

fingerfood Canapes

Variationen von kalten und Snacks

Für den zwanglosen Empfang mit unterschiedlichen Gästezahlen bieten wir nachfolgend die ideale Bewirtungsalternative. Je nach Art und Dauer der Veranstaltung empfehlen wir für jeden Gast zwischen fünf und acht Teilen.

Bei halben Brötchen sind im Allgemeinen vier bis fünf Stück pro Person ausreichend.

Je nach Belieben können Sie Ihre Bestellung aus den unterschiedlichen Varianten zusammenstellen.

Unsere Canapés werden bei jeder Bestellung unmittelbar vor der Lieferung für Sie frisch zubereitet. Wählen Sie zwischen großen Canapés auf Baguettescheiben oder kleinen, mundgerechten Bissen auf Mini- Brötchen oder ausgestochenem Brot. In jedem Fall werden die Canapés ansprechend angerichtet und garniert.

Belegte Brötchen fertigen wir auf quer halbierten Brötchen oder kleinen Baguette.

Die Alternative zwischen Canapés und halben Brötchen sind belegte Party Brötchen und Sandwich, die sich sowohl mit dem Canapés als auch den warmen Snacks kombinieren lassen.

*Die **Mindestbestellmenge** pro Sorte beträgt **zehn Stück**.*

Auf den folgenden Seiten haben wir einige Beispiele für diverse Empfänge ausgearbeitet.

Ab Seite 20 finden Sie unser fingerfood zur individuellen Zusammenstellung einzeln aufgeführt.

Wir möchten darauf hinweisen, dass die aufgeführten Garnituren (z.B. frische Feigen auf Käsecanapés usw.) nicht das ganze Jahr über zur Verfügung stehen und gegebenenfalls durch etwas „Gleichwertiges“ ersetzt werden.

Sie können die genaue Liefermenge bis zwei Tage vor der Veranstaltung ändern, um diese Ihrer definitiven Gästezahl anzupassen.

Die „warmen“ Snacks sind zum warmen und kalten Verzehr geeignet. Hierfür liefern wir Ihnen auf Wunsch die nötigen Warmhaltegeräte (Chaving Dish).

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

Canapés

Zur individuellen Zusammenstellung Ihrer Canapés

Canapés vegetarisch

<i>Crostini mit Tomatenragout</i>	2,10	€
<i>Gemüsesalat [◇]mit Pinienkernen im Mini Brötchen</i>	2,10	€
<i>Marinierte Champignons im Mini Brötchen</i>	2,10	€
<i>Tomaten-Olivenpaste mit Kräutern auf Röstbrot</i>	2,10	€
<i>Gemüse-Frischkäseterrine [◇]</i>	2,10	€
<i>Bruschetta mit gegrilltem Gemüse</i>	2,10	€
<i>Artischocken-Tatar auf Olivenbrötchen</i>	2,10	€
<i>Tomaten-Basilikum-Törtchen</i>	2,10	€
<i>Wachtelei mit marinierten Edelpilzen</i>	2,50	€
<i>Gefüllte Tortillas mit mexikanischem Salat</i>	2,50	€
<i>Spargelspitzen mit Kräutercreme (nach Saison)</i>	2,50	€

Canapés mit Käse

<i>Windbeutel mit Ricottamousse</i>	2,10	€
<i>Frischkäsetrüffel mit Pumpernickel und Schnittlauch</i>	2,10	€
<i>Camembert, Gouda oder Emmentaler mit Trauben [◇]</i>	2,30	€
<i>Gorgonzola mit Walnüssen [◇]</i>	2,30	€
<i>Mozzarella mit Tomate [◇]</i>	2,30	€
<i>Rahmbrie mit Früchten der Saison</i>	2,30	€
<i>Datteln gefüllt mit Ziegenkäse</i>	2,30	€
<i>Tete de moine auf Pfsichconfit</i>	2,30	€
<i>Fourme d'Ambert auf Nussbrot</i>	2,30	€
<i>Französischer Ziegenkäse mit Feigen</i>	2,30	€
<i>Brillat Savarin mit Preiselbeeren</i>	2,30	€
<i>Frischkäse Praline mit Birne</i>	2,30	€

