

Ars Cenandi

...die Kunst des Essens!

Preise:

100-199 Stk: € 2,00/Stk
200-349 Stk: € 1,90/Stk
350-499 Stk: € 1,80/Stk
ab 500Stk: € 1,70/Stk

Wir empfehlen für einen Empfang 4-5 Stück Fingerfood pro Person und bei einem „Flying Buffet“ 12-15 Stück pro Person

Canapees

(Wahlweise auf Pumpernickel, Weiß-, Grau- oder Vollkornbrot)

Belegt mit:

Salami und Mixed Pickles
Kochschinken und Spargel
Roastbeef mit hausgemachter Remoulade
Hausgebeiztem Lachs mit Ei und Keta-Kaviar
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
Gouda und Trauben
Kassler mit Dijon-Kräutersenf
Entenbrust und Granatapfel
Französischem Brie mit blauen Trauben
Gorgonzola mit mildem Waldhonig
Lebermousse mit Majoran und Olive
Matjestartar und Gewürzgurke
Geräucherte Forelle mit Preiselbeermeerrettich
Räucherlachs mit Senf-Dill-Honigsauce
Nordseekrabben-Cocktail
Thunfischsalat mit Bärlauchpesto
Serranoschinken mit Rucola und Parmesanhobeln
VitelloTonnato
Schillerlocken und Apfelmeerrettich
In Rotwein mariniertem Ziegenkäse und Thymianhonig
Gegrillte Riesengarnele an Kräuterfrischkäse
Delikatem Hummercocktail

Quiches

Lorraine
Spargel, Schinken, Erbsen
Blattspinat und Ziegenkäse
Waldpilze und Speck

Ars Cenandi

...die Kunst des Essens!

Schafskäse, getrocknete Tomaten und Lauch
Apfel, Birne, Roquefort und Pinienkerne
Lachs, Meerrettich und Mascarpone
Mangold, Schafskäse und Mandeln
Sauerkraut-Kassler
Avocado, Meerrettich und Shrimps
Räucherforelle, Creme fraiche und Dill
Lauch, Curry und Gruyere
Oliven, Rotwein und Rosmarin
Krebsfleisch, Limette und Kokos

Fingerfood/Gläser/Snacklöffel

Gemügesticks mit Frankfurter grüner Sauce
Nordseekrabbensalat mit grünem Spargel und Bärlauchcreme
Gebratener Meeresfrüchtespieß an Tomaten-Basilikumcoulis
Tandoori-Hähnchenspieß mit Paprika-Ingwer-Salsa
Louisiana-Shrimps-Cocktail
Chickenwingsmit Wasabi-Salsa
Garnelensalat mit Orangenfilets, Fenchel und Dill in Pernod-creme
Lachs-Muschelspieß an Weißweimayonnaise
Flusskrebssalat mit Staudensellerie und Spargel
Spanischer Matjessalat mit Sherry
Salat von Meeresfrüchten mit Artischocken und Bärlauchpesto
Salat von Nordseekrabben und Muscheln in Kräutervinaigrette
Spargelsalat mit Rucola, getrockneten Tomaten und gerösteten Pinienkernen
Feldsalat mit Räucherlachsstreifen und Meerrettichcroutons
Feldsalat mit gebratener Speckpflaume und Apfeldressing
Rucola mit gebratenen Sesam-Austernpilzen und Creme de Balsamico
Kalbspießchen „VitelloTonnato“ mit Thunfisch-Kapernsauce
Schweinefiletspieß „Asia“ an süß-saurem Dipp
Ratatouillesalat mit Hähnchenbrustspieß
Marinierter Thunfisch mit Apfel-Ingwersalat
Curry-Hühnersalat Bombay
Mini-Currywurstmit Pommes Chips
CousCous Salat mit Geflügelpraline
Forellenmousse mit Preiselbeertopping
Lachsmousse mit Wasabicreme
Guacamole mit Karottenmousse und Shrimps
Marinierte Champignons auf Frischkäsemousse
Surimi-Sushi an Sojasauce
Lachspraline mit Meerrettich-Kräutercreme
Mini-Mozzarella und Cherrytomaten am Spieß, mariniert mit Bärlauch-Balsamico-Pesto
Mini-Wrap mit Salat und gebratener Pute
Mini-Wrap mit Thunfischcreme und Sojasprossen
Mini-Wrap mit Rindfleisch-Bohnenragout
Gefüllte Zucchinirollchen mit Kräuterfrischkäse

Ars Cenandi

...die Kunst des Essens!

