

Gasthaus Zur Linde

Partyservice

Gerne stellen wir auch Personal zur
Bedienung Ihrer Gäste.

Fragen Sie nach weiterem Equipment wie
z.B. Sektgläsern, Aschenbechern usw.



*Canapés, Schnittchen und
Fingerfood
für Ihre Veranstaltung*

Canapés und Fingerfood sind die idealen Speisen zur Durchführung von Empfängen und ähnlichen Anlässen. Ob angerichtet oder als Buffet präsentiert.

verschiedene Delikatessen wahlweise als Canape oder Weißbrotschnittchen angerichtet:

- junger Gouda mit Salzgebäck
- herzhafter Brie mit Weintrauben
- Mozzarella mit Kirschtomaten
- Frischkäse mit Kräutern
- geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum
- graved Lachs mit Sauerrahm
- geräucherte Forelle mit roten Zwiebeln
- Meeresfrüchteterrine
- Salami mit grünen Oliven
- Schwarzwälder Schinken mit Gurkentartar
- geräucherte Putenbrust mit eingewecktem Pfirsich
- Parmaschinken mit Melone
- rosa gebratene Entenbrust
- rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade
- gepökelte Rinderzunge mit Schnittlauchmayonnaise

- gekochter Tafelspitz mit grüner Sauce
- Schweinerücken mit grobem Pfeffer und Salsa
- Hähnchenbrust mit Currymayonnaise
- Schweinefiletscheiben mit Lebermus
- gekochter Schinken mit Spargelspitzen
- Kasslerscheibe mit Gemüsemais

Raffinierte Snacks auf Löffeln angerichtet:

- Tartar vom Räucherlachs
- gebratene Riesengarnele auf Ratatouillesalat
- Lachsmedaillon mit grobem Pfeffer auf Grillgemüse
- gebratene Hähnchenbrust auf Curry-Reissalat
- rosa gebratene Entenbrust auf Glasnudelsalat
- Kasslerscheibe auf Sauerkrautsalat

Kaltes Fingerfood

- Kleine Landjäger
- Chicken-Wings mit würzigem Dip
- Mini-Buletten mit scharfem Senf
- Tomaten-Mozzarella-Spießchen
- Gemüsestäbchen mit Frischkäse
- Käsewürfel mit Weintrauben