

## 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

Crème vom Blauschimmelkäse mit Gartenkresse

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 grünem Pfeffer

Rosa gebratenes Roastbeefröllchen mit Sprossen

Kleine Geflügelmedallions mit Früchten der Saison

Luftgetrockneter Rinderschinken mit Melonenkugeln

## **Fisch**

Geräucherter Bio-Lachs mit Dillsahne

Mousse vom Räucherfisch\* mit Forellenkaviar\*

Hausgemachter Krabbensalat\* mit frischen Kräutern

Frisch geräuchertes Forellenfilet\* mit Preiselbeersahne

Hausgemachter Matjestatar\* mit einer leichten Senfsahne

## **Vegetarisch**

Pikante Bohnenpaste mit Oliven

Marinierte Zucchinischeiben mit Parmesan

Gebratene Tofuscheiben mit Sprossen

Gekochte Eierscheiben mit Kräutern der Saison

# Tafelfreuden Partyservice

---

Hausgemachter Kräuter-Knoblauchquark mit Tomatenschiffchen

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

bei	vier	verschiedenen Sorten	9,50 €
bei	fünf	verschiedenen Sorten	11,50 €
bei	sechs	verschiedenen Sorten	13,50 €