



Fingerfood zum Empfang

	Preis pro Stück
<i>Canapés mit internationalen Spezialitäten (Kaviarstangenscheiben)</i>	2,20 €
<i>Canapés mit internationalen Spezialitäten (Tramezzinibrot)</i>	2,00 €
<i>Laugenstangen mit Frischkäse und Schnittlauch / ganz</i>	3,00 €
<i>Laugenstangen mit Frischkäse und Schnittlauch / halb</i>	1,70 €
<i>Mini/ Carréebrötchen mit Schinken/Käse/Gurke</i>	2,20 €
<i>Tea afternoon Sandwichecke (Gurke, Lachs, Parma)</i>	3,00 €
<i>Halbes belegtes Brötchen mit europäischem Aufschnitt</i>	2,50 €
<i>Gefülltes Blätterteiggebäck (gemischt)</i>	1,80 €
<i>Käsespieß (Butterkäse) mit kernlosen Trauben</i>	2,00 €
<i>Mozzarellaspieß mit Kirschtomaten</i>	2,20 €
<i>Mini Bouletten / halb und halb</i>	0,70 €
<i>Mini Bouletten / Geflügel</i>	0,90 €
<i>Mini Gemüsebouletten</i>	1,00 €
<i>Sushi- Variationen auf Anfrage</i>	3,00 €
<i>Satéspieße klassisch (Hähnchen) mit Erdnuss-Soße</i>	3,00 €
<i>Matjestatar auf Pumpernickel (Saison)</i>	2,50 €
<i>Thunfischtatar auf Tramezzini</i>	3,00 €
<i>Rindertatar vom US Beef auf Foccacia mit Pesto</i>	3,20 €



<i>Lachstatar vom Glen Douglas Lachs mit Forellenkaviar</i>	3,00 €
<i>Jacobsmuscheltatar mit Rotkohlgel</i>	4,00 €
<i>Vegetarisches Mini Frühlingsrolle mit Sojasoße</i>	2,00 €
<i>Wan Tan Säckchen (Lachs/Schwein/Geflügel) mit Süßer Chili Soße</i>	2,50 €
<i>Geflügelbällchen vom Schwarzfederhuhn auf Rotweinschalotten</i>	3,50 €
<i>Hausgemachte Quiche Loraine</i>	2,00 €
<i>Spargel Quiche mit Serrano Schinken (Saison)</i>	2,50 €
<i>Krustentierterrinen mit Kaviarschmand</i>	2,50 €
<i>Mini Croustade vom Europäischem Hummer mit Avocado</i>	4,50 €
<i>Bruschetta klassisch (Tomate, Schalotte, Knoblauch)</i>	2,50 €
<i>Gebackener Mini Camembert mit Preiselbeeren</i>	2,20 €
<i>Mini Hamburger</i>	3,50 €
<i>Mini Cheeseburger</i>	3,60 €
<i>Kartoffelfrittata mit Esspapier</i>	2,50 €
<i>Gänseleberpraline mit Gewürztraminergel auf Brioche</i>	4,50 €
<i>Marinierte Wachtelbrust mit halbem Wachtelei</i>	4,00 €
<i>Gebackene Mozzarella Sticks mit Mangochutney</i>	3,00 €



Fingerfood im Weckglas oder Shot Glas

<i>Gazpacho klassisch</i>	2,50 €
<i>Gurken-Sauerrahmsüppchen</i>	2,00 €
<i>Vichysoisse mit Kartoffelstroh</i>	2,50 €
<i>Getrüffeltes Lila Kartoffelcremsüppchen mit seinem Chip</i>	2,50 €
<i>Rotes Paprikakremsüppchen mit weißem Sojaschaum</i>	2,70 €
<i>Kürbiskremsüppchen mit Kernöl und Kernen</i>	2,60 €
<i>Melonen Kaltschale mit Scampi</i>	4,00 €
<i>Süßwassergarnele im Tempurateig auf Reismudelsalat</i>	4,50 €
<i>Königsberger Klopse modern mit Kapernschaum im Glas</i>	2,50 €
<i>Tafelspitzterrinen mit Frankfurter grüne Soße</i>	4,00 €



Süßes Fingerfood

<i>Mini Berliner</i>	2,00 €
<i>Blätterteiggebäck mit Fruchtconfiture</i>	3,50 €
<i>Mini Donuts</i>	3,00 €
<i>Mini Muffin</i>	3,00 €
<i>Mini Eis Confekt</i>	2,50 €
<i>Mini Crêpe mit Zimt & Zucker</i>	3,00 €
<i>Mini Tarteletts mit Himbeeren</i>	3,50 €
<i>Mini Cup Cake</i>	3,00 €
<i>Creme Brûlée im Weckglas</i>	3,30 €
<i>Schwarzwälder Kirsch Mus im Weckglas</i>	3,50 €
<i>Hausgemachter Milchreis mit marinierten Beeren im Glas</i>	2,50 €
<i>Rote Grütze mit Vanillesoße im Glas</i>	2,50 €
<i>Marmoriertes Schokomus mit Schokoladensplitter</i>	3,00 €

*Gerne nehmen wir auch Ihre Wünsche und Vorschläge entgegen, soweit diese umsetzbar sind.
Für ein persönliches Gespräch stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung!*

Ihr Team vom Landgasthof zum Mühlenteich