



Mundhappen & Fingerfood

Snacks haben einfach etwas verlockendes an sich.

Snacks sollten immer lecker, farbenfroh und frisch sein.

Snacks dürfen auch aufregend und gelegentlich etwas riskant sein – selbst die Vorsichtigen probieren so einmal etwas Neues, wenn es sich nur um einen Happen handelt. Unabhängig davon, ob es sich um exquisite Pekingente oder mundgerechte Fruchtspieße handelt, eines müssen Snacks immer sein; absolut unwiderstehlich.



Ob zum Empfang vor einem Menü, oder in Verbindung mit einem Live-Cooking-Buffer, stellen Sie sich ganz nach Geschmack Ihr individuelles Snackbuffet zusammen.



Mundhappen & Fingerfood

Suppen 200ml im Cup

Erbsen-Linsen-Suppe mit Würstchen	2,80€
Gulaschsuppe	3,30€
Schmorkürbissuppe mit Kokos und Chili	2,80€
Tomaten-Spinat-Suppe mit knusprigen Parmaschinken	3,00€
Zucchinicremesuppe mit Basilikum	2,80€

Salate im Weckglas

Rucolasalat mit garnierten Ziegenkäse, Walnüssen und verschiedenen Beeren	2,50€
Römersalat mit Hähnchenbruststreifen, Speck, Croutons und Parmesan	2,50€
Birnen-Rucola-Salat mit Blauschimmelkäse	2,50€
Orangensalat mit Feta, Minze, Rucola und Oliven	2,50€
Fruchtsalat aus: Birne, Nektarine, Erdbeeren, Banane, Apfel, Limette, Minze, Sesam und Honig	2,80€

Herzhafte Häppchen

Currywurst mit Pommes im Glas	2,50€
Mini Hamburger mit Coleslaw und Speck	3,00€
Mini Flammkuchen verschieden belegt	3,00€
Mini Pizzen verschieden belegt	3,00€
Mini Quiche mit Gemüse oder "Lorrain" - Porree, Speck und Gouda	3,00€

Kleine Landstullen auf knusprigen Landbrot

Hausgemachter Schmalz, Gurke, Zwiebel	2,50€
Mett, gehackten Zwiebeln und Gurke	2,50€
Tatar vom Rind mit gehackten Zwiebeln und Gurke	3,00€
Landschinken und Gurke	2,80€
Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Zwiebelringen	3,00€

Spieße

Mozzarellabällchen mit Kirschtomaten und Basilikum	1,80€
Kleine hausgemachte Frikadellen mit Cornichons und Garnitur	1,80€
Herzhafte spanische Chorizo mit Oliven und Garnitur	2,20€



Mundhappen & Fingerfood

Canapés

Buchenholz Räucherkäse an Honigmelone	2,00€
Butterkäse mit Erdbeeren	2,00€
Mozzarella mit Kirschtomaten und frischem Basilikum	2,10€
Schwarzwälder Schinken mit Cornichons	2,00€
Rosa gebratenes Roastbeef auf Rucolasalat mit Parmesan	2,50€
Zwiebelmett mit Zwiebelringen und Salat	2,00€
Büsumer Nordseekrabben auf Radieschen mit Dill	2,70€
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	2,20€
Wacholder geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	2,20€

Süßes Fingerfood

Pana Cotta mit Himbeeren im Gläschen	2,50€
Rhabarberschichtdessert im Gläschen	2,50€
Weißer Schokoladenmousse mit Blaubeeren im Gläschen	2,50€
Tiramisu im Gläschen	2,50€
Schokoladen Früchte am Spieß	2,00€
Schokoladen Erdbeeren hell	1,80€
Schokoladen Erdbeeren dunkel	1,80€
Schokoladen Weintrauben am Spieß	2,10€
Schokoladen Früchte Platte (36 Fruchtteile mit hochwertigem Schokoladenüberzug)	44,50€

Gebäck & Kuchen

Käsekuchen, runde Törtchen mit Erdbeeren	2,50€
Apfel-Schmand-Törtchen	2,50€
Kirsch-Schmand-Törtchen	2,50€
Butterkuchen-Stückchen trocken oder gefüllt mit Apfel, Kirschen oder Quark/Mandarinen	2,50€

Mindestabnahme von 10 Stück pro Sorte
Je nach Anlass empfehlen wir Ihnen ca. 3-4 Stück pro Person