

Canapès.. eine Auswahl

Wir empfehlen pro Person 5 – 6 Stück



Chef Schulte und Team
Catering/ Privatkoch

Canapè mit Dörrotomatencreme, Parmesan und Basilikum

Canapè mit Camembert, Walnuß- Traubenchutney und Gurke

Canapè mit Schinkencreme und Honig-Dill Cornichons

Canapè mit hausgemachter Leberpastete, Zwiebelmarmelade und
Schnittlauch

Canapè mit Champignon-Hack, Kräuter-Gel und Sauerrahm

Canapè mit scharfer Fetacreme, Tomate und Kalamata-Olive

Canapè mit Serrano-Schinken, Oliven-Creme und Langpfeffer-Dip

Canapè mit Paprika-Mandelmousse und Dörraprikose

Canapè mit Rucolafrischkäse und Haselnuß- Krokant

Canapè mit Blauschimmel, Birne und Walnuß

Canapè mit Avocado, Tomate und Sesam

Canapè mit Tempura – Garnele und Mango-Curryreme

Canapè mit Coho - Lachs, Meerrettich und Senf-Dillsauce

Canapè mit Grillgemüse – Pickles, Fetacreme und Basilikum

Sauerteig- Canapè mit geschlagener Butter, Ei und Kresse

Sauerteig - Canapè mit Reh-Schinken, Meersalzbutter, und Kirsch-
Wacholder Konfitüre

Sauerteig – Canapè mit Atta Höhlenkäse, Ahring-Senf und Radieschen

Sauerteig Canapè mit italienischer Salami, Feige und Senfsauce

Sauerteig Canapè mit Schwarzwälder Schinken, zweierlei Gurke und
Salzbutter

Pumpernickel – Canapè mit Matjestartar, Apfel und Schalotte

Pumpernickel – Canapè mit Rauchforelle, Meerrettich, Radieschen und Dill

Ab 15 Personen