

HEDDERICH FRANKFURT

Feinschmecker- und Veranstaltungs-Service

Fingerfood Degustationen **Mindestmenge 40 Stück je Sorte**

Handwarm serviert:

Feine Mini-Quiches mit verschiedenen Auflagen

Satespießchen von zarter Hühnerbrust mit Erdnussglasur

Karibische Truthahn-Snacks mit Kokosnusssauce

„Kibe“ - kleine pikante Rindfleischbällchen mit Couscous und Minze

Kartoffel-Käse-Tortilla

Dreierlei Mini-Käse-Variationen, gefüllte Mozzarella-Kugeln mit Tomatenkern, zartschmelzende Brie-Spitzen und Edamer-Nuggets mit Schinkenfüllung

Feines Süppchen in der Espresso-Tasse serviert

Kleine Häppchen in dekorativen Portionsschälchen oder asiatischen Porzellanlöffeln serviert:

Mexikanische Thunfischhappen in feuriger Chilisauce

Seeteufelfilet in leichter Fruchtsauce

Gedämpfte Won Tons mit Shrimps, Wasserkastanien und Putenfleisch

Black-Tiger Riesen-Garnele in Knoblauch-Kräuter-Öl

Marinierte Lammfilets mit Salsa Verde

Mariniertes Rinderfilet in Steinpilz-Vinaigrette

Kleine Stücke von der gekochten Ochsenbrust mit Frankfurter grüne Soße

Knackige Gemüsestreifen kombiniert mit verschiedenen Dips

Artischockenherze in Knoblauch-Kräuter-Vinaigrette

Olivenmix mit einem Happen mariniertem Kräuter-Schafskäse

HEDDERICH FRANKFURT

Feinschmecker- und Veranstaltungs-Service

Klein und herzhaft:

Sushi-Variationen

Knusprige Crostini aus der Toskana mit dreierlei Auflagen

Minikartoffeln gefüllt mit Crème fraîche und Räucherlachs

Dominosteine von Räucherlachs und Frischkäse

Antipasti-Spießchen mit marinierten Gemüsestückchen

Geröstete Zucchini-Schiffchen mit Garnelenfüllung

Gefüllte Zucchini mit Pulpo und Kartoffel

Dattel gefüllt mit Honigmelone und Minze im Serranoschinkenmantel

Gurkencanapé mit Bündnerfleisch

Paprikaröllchen mit Ziegenfrischkäse gefüllt

Gebratenes Lachstatar mit Keta Kaviar

Gebratenes Tartar vom Rind mit Tomatensalsa und Nachos

Gebackene Oliventeig-Röllchen mit pikanter Gemüsefüllung

Mini-Pastetchen mit viererlei Füllung: Käse-Schinken, Kasseler-Lauch, Spinat-Feta und Tomato-Mozzarella

Mini-Crêpe-Wraps, feine Crêpes gefüllt mit Frischkäse, frischem Salat und knackigem Gemüse, in verschiedenen Geschmacksrichtungen mit Räucherlachs-, Putenbrust-, Roastbeef- oder Schinken-Käse-Füllung in kleine Stücke portioniert

Variationen von spanischen Tapas als kleine Spießchen angerichtet

Kleine Mürbeteigtörtchen mit einer Füllung von Lachstatar

Melonenfilet mit Parmaschinken

Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Sahne- Meerrettich-Dip und Gemüsestreifen

„Köttbullar“, Schwedische Fleischbällchen, dazu Preiselbeeren

HEDDERICH FRANKFURT

Feinschmecker- und Veranstaltungs-Service

„Smörrebrod-Variation“ mit ausgewählter Fisch- Fleisch oder Käseauflage

Nordische Cocktailhappen, Schwarzbrottaler belegt mit zartem Matjesfilet

Variationen von kleinen Spießchen mit pffiffigen regionalen Spezialitäten, z.B.:
Minihandkäse mit Perlzwiebeln, Kasseler mit frischer Ananas,
Mini-Fleischkäse mit süßem Senf...

Mini-Dessert-Variationen:

Riesling-Weinschaum mit weißen und braunen Schokoraspeln

Waldbeerenfrüchte mariniert in Rotwein mit Advokaat-Creme

Mini-Dessert-Gläschen 5-fach sortiert mit Tiramisu-, Schokoladen-, Pistazien-, Mango- und Schwarzwäldermousse

Mini-Tartelettes gefüllt mit Vanille-Mousse und Beerenfrüchten

Handgefertigte Gebäck- und Trüffel-Variationen

Aprikosen-Lavendeltarte mit Vanille

Schweizer Rübli fours

Petits fours (auf Wunsch mit Logo)

Frische Fruchtstücke im Schokoladenmantel

Arrangement von frischen Früchten in mundgerechter Form
oder als dekorative Spießchen

Hochwertige Käseauswahl mit frischen Früchten dekoriert

Der Preis für die einzelnen Spezialitäten richtet sich nach Größe und Ausführung und beträgt zwischen € 1,90 bis € 2,50 pro Stück oder Portion zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer