

BUFFET- & MENÜPLANUNG  
LIVE- & SHOWCOOKING  
VERANSTALTUNGSZUBEHÖR  
EVENTPLANUNG



## Canapés-Fingerfood-Snacks

**(Mindestbestellwert 15 Stück pro Sorte)**

Gültig ab Januar 2022. Alle vorhergehenden Listen verlieren hiermit ihre Gültigkeit  
Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt.

**Pro Stück 3,00 €**

Michael Göckel, Küchenmeister  
Waldhilbersheimer Straße 13  
55545 Bad Kreuznach - Winzenheim

Telefon 0671 33335  
Telefax 0671 9211968  
info@partyservice-creative.de  
www.partyservice-creative.de

**Canapés** (ab 15 Stück pro Sorte)

unsere Canapés werden auf ofenfrischem Roggen-, Weizen- oder Walnussbaguette angerichtet

Forellenfilet mit Meerrettichsahne auf Weizenbaguette <sup>A,C,D,G</sup>

Räucherlachs mit Zitronensahne auf Weizenbaguette <sup>A,C,D,G</sup>

Zarter Schweinebraten auf Baguettescheibe <sup>A,C,G</sup>

Edelsalami mit Perlzwiebeln auf Baguette <sup>A,C,G</sup>

Schwarzwälder Schinken auf Baguette mit Melonenkugel <sup>A,C,G</sup>

Brie auf Walnussbaguette <sup>A,C,G,H</sup>

Gouda auf Walnussbaguette <sup>A,C,G,H</sup>

Frisch angemachter Obatzda auf Graubrot <sup>A,C,G</sup>

Heringsröllchen auf Mehrkornbrotwürfel mit Zwiebel und Radieschen <sup>A,C,G</sup>

## Finger Food

immer passend und trendy (ab 15 Stück pro Sorte)

2 Stück Datteln im Speckmantel

Käsecreme auf Dunkelbrot mit Schnittlauch <sup>A,G</sup>

Blätterteigspirale mit Tomatenpesto und Parmesan <sup>A,C,G</sup>

Blätterteigspirale mit Sauerkraut und Bergkäse <sup>A,C,G</sup>

Ecken vom Flammkuchenbaguette mit Schinkenwürfeln und Sauerrahm <sup>A,C,G</sup>

Ecken vom Flammkuchenbaguette mit Spinat und Sauerrahm überbacken <sup>A,C,G</sup>

Kleine Fleischbällchen mit Balkankäse und Oliven gespießt <sup>A,C,G</sup>

Tortelloni mit luftgetrockneter Salami und Oliven gespießt <sup>A,C,G</sup>

Mozzarellakugeln mit Kirschtomaten und Basilikumblatt auf dem Holzspieß <sup>G</sup>

Kleine Käsewürfel mit Trauben gespießt <sup>G</sup>

Briecke mit Feigensenf und Traube gespießt <sup>A,G</sup>

Gebratenes Gemüseantipasti auf Holzspieß

## Partybrötchen und Laugengebäck

der Snack, der satt macht (ab 15 Stück pro Sorte)

### Preis pro Stück

Belegte gemischte Partybrötchen mit Käse, Salami, Braten und Schinken <sup>A,C,G</sup>	2,70 €
Belegte gemischte Partybrötchen mit Lachs, Forelle, Käse, Braten und Schinken <sup>A,C,D,G</sup>	3,20 €
Laugenstange mit Schwarzwälder Schinken und Frischkäse <sup>A,C,G</sup>	3,70 €
Belegte Laugenstange mit Bergkäse und roten Zwiebeln <sup>A,C,G</sup>	3,70 €
Laugencroissant belegt mit italienischem Landschinken, knackigem Salat und Tomatenscheiben <sup>A,C,G</sup>	4,00 €
Laugencroissant belegt mit Brie, Salat und Tomate <sup>A,C,G</sup>	3,80 €
Ofenfrische Mini-Laugenbrezel oder -Laugenstange <sup>A</sup>	1,00 €
Mini Sandwiches gemischt belegt mit knackigem Salat, cremiger Sauce, Käse, Schinken und Salami <sup>A,C,G</sup>	2,70 €
Gemischtes Laugenkonfekt mit Salz, Käse und Körnern, 2 Stück <sup>A,K,H</sup>	1,20 €

## **Pro Stück 3,50 €**

### **Canapés** (ab 15 Stück pro Sorte)

unsere Canapés werden auf ofenfrischem Roggen-, Weizen- oder Walnussbaguette angerichtet

- Forellentatar mit Kräutern auf Weizenbaguette <sup>A,C,D,G</sup>
- Gravedlachs mit Dillcreme auf Weizenbaguette <sup>A,C,D,G</sup>
- Lachstatar mit Kräutern auf Weizenbaguette <sup>A,C,D,G</sup>
- Geräucherte Entenbrust mit Orangenfilet auf Baguette <sup>A,C,G</sup>
- Parmaschinken mit Portweinemelone auf Baguette <sup>A,C,G</sup>
- Rosa gebratenes Roastbeef auf Baguette <sup>A,C,G</sup>
- Tête de Moine mit Feigensenf auf Baguette <sup>A,C,G</sup>
- Ziegenkäserolle auf Walnussbaguette <sup>A,C,G,H</sup>
- Italienischer Landschinken auf Baguette mit Melonenkugel <sup>A,C,G</sup>

### **Finger Food**

immer passend und trendy (ab 15 Stück pro Sorte)

- Putenmedaillons mit Paprika und Ananas auf Holzspieß
- Grissini umwickelt mit Serranoschinken und Rucola <sup>A</sup>
- Saté von Geflügel in Erdnussauce auf Holzspieß <sup>A,F</sup>
- Kleine Fischfrikadelle mit Röstpaprika und Olive <sup>A,D,G</sup>
- Knusprige Brickteigröllchen mit Spinat und Ziegenkäse gefüllt <sup>A,G</sup>
- Blätterteigschnecken mit Lachs und Kräutern 2 Stück <sup>A,D,G</sup>
- Bergkäsestange mit Schwarzwälderschinken umhüllt <sup>G,L</sup>
- Gegrillte Zucchini mit Balkankäse gewickelt, Minitomate und Olive gespießt <sup>G</sup>

## 🇩🇰 Dänisches Smørrebrød 🇩🇰

**neuer Trend auf dunklem Körnerbrot** (ab 15 Stück pro Sorte)

### Preis pro Stück

Matjes mit roten Zwiebeln und Bio Kresse <sup>A,D</sup>	4,00 €
Salz-Lachs auf Lattichsalat mit Meerrettich <sup>A,D,G</sup>	4,00 €
Rote Bete-Heringsalat mit Apfelspalte <sup>A,D,G</sup>	4,00 €
Roastbraten mit Eiercreme und Essiggurke <sup>A