



Fingerfood

- Tomate-Mozzarella-Spieße
- Datteln und Aprikosen im Speckmantel
- Honigmelone mit Serranoschinken
- mediterraner Nudelsalat mit Minihackbällchen im Cocktailgläschen
- Geflügelkräuterbällchen mit pikantem Dip
- süßer Spieß mit Früchten und Gebäck
- Bruschetta mit Tomatensugo
- Fleischbällchen in pikanter Soße
- herzhaftes, gefülltes Mini Croissant
- Mini-Schnitzel am Spieß
- Satay-Spieße (Hähnchen) mit fruchtigem Chutney-Dip
- mediterrane Kräuter-Fleisch-Bällchen mit Tomaten-Sugo

Canapés

Canapés sind kleine, mundgerecht geschnittene Appetithäppchen aus Brot, welche mit Fleisch, Fisch, Wurst, Eiern oder Käse belegt sind und aufwendig mit pikanten Zutaten und verschiedenen Cremes dekoriert werden. Canapés werden ohne Besteck serviert und eignen sich daher hervorragend bei Stehempfangen als Fingerfood. Die Canapés werden belegt mit:

- | | |
|--------------------|-------------------------------|
| • Serrano-Schinken | • französische Baguettesalami |
| • Putenschinken | • Grünländer |
| • Saftschinken | • Emmentaler |
| • Räucherschinken | • Pfefferkäse |
| • Kassler | • Obazda |
| • Chorizo | • Camembert |

