schinken, Avocadocreme und Pinienkernen	3,30 Euro
Räucherlachs, Meerrettich-Frischkäse Creme und Dill	3,30 Euro
Kochschinken und Itzehoer Edamer	2,80 Euro
Tomate-Mozzarella und Basilikumpesto	2,80 Euro

½ Wraps (ab 10 halbe Wraps/Sorte)

gerollt und gefüllt mit Kräutercreme, Salat

mit Römersalat, Putenstreifen, Parmesan und Caesar Dressing	3,10 Euro
Chili Hack mit Mais und Bohnen	3,30 Euro
Cous Cous Salat mit Minze und Petersilie	2,80 Euro
Shrimps, Gemüsestreifen, Ingwer und Curry	3,10 Euro
Räucherlachs, Meerrettich und Eisberg	3,30 Euro

Belegte halbe Brötchen und Canapés

Canapés und Brötchen können ab 10 Teile/Sorte bestellt werden

Brötchen beziehen wir von Café Ramm, Ofenfrisches Baguette verwenden wir für Canapés

Roastbeef mit Remouladensauce und Gewürzgurke, Ziegenkäse mit Cranberry-Konfitüre, Räucherlachs mit Sahne Meerrettich, Parmaschinken mit Olivencreme
Krabbensalat mit Kerbel, geräuchertes Forellenfilet mit Dillcreme

Brötchen	2,60 Euro
Canapé	2,20 Euro

Itzehoer Edamer Käse mit Trauben, Pfeffersalami mit Kirschtomate und Sprossen
Kochschinken mit Kapern Creme, Camembert mit Sprossen

Brötchen	2,30 Euro
Canapé	2,00 Euro

Curry Wurst Pyramide

Wir servieren Ihnen gebratene Currywurst im Chafing. Sie bekommen eine Schneidemaschine dazu und können Ihre Wurst selber schneiden.

Die hausgemachte Currysauce läuft durch die Pyramide zum Dippen

ab 20 Personen 4,90 Euro/Wurst