



Häppchen/Fingerfood

Für Häppchen zum Empfang als Appetizer empfehlen wir, mit 3 - 4 Stück pro Person zu rechnen, für Häppchen als komplette Mahlzeit mit 6 - 8 Stück pro Person.

Die Auswahl kann bei den kalten Häppchen aus bis zu vier verschiedenen Sorten bestehen, bei den warmen aus zwei bis drei verschiedenen Sorten, abhängig von der Gruppengröße.

(Alle Häppchenpreise werden pro Stück berechnet)

Kalte Häppchen

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Vital-Schnitten mit verschiedenen Aufstrichen | 2,20 € |
| - mit Kräuterfrischkäse und Schnittlauch | |
| - mit Apfelgriebenschmalz und gerösteten Zwiebeln | |
| - mit Original Bräustüberls Obazda mit roten Zwiebeln | |
| - mit Paprika-Trockentomaten-Frischkäse und Radieschen-Spänen | |
| - mit Zwiebelmett mit Lauchzwiebeln sowie Radieschen | |
| Bruschetti, geröstete Ciabatta-Scheiben mit verschiedenen Aufstrichen | 2,30 € |
| - mit Oliven-Tapenade und Trockentomate | |
| - mit Tomatentatar mit roten Zwiebeln und Basilikum | |
| - mit Ziegenkäse und Rotwein-Zwiebel-Chutney | |
| - mit Thunfischpaste mit Estragon und Kapern | |
| Kleine Brezen "Natur" | 1,20 € |
| Kleine Brezen mit Schnittlauchfrischkäse oder Butter | 2,50 € |
| Grissini-Sticks mit Südtiroler Speck | 1,80 € |
| Räucherlachs-Lolli | |
| (Kräuterpfannkuchen mit Meerrettichcrème und Räucherlachs), auf Holzspieß | 2,30 € |
| Flusskrebsscocktail mit Apfel und Fenchel sowie Thousand Island-Sauce, im Glas | 4,10 € |
| Matjes-Tatar im Kugelglas mit Rote Bete und roten Zwiebeln mit Dill-Crème-Fraîche-Dip | 3,50 € |
| Kleiner Münchner Wurstsalat mit Gurke | 2,60 € |
| Mini-Fleischpflanzerl mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Kaisersendipp | 3,10 € |
| Kleines Wienerschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remouladensauce | 3,50 € |
| Geräucherte Entenbrust mit Selleriestreifen, Äpfeln und Nüssen oder mit Blaukraut, Nüssen und Orangen-Kaffee-Dressing | 3,90 € |
| Entenlebermousse mit Apfel-Chutney auf geröstetem Bauernbrot | 4,20 € |
| Kräuter-Panna Cotta mit Lachstatar und Bruschetta-Segel | 3,20 € |
| Antipasti-Terrine mit Tomaten- und Basilikum-Pesto auf Rucola Beet | 2,90 € |
| Weidenochsen-Tatar mit Wachtelspiegelei auf Pumpnickel Brot | 4,50 € |
| Kalbstatar mit Limetten-Olivenöl und Kapern an Trüffelcrème und Rucola | 4,50 € |
| Tafelspitzsülze im Glas mit Gemüsewürfeln, dazu Meerrettichcrème | 2,80 € |
| Gemüsesticks (Karotte, Gurke, Sellerie) mit Tomatensugo Cocktail- und Kräuterdipp, pro Set | 4,80 € |
| Spieß von der Vitello tonnato-Roulade mit Apfelkapern | 3,00 € |
| Bresaola Röllchen mit Feigensenf-Frischkäse und Rucola | 2,90 € |
| Räucherlachstatar an Mini Rösti dazu Kräutercrème mit Brunnenkresse | 3,90 € |
| Flusskrebsscocktail mit Mango-, Apfel- und Fenchelwürfeln | 4,10 € |

Warme Häppchen:

Die Klassiker:

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Zwei California-Pflaumen im Speckmantel | 1,80 € |
| Allgäuer Käsepraline mit Preiselbeer-Dipp | 2,00 € |
| „Nürnberger im Wintermantel“ Blätterteig-Käse-Speck mit Senf | 2,30 € |
| Mini-Fleischpflanzerl in Pfeffer-Cognac-Sauce oder in Tomatensauce | 2,90 € |
| Ochsenbäcken-Ragout mit Gemüsewürfeln und Kartoffelpüree, serviert im Tumbler | 4,00 € |
| Rahmschwammerl mit Steinpilzen und Miniknödel | 2,90 € |
| Quiche Lorraine mit Speck und Lauchzwiebeln | 2,60 € |
| Spieß vom Lachs-Flammkuchen mit Lauchzwiebeln | 2,50 € |
| Pikantem Schnapswürstl mit Paprikarahmkraut und Kaisersenf | 3,50 € |
| Kleiner Rösti mit Räucherlachs und Zitronenpfeffer | 3,50 € |
| Geflügelspießchen mit einer fruchtigen Curry Sauce | 3,20 € |
| Scampi-Spießchen an feuriger Chilisauce "Sweet Sour" | 4,50 € |
| Seeteufelmedaillon in Pancettamantel auf Ratatouille | 4,10 € |
| Yakitorispießchen (Ente) auf Asia-Gemüsecurry | 3,90 € |

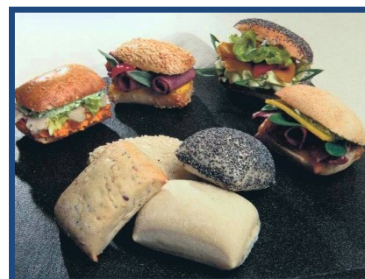
Sesam-Sandwich (min. 50 Stk.) 2,50 €

- mit Thunfischpaste, Estragon, Gurke und Ei
- mit Original Bräustüberls Obazda mit roten Zwiebeln
- mit Putenbrust und Paprika-Tomaten-Frischkäse



Mini-Ciabatta (min. 100 Stk.) 2,50 €

- mit Antipasti, Basilikum-Pesto und Parmesan
- mit Edelsalami
- mit Bresaola, Feigensenf-Frischkäse und Rucola



Gültig 2021



Süße Häppchen:

| | |
|-----------------------------------------------------------------|--------|
| Selektion von Macarons (min. 100 Stk.) | 1,80 € |
| Eis-Macarons mit Sorbet, sechs Variationen (min. 50 Stk.) | 2,90 € |
| Petit Fours-Sortiment, neun verschiedene Sorten (min. 100 Stk.) | 2,20 € |



Unser neues Dessert-Highlight:



**Schoko-Brunnen mit
frischen Früchten, pro Person** 4,80 €

*Als Buffet serviert.
(Nur in Kombination mit einem weiteren Dessert möglich.)*