



HAUS DER UNTERNEHMER

## Arrangements für Empfänge

### Arrangement 1

Satéspieß in Honig-Nussmarinade <sup>e,b</sup>  
Canapé mit Tatar von Stremellachs und Orangenmeerrettich <sup>a(W),k,b</sup>  
Würfel vom Brie mit Feigensenf <sup>b,h</sup>  
Kleine Jägerfrikadelle auf Grillzucchini <sup>b</sup>  
Trockentomate mit Pestocrème <sup>b</sup>

Wir kalkulieren 5 Teile Fingerfood pro Person  
**10,50 €**

### Arrangement 2

Streifen von Focaccia mit Chorizo und Mozzarella überbacken <sup>a(W),b,12</sup>  
Canapé mit Geflügellebercrème und Cumberland-Topping <sup>a(W),b</sup>  
Lammspießchen mit Minzpesto <sup>b</sup>  
Scheibe von der Maispoularde in Ahornsirup mit Melonenkugel  
Feines Obstconfit auf Cassiscreme im Tartelette <sup>a(W),b</sup>

Wir kalkulieren 5 Teile Fingerfood pro Person  
**10,50 €**

### Arrangement 3

Confit von grünen Tomaten im Tartelette mit Bresaola <sup>a(W),b,12</sup>  
Crêperoulade mit Gazpachocreme gefüllt <sup>a(W),b</sup>  
Canapé mit Poulardenbrust in Honigfumé <sup>a(W),b</sup>  
Räucherlachsroulade mit Mango-Meerrettich gefüllt <sup>b,k</sup>  
Eingelegte Mozzarellakugel mit Cherrytomaten und Basilikum <sup>b</sup>

Wir kalkulieren 5 Teile Fingerfood pro Person  
**11,50 €**

### Arrangement Vegetarisch

Mozzarella- Kirschtomatenspieß mit Basilikum <sup>b</sup>  
Parmesamplätzchen mit Ziegenkäse und Pesto <sup>b</sup>  
gefüllte Weinblätter mit Feta <sup>b</sup>  
Mini- Wrap mit Bavaria- Blue Käse und scharfer Himbeermarmelade <sup>a(W),b</sup>

Wir kalkulieren 4 Teile Fingerfood pro Person  
**10,50 €**

Alle Preise inklusive 19% Mehrwertsteuer.