Canapés mit Fisch

<i>Crostini mit Thunfisch- Mascarpone- Pesto</i>	2,10	€
<i>Crostini mit Tomate, Kräutern und Garnelen</i>	2,10	€
<i>Zucchini-schiffchen gefüllt mit Lachscreme</i>	2,10	€
<i>Räucherfischmousse auf Kräuterbrötchen</i>	2,10	€
<i>Hausgebeizter Lachs mit körnigem Senf</i>	2,50	€
<i>Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne</i>	2,50	€
<i>Norweger Räucherlachs mit Sahnemeerrettich</i>	2,50	€
<i>Shrimps mit Ananas und Cocktailsoße</i>	2,50	€
<i>Frischkäse-Lachspraline mit Keta Kaviar</i>	2,50	€
<i>Gebratener Scampi auf Brotkonfekt</i>	2,90	€
<i>Tomaten- Ciabatta mit Keta Kaviar und Kresse</i>	2,90	€
<i>Japanische Reiseröllchen mit Ingwergarnelen</i>	3,50	€
<i>Terrine von Flusskrebse</i>	3,50	€
<i>Edelfischroulade mit Kirschtomate</i>	3,50	€
<i>Hummermedaillon mit Kaviar und Limonenschaum</i>	5,20	€

Kaviar Malossol Sevruga 7,60 €

Canapés mit Fleisch, Wurst und Schinken

<i>Gebratene Putenbrust mit Früchten</i> ◆	2,30	€
<i>Mailänder Salami mit Oliven</i>	2,30	€
<i>Glasierte Schweinelende mit Orangen- Pfeffercreme</i>	2,30	€
<i>Geräucherte Putenbrust mit Preiselbeeren</i>	2,30	€
<i>Gekochter- / Schwarzwälder Schinken mit Cornichon</i>	2,30	€
<i>Gebratene Poulardenbrust mit Curry und Ananas</i>	2,30	€
<i>Parmaschinken mit Melone</i>	2,50	€
<i>Spanischer Serranoschinken mit Papaya</i>	2,50	€
<i>Hühnchenspieß nach kreolischer Art</i>	2,30	€
<i>Roastbeef mit Remouladensoße</i>	2,80	€
<i>Gebratenes Perlhuhn mit Trüffel</i>	2,80	€
<i>Gebratene Entenbrust mit Orange</i>	2,30	€
<i>Wildpastete mit Preiselbeeren</i>	2,80	€
<i>Ententerrine mit Portwein und Cumberlandsoße</i>	3,10	€
<i>Luftgetrockneter Hirschschenkel mit Feigen</i>	3,10	€
<i>Gebratene Rinderlende mit Gorgonzolacreme</i>	3,60	€
<i>Getrüffelte Rehpraline mit Pistazien</i>	4,20	€

Halbe Brötchen oder Partybrötchen mit:

<i>Gemüsesalat</i> ◆ <i>oder marinierte Champignons</i>	2,30	€
<i>Frischkäse mit Schnittlauch</i> ◆	2,30	€
<i>Tortenbrie, Gouda oder Emmentaler mit Früchten</i> ◆	2,30	€
<i>Tomate und Mozzarella</i> ◆	2,30	€
<i>Gorgonzola mit Walnüssen</i> ◆	2,30	€
<i>Brillat Savarin mit Preiselbeeren</i>	2,80	€
<i>Räucherfischmousse mit Dill</i>	2,30	€
<i>Matjesfilet mit Sauerrahm</i>	2,30	€
<i>Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichcreme</i>	2,80	€
<i>Fischmosaik mit Gemüseperlen</i>	2,80	€
<i>Hausgebeizter Lachs mit körnigem Senf</i>	2,80	€
<i>Shrimpscocktail mit Ananas oder Avocado</i>	2,80	€
<i>Räucherlachs mit Sahnemeerrettich</i>	2,80	€
<i>Lachstatar mit Kresse und Keta Kaviar</i>	3,20	€
<i>Mailänder Salami mit Gurke</i>	2,30	€
<i>Gebratene Putenbrust</i> ◆ <i>mit Früchten der Saison</i>	2,30	€
<i>Gekochter- oder Schwarzwälder Schinken</i>	2,30	€
<i>Italienische Mortadella mit Pistazien</i>	2,30	€
<i>Gebratene Hähnchenbrust mit Curry und Ananas</i>	2,30	€
<i>Geräucherte Putenbrust mit Preiselbeer-Meerrettich</i>	2,30	€
<i>Roastbeef mit Remouladensoße</i>	2,80	€
<i>Parmaschinken mit Melone</i>	2,80	€
<i>Bündnerfleisch oder Bresaola mit Cornichons</i>	2,80	€
<i>Kaninchensülze mit grüner Soße</i>	3,40	€
<i>Wildterriner mit Cumberlandsoße</i>	3,40	€

