

FEIERTAGE sind die schönsten Tage!

Ob Firmenfeier oder private Runde - wer mit seiner Familie, Kollegen, Mitarbeitern oder den besten Freunden einen Grund zum Feiern hat, ist bei uns in guten Händen.



Nachfolgend finden Sie unser Angebot an kleinen Appetithäppchen, auch Fingerfood genannt. Als Fingerfood bezeichnet man kleine Snacks, die man ohne Teller und Besteck einfach von der Servierplatte nehmen und essen kann. Fingerfood eignet sich wunderbar zur Begrüßung Ihrer Gäste und in Verbindung mit einem Gläschen Sekt.

Unsere Empfehlung p.P. für Fingerfood:

4-6 Stück für den „kleinen Empfang“

10-12 Stück zum „satt werden“

Unsere Empfehlung p.P. für Canapés:

3-4 Stück für den „kleinen Empfang“

8-10 Stück zum „satt werden“

Fingerfood „kalt“

Kirschtomate mit Baby-Mozzarella am Spieß
Vollkorn-Taler mit Lachstartar
Käse-Schinken-Spieß mit Wachtelei
Bruschetta mit Tomate & Basilikum
2 hausgemachte Mini-Frikadellen mit Senf
Spargel-Schinkenröllchen
Holsteiner Krabbensalat im Glas
Käse-Oliven-Spießchen
Blätterteig-Schinken-Käse-Stangen
Käse-Weintrauben-Spießchen
Minipaprika mit Frischkäsefüllung
Gemüse-Sticks mit Frischkäse-Dip
Roulade vom Lachspfanncuchen
Panierte Minischnitzel
Gegrillter Zucchini-Spieß mit Balsamico
Frischkäse-Gurken-Taler
Antipasti-Spieß
Französischer Brikkäse auf Cracker
Spieß von Honigmelone und Parmaschinken
Pumpenickel-Taler mit Matjestartar
2 gefüllte Eierhälften
Zucchinröllchen mit Fetakäse und Balsamico
Rauchlachs mit Avocado und Frischkäsedip
€ 1,90 / Stück(Mindestabnahme 10 Stück je Sorte)

Fingerfood „warm“

Chilischoten im Speckmantel mit Frischkäse
Blätterteig-Schinken-Zwiebel-Käse-Schnecke
Pflaumen oder Aprikosen im Speckmantel
Mini Quiche-Lorraines
Hähnchen-Satay-Spieß mit Erdnuss-Sauce
Blätterteig-Rauchlachs-Schnecke
Pikante Chicken Wings mit BBQ-Dip
Vegetarische Frühlingröllchen
Piraschki – frittierte Hackfleischtaschen
Gefüllte Champignons
Hotdog-Schlange im Pizzateig
Garnelen im Teigmantel
Champignon-Zucchini-Tomaten-Spieß
Gegrillte Teigspeieße mit Bacon und Knoblauch
Pikante Hackfleischbällchen in Tomatensauce
Flammkuchen-Röllchen
Kleine Blätterteig-Pizza – belegt nach Wunsch
Thai-Fleischbällchen mit Erdnuss-Sauce
Mangold-Hackfleisch-Törtchen
Gefüllte Ofenkartoffel
Chicken Nuggets im Cornflakes-Mantel
Würzige Schweinefleischspießchen
Honig-Hähnchen am Spieß
€ 1,90 / Stück(Mindestabnahme 10 Stück je Sorte)

Fingerfood „süß“

Schokolierete Obstspieße

Cake Pops – Kuchen am Spieß

Mini-Kürbis-Muffins mit Apfel

Fruchtspieß der Saison

€ 2,50 / Stück (Mindestabnahme 10 Stück je Sorte)

Fingerfood „Midi“

Midi-Wrap

mit Hühnchen, Ananas, Salat & Currycreme

Midi-Burger

mit Tomate, Aubergine und Avocado

Midi-Döner

mit Räuchertofu, Krautsalat und Tzaziki

Midi-Muffin

mit Rauchlachs und Frühlingszwiebeln

€ 4,50 / Stück (Mindestabnahme 10 Stück je Sorte)

Canapés

Fleisch

Roastbeef, Schweinefilet, Honigschinken,
Putenbrust, Katenschinken, Kassler...

Fisch

Rauchlachs, Graved Lachs, Matjes, Forelle
Krabbensalat ...

Käse

Camembert, Gauda, Tilsiter, Brie...

€ 2,20 / Stück (Mindestabnahme 10 Stück je Sorte)

Fingerfood-Special



Fingerfood „kalt“

Auswahl delikater Canapés

Melonenwürfel mit Parmaschinken

Tomate-Mozzarella-Basilikum-Spießchen
Gemüse-Rohkost-Sticks mit Frischkäse-Dip

Roulade vom Lachspfannkuchen

* * *

Fingerfood „warm“

Pikante Chicken Wings mit BBQ-Sauce

Vegetarische Frühlingsröllchen

Pflaumen im Speckmantel

Gegrillter Putenspieß mit frischer Ananas

* * *

Fingerfood „süß“

Schokolierete Obstspieße der Saison

nur € 15,80

*Dieses Angebot gilt für mindestens 20 Personen
und beinhaltet je 1 Stück pro Person*



Fingerfood & Canapés für Ihre Feier

STEAK- UND PFANNKUCHENHAUS

„Zum Alten Salzspeicher“

Hafenstraße 2 • 23774 Heiligenhafen

Telefon: 04362-2828 • Fax: 04362 – 6326

Mail: info@salzspeicher.com

www.salzspeicher.com