

Vorschläge für Ihr Stehbuffet ab 25 Personen

20,00 €/Person

Kalt	Warm	Süss
Schinkenspeck auf Schwarzbrot Salami auf Vollkorn Verhackertes auf Laugenbrot Liptauer auf Baguette Kaminwurzeln mit Pfefferoni Geräuchertes Forellenfilet	Gebackener Hühnerflügel Kartoffel-Speckstrudel Schinkenkipferl Würstel im Blätterteig Strudelsackerl Mini Cordon bleu	Sacherwürfel Fruchtrouladen Nussschnitten Nougatbuchteln Kastanienschnitten Erdbeeren in Schokolade

28,00 €/Person

Kalt	Warm	Süss
Gebeizter Lachs mit Senfsauce Geräucherter Saibling Beef Tartar Bällchen Parmaschinken & Melone Roastbeef mit Sauce Tartare Gorgonzola mit Trauben	Mini Wiener Schnitzel Quiche Lorraine Crevetten in Ssesamteig Mini Frühlingsrolle Geflügelaileron „süß-sauer“ Taglioline „Pesto“	Kastanienroulade Fruchttartelette Pariserspitz Fruchttige Sorbets Nußschnitten Nougathippen

36,00 €/Person

Kalt	Warm	Süss
Geräucherte Lachs-Oberskren Rosa Rinderfilet & Spargel Käsespießchen Shrimps mit Ananas Seezungenröllchen Gänseleberparfait & Feigen Geräucherte Entenbrust	Garnele in Brikteig Schwammerltartelette Trüffelrisotto Saltimbocca Gebackener Steinbutt Lammkotelette mit Kruste Rehmedaillon mit Reibekartoffeln	Esterhazyschnitte Mocca-Eclair Minz-Schokokugeln Gebackene Marzipansackerln Beerentartelette Erdbeeren in Schokolade Amaretto-Schokospitzen

Canapées, heiße Häppchen und Petit fours à la carte

Canapées mit Fleisch

1	Grammelschmalz auf Schwarzbrot	1,50
2	Verhackert`s auf Schwarzbrot	1,50
3	Beinschinken mit Maiskölbchen	2,20
4	Prosciutto mit Grissini	2,20
5	Speck mit Pfefferoni	2,20
6	Salami mit Perlzwiebel	2,20
7	Landterrinen mit Preiselbeeren	2,20
8	Putenschinken mit Ananas	2,20
9	Rohschinken mit Melone	2,20
10	Poulardenleberterrinen mit Feigen	2,20
11	Roastbeef mit Sauce Tartare	2,20
12	Geräucherte Entenbrust mit Mango	2,50
13	Beef Tatar mit Zwiebel	2,50
14	Rehschinken mit Oberspreiselbeeren	2,50
15	Gänseleberparfait mit Feigen	3,00

Canapées mit Fisch

1	Geräuchertes Forellenfilet mit Kren	2,00
2	Gebeizter Lachs mit Dillsensauce	2,20
3	Geräucherter Lachs mit Oberskren	2,20
4	Sushirolle mit Thunfisch	2,90
5	Gefüllte Kartoffel mit Lachskaviar	2,90

Vegetarische Canapées

1	Topfenaufstrich	1,60
2	Liptaueraufstrich	1,60
3	Gefüllte Tomaten	2,20
4	Pilz-Kräuteraufstrich	2,20
5	Kürbisgervais	2,20
6	Käse mit Nüssen	2,20

Heisse Häppchen

1	Gebackene Brokkoliröschen mit Dip	2,00
2	Garnele in Sesambackteig	2,60
3	Strudelsackerl mit Fisch	2,40
4	Grüner Spargel mit Beinschinken	2,20
5	Spargelartelette	2,20
6	Würstl in Blätterteig	2,20
7	Quiche Lorraine	2,20
8	Schinkenkipferl	2,20
9	Mini Pizza	2,20
10	Mini Frühlingsrolle	2,20
11	Hendflügerl „süß-sauer“	2,20
12	Gebackene Hendlhaxerl	2,20
13	Mini Wiener Schnitzel	2,20
14	Mini Puten Cordon bleu	2,20

Petit fours

1	Esterhazyschnitte	2,60
2	Fruchtroulade	2,60
3	Fruchttörtchen	2,60
4	Moccaeclair	2,60
5	Nusswürfel	2,60
6	Plunderteiggebäck	2,60
7	Erdbeer-Joghurtwürfel	2,60
8	Gefüllte Marzipansackl'n	2,60
9	Amaretto-Schokospitzen	2,60
10	Minz-Schokokugeln	2,60
11	Pistazienrauten	2,60
12	Nougathippen	2,60
13	Orangenecken	2,60
14	Schaumrollen	2,60