

Empfang - Canapés - Beispiele

Klassische Canapés (110 Stück)

Vorschlag für 20 Personen – ca. 14,80 € pro Person

- 15 x Gemüsesalat mit Kirschtomate*
- 15 x Rahmbrie mit Trauben*
- 15 x Mailänder Salami*
- 15 x Roastbeef mit Remoulade*
- 20 x Räucherlachs mit Sahnemeerrettich*
- 15 x Shrimps mit Avocado*
- 15 x Keta Kaviar auf Kresse*

Ausgefallene Canapés (160 Stück)

Vorschlag für 30 Personen – ca. 14,20 € pro Person

- 20 x Tomaten- Basilikumtörtchen*
- 20 x Tete de moine auf Pfirsichconfit*
- 20 x Windbeutel mit Ricottamousse*
- 25 x Gebratenes Perlhuhn mit Trüffel*
- 25 x Steinpilze im Brioche*
- 25 x Luftgetrockneter Hirsch- Schinken mit Feige*
- 25 x Reiseröllchen mit Ingwergarnele*

Warme Snacks (290 Stück)

Vorschlag für 50 Personen – ca. 12,00 € pro Person

- 40 x Pikante Hefeschnecke mit Käse und Speck*
- 40 x Italienische Gemüsetaschen*
- 40 x Gefüllte Champignonköpfe*
- 45 x Lachsfilet mit Spinat in Blätterteig*
- 45 x Mini Putenschnitzel im Sesammantel*
- 80 x Mini Quiche mit Speck und Lauchstreifen*
(vom Blech, in Papiermanschetten angerichtet)

Empfang - Canapés - Beispiele

Empfang Turnier

***Party Brötchen und Sandwich 64 Stück
Imbiss für 15 Personen, ca. 12,10 € pro Person***

- 10 x Gemüsesalat mit Pinienkernen*
- 10 x Tomate und Mozzarella mit Basilikum*
- 12 x Sandwich mit Chesterkäse, Eisbergsalat,
Papaya und Limone*
- 12 x Sandwich mit Honigschinken und Senfcreme*
- 10 x Putenbrust mit Preiselbeer-Meerrettich*
- 10 x Fischmosaik mit Gemüseperlen*

Empfang Tea Time

***Canapés und süße Snacks für 50 Personen
ca. 12,50 € pro Person***

- 40 x Artischockenherzen auf Röstbrot*
- 50 x Brillat Savarin mit Beeren*
- 40 x Edelfischroulade mit Kirschtomate*
- 50 x Parma Schinken mit Melone*
- 40 x Mini Windbeutel mit Vanillecreme*
- 1 kg Mandel-Honig-Schnitte*
- 1 kg Nuss Kracher*

Empfang Duchesse

***Exklusive Canapés, warme Snacks und Naschereien
für 50 Personen ca. 19,80 € pro Person***

- 30 x Frischkäsepraline mit Birne*
- 30 x Fourme d'Ambert auf Nussbrot*
- 30 x Wachtelei mit marinierten Edelpilzen*
- 35 x Terrine von Flusskrebse mit Rucola-Pesto*
- 35 x Entenbrust mit Cumberlandsoße*
- 50 x Kleiner Sesam-Crêpes mit Kalbfleisch*
- 50 x Gebackene Riesengarnelen mit Mangodip*
- 40 x Petits Fours*
- 40 x Früchte Tartelettes*

Wilken Gourmet GmbH
Telefon (0731) 9679704
Telefax (0731) 602 35 08
www.fleur-de-cuisine.de
eMail: info@fleur-de-cuisine.de

fleur  *de cuisine*
Wilken Gourmet GmbH