Lachsroulade mit dänischem Kräuterfrischkäse
Marinierte Spitzpaprika mit Chili-Frischkäse gefüllt
Spieß von grünen und schwarzen Oliven aus der Thymianmarinade
Honigmelonenbällchen im Serrano Schinkenmantel
Ananasbällchen mit hausgebeiztem Lachs
Gefüllte Champignons mit Gorgonzolakruste
Rosa gebratene Rinderfiletmedaillons mit Sellerie-Apfelsalat
Getrocknete Feigen im Speckmantel
Hähnchenbrustmedaillons garniert mit Auberginencreme, getrockneten Tomaten und Oliven
Rosa gebratene Entenbrust mit Mango-Chili-Topping
Roastbeefröllchen mit grünem und weißem Spargel
Pflaumen und Datteln im Salbei-Speckmantel
Medaillons vom Schweinefilet mit Ananas und Chili-Topping
Mini-Frühlingsröllchen an süß-scharfem Dipp
Curry-Crostini mit Hummertartar und Melonenbällchen
Piccata Milanese von der Putenbrust mit Tomatenreduktion
Schwedische Hackbällchen am Spieß mit Chili-Senfkruste
Bruschetta classico (mit Tomaten, Zwiebeln und frischem Basilikum)
Bruschetta ai peperoni (mit gerösteten, marinierten Paprikawürfeln)
Bruschetta Melanzone (mit Auberginenpaste)
Bruschetta funghi (mit marinierten Pilzen)
Bruschetta tonno (mit Thunfisch und Kapern)
Creperoulade mit Räucherlachs und Dillcreme gefüllt
Mini-Ofenkartoffel mit gebratenen Putenwürfelchen
Mini-Ofenkartoffel mit Räucherlachs
Mini-Ofenkartoffel mit marinierten Shrimps
Mini-Ofenkartoffel mit Spinat und Käse überbacken
Cocktailtomate mit Mascarpone-Chili-Ziegenkäse gefüllt
Prosciutto-Rolle mit Frischkäse und marinierter Paprika
Gebackene Balsamico-Silberzwiebeln an Ziegenkäsecreme
Marinierter Kräuter-Feta
Luftgetrocknete Salami an einer Tapenade aus schwarzen Oliven und Paprika
Knoblauch-Kräuter-Artischocken
Forellentörtchen mit Senf-Meerrettich
Lachsrouladen mit frischem Ingwer
Vol-au-vents, Mini-Pasteten mit Garnelen und Muscheln
Ziegenkäse-Spinatroulade
Parmesantütchen mit Prosciutto und Feigen
Oliven-Croissants
Marinierte Lachsforelle mit Gurke auf Parmesanplätzchen
Sesamgarnelen mit scharfem Minz-Chutney
Tandoori-Garnelen an Minz-Joghurt mit frischem Koriander
Gebackener Garnelen-Koriander-Toast
Garnelenpäckchen an Wasabi-Sojasauce
Sushi-Crepe mit mariniertem Thunfisch
Empanadas, mit Chili-Hack gefüllte Mürbeteigtaschen
Tortillaröllchen mit Hähnchen und Avocado gefüllt
Kabanossi im Schlafrock mit Dijonsenf

Ars Cenandi

...die Kunst des Essens!

Schottische Wachteleier, mit Hähnchenhackmasse und Ingwer ummantelt und gebacken
Florentiner Wachteleier mit Blattspinat und Hollandaise
Getrüffelte Süßkartoffelmousse mit Parmesanchip
Mango-Lachstartar an Staudensellerie
Muschelsalat mit Tomaten und mediterranen Kräutern
Tomaten-Oliven-Terrine mit frischem Basilikum
Mandarinen-Fenchelsalat mit schwarzen Oliven
Glasnudelsalat mit Garnelen und Kokos
Gegrillter grüner Spargel mit Grapefruitfilets
Spargelsalat mit Erdbeeren
Hähnchensalat mit Rhabarber und frischem Ingwer
Käsesalat mit Früchten und frischer Minze
Brokkoli-Lachs-Salat mit gerösteten Mandeln
Nudelsalat mit Honigmelone und Garnelen
Reissalat mit Brunoise und Walnuß
Waldpilzsülze mit Leberpastetenpraline auf Kräuter-Kartoffelrösti

Kalte Suppensnacks

Thailändische Currysuppe mit Essenz aus frischem Koriander
Tomaten-Kokossuppe mit Basilikum
Zitronengrassuppe mit Flusskrebsessenz
Neun-Kräutersuppe Frankfurter Art
Brunnenkressesuppe mit Birne
GazpachoAndaluz
Avocadocremesuppe mit Chili
Melonensuppe mit Minzaromen
Karotten-Ingwercreme mit Korianderpesto

„Süße Kleinigkeiten“

Petit four
Honig-MinzPanna Cotta
Amaretto-MandelmoussemitCantuccibröseln
KaramellcrememitMangopesto
Tiramisu ala Casa
Apfel-Blaubeergrütze
Erdbeeren und Ananas im Schokoladenmantel
Duett von Him- und Brombeergelee an Vanillecreme
Weisse Schokoladenmousse an Erdbeer coulis
Mousse au chocolat an Zimt- und Vanillearomaten

Ars Cenandi

...die Kunst des Essens!

Rosinen-Rosmarin Panna Cotta
Orangencreme an Bisquit
Mini-Muffins mit Karamell-Fudge
Mini-Windbeutel mit Chili-Schokoladenmantel
Honigmelonenbällchen am Spieß mit Kokos-Safranmantel
Erdbeer-Mascarpone auf Bisquitschnittchen
Weihnachtliches Tiramisu mit Spekulatius und feiner Zimtnote
Pinienkerntörtchen mit Honig-Karamell
Obstsalat mit Grand Marnier
Pina Colada Terrine an Kokos-Chips

Alle angegebenen Preise sind Endpreise inklusive Zubereitung und Steuer.