

Fingerfood-Variationen

lauwarm und lecker

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

Mini-Frühlingsröllchen mit verschiedenen Dips

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

Hähnchenbrustfilet mit Blattspinatfüllung

unsere Klassiker

Canapés verschieden belegt:

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

Süppchen im Glas oder in der Espressotasse serviert

Karotten-Ingwerschaumsüppchen

Wiesenkräuterschaumsüppchen

etwas deftiger und etwas größer

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

aus aller Welt

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum-Pinien-Pesto

Erdnuss-Geflügelbällchen mit süß-scharfem Dipp

Tortillaröllchen mit mexikanischer Gemüse-Geflügelfüllung
(geht auch vegetarisch oder mit Rinderfiletspitzen)

Serranoschinken auf Galiamelone

Spießbratenrose auf Speckbrot

Geflügelnuggets in der Mandel- und Sesamkruste



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 Nußflütes
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

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-Gurkensalat
Pistazien-Wildterrinen auf Waldorfsalat

Vegetarisch

Laugenkonfekt mit Frischkäsefüllung
Tortillaröllchen mit mexikanischer Gemüsefüllung und Sourcreme
Vegetarisches Frühlingsröllchen mit süß-scharfem Dip
Hausgemachtes Antipasti-Gemüse mit gefüllter Cherrytomate
Bruschetta mit mediterranem Gemüse



etwas edler

Bruschetta mit Edelfischmedaillons im Italo-Style
Basilikum-Räucherlachs auf Gemüsepfannkuchen
gebratenes Zanderfilet in provenzalischer Maismehlkruste
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
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 Mengeneempfehlungen

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-Tartelets mit lockerleichter Mousse

Mousse von dunkler Schokolade auf Waldbeeren

Panna Cotta auf Himbeerspiegel

Ananascreme mit einem Hauch Ingwer

Topfenschaum mit Pfirsichspalten

Unsere Mengeneempfehlung: 2 bis 3 Stück pro Gast