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

Gebratene Entenbrust mit Kumquats und Orangensoße 3,40 €

Sandwich

mit Mozzarella, Rucola, Oliven und Tomaten 2,10 €
mit Gouda, Eisbergsalat, Papaya und Limonencreme 2,10 €
mit Thunfisch, Zwiebelringen und Tomate 2,10 €
mit Salami, Eisbergsalat und Cornichons 2,30 €
mit Honigschinken und Senfcreme 2,30 €
mit Geflügelsalat und frischen Champignons 2,30 €
mit Putenbrust, Früchten der Saison und Currycreme 2,30 €
mit hausgebeiztem Lachs, italienischer Kräutersoße und Rucola 2,60 €

Warme Snacks

Mini Quiche vom Blech, in Papiermanschetten:
Mini Quiche mit Speck und Lauchstreifen ◆ 1,10 €
Mini Quiche mit Lachs und Spinat 1,20 €
Mini Quiche mit Shrimps und Broccoli 1,40 €
Crostini alla Caprese mit Tomate und Mozzarella 1,40 €
Laugenstange mit Kräutercreme 1,40 €
Pikante Hefeschnecke mit Frischkäse und Gemüse 1,40 €
Pikante Hefeschnecke mit Käse und Rauchfleisch 1,40 €
Kleine Spinattaschen mit korsischem Käse 1,60 €
Kleine italienische Gemüsetaschen ◆ 1,60 €
Mini Frühlingsrollen mit Sojasoße 1,60 €
Asia Gemüsesäckchen mit Chilidip 1,60 €
Mini Pizza mit Mozzarella ◆ 1,60 €
Kleine Käsecroissant oder Schinkenkipferl 1,90 €
Indische Linsenpastetchen ◆ 1,90 €
Hähnchenfilet im Kräutermantel 1,90 €
Gefüllte Tortillas mit Rindfleisch und Pfefferschoten 2,30 €
Gefüllte Champignonköpfe 2,30 €
Mini Crêpes gefüllt mit Mozzarella und Tomate 1,90 €
Mini Crêpes gefüllt mit Kalbfleisch und Kräutern 2,30 €
Steinpilz-Kartoffelstrudel oder Steinpilze in Brioche 2,30 €
Kleine Quiche Lorraine, ca. 4 cm mit Lauch und Speck 2,30 €
Mini Putenschnitzel nach Wunsch zubereitet ◆ 2,30 €
Mini Wiener Kalbsschnitzel 2,30 €
Mini Rostbraten mit Brezelkruste 2,40 €
Edelfischhäppchen in Blätterteig 1,90 €
Räucherfische im Kräutermantel 1,90 €
Meeresfrüchte im Nöpfchen, mit Gemüse und Reis 2,40 €
Lachs mit Blattspinat im Blätterteigmantel 2,90 €
Gebackene Hummer- Bonbons 2,90 €
Riesengarnelen nach Wunsch zubereitet (2-3 St.) 5,20 €
Blinis mit Creme fraiche und Kaviar, Preis auf Anfrage

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