

## FINGERFOOD

Lassen Sie sich und Ihre Gäste von unserem Küchenteam verwöhnen! Passend für einen Empfang oder als kleiner Snack für zwischendurch empfehlen wir unsere kleinen Köstlichkeiten. Unsere Fingerfood-Ideen bieten wir ab 20 Stück pro Sorte an.

### Bunt belegte Baguette-Canapées

- Räucherlachs und Sahne-Meerrettich	€ 3,00
- Gebeizter Lachs und Senf-Honigsauce	€ 3,00
- Roastbeef und Remoulade	€ 3,00
- Holsteiner Katenschinken	€ 3,00
- Bernsteiner Käse	€ 3,00
- Nordseekrabben	€ 4,00
- Husumer Rohmilchkäse	€ 4,00

### Kalte Köstlichkeiten

- Grissini mit Lammschinken	€ 3,00
- Hausgeräucherte Entenbrust mit Aprikosen-Tomatenchutney	€ 3,00
- Gemüsesticks mit Kräuter-Dip	€ 2,50
- Matjestatar auf Vollkornbaguette	€ 3,00
- Rauchlachsroulade mit Frischkäse	€ 3,00
- Kirschtomaten-Mozzarellaspieß mit Basilikumpesto	€ 2,50
- Kleines Laugengebäck mit Frischkäse und Butter	€ 2,50

### Warme Leckereien

- 3 kleine Frühlingsrollen mit Sojasauce	€ 2,50
- 3 kleine Frikadellen mit Mostrich	€ 2,50
- 2 marinierte Hähnchenspieße mit Chilisauce	€ 3,00
- Garnelenspieß mit asiatischem Dip	€ 4,00
- 2 marinierte Rinderfiletspieße mit roter Zwiebelmarmelade	€ 4,00
- Mini Quiche	€ 2,50

### Süße Raffinessen

- Rote Waldbeerengrütze mit Vanillesauce	€ 2,00
- 2 kleine Windbeutel auf Beerenragoût	€ 2,00
- 2 Mini Muffins	€ 2,00
- Kleines Birnentörtchen mit weißer Schokolade	€ 2,50
- Obstsalat im Glas	€ 2,00
- Mohnmousse im Gläschen	€ 2,50
- Schokoladenbrownie mit Vanilleschaum	€ 2,50
- <i>Im Sommer:</i> Marinierte Erdbeeren	€ 3,50