

## Canapé-Variationen ab 20 Personen

Die Canapévariationen werden generell auf mundgerechten Baguettescheiben gereicht; das dafür verwendete Getreide stammt aus anerkanntem biologischem Anbau. Die Canapés und die halben Brötchen sind gebuttert, mit Salat und den jeweiligen Auflagen belegt und werden ansprechend angerichtet. Sie können wahlweise Baguette oder Brötchen mit Mohn, Sonnenblumenkernen, Sesam oder jede von Ihnen gewünschte Brotsorte erhalten.

### Canapés mit

#### Käse

Französischer Tortenbrie mit Walnüssen

Edamer Käse mit Weintraube

Aufgeschlagener Frischkäse mit Kräutern der Saison

Pikante Paprika-Käsecreme mit gerösteten Pinienkernen

Marinierten italienischem Mozzarella mit Pesto und Tomate

# Tafelfreuden Partyservice

---

## **Fleisch**

Gebratene Schweinerückenscheiben mit Aioli

Italienische Salami mit Olive

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sprossen

Kleine Geflügelmedallions mit Früchten der Saison

Luftgetrockneter Rinderschinken mit Melonenkugeln

## **Fisch**

Geräucherter Lachs\* mit Dillsahne

Mousse vom Räucherfisch\* mit Forellenkaviar\*

Hausgemachter Krabbensalat\* mit frischen Kräutern

Frisch geräuchertes Forellenfilet\* mit Preiselbeersahne

Matjeshappen\* mit Meerrettich-Cremé

## **Vegetarisch**

Nuß-Paprika Cremé mit Sprossen

Marinierte Zucchinischeiben mit Parmesan

Gekochte Eierscheiben mit Kräutern der Saison

Hausgemachter Kräuter-Knoblauchquark mit Cherrytomate

# Tafelfreuden Partyservice

---

Gebratene Anti Pasti mit Crema di balsamico

Gerne bieten wir Ihnen auch **Vegane Varianten** auf Anfrage an.

Für diesen **Canapé**vorschlag berechnen wir **pro Person**

bei	vier	verschiedenen Sorten	10,50 €
bei	fünf	verschiedenen Sorten	12,50 €
bei	sechs	verschiedenen Sorten	14,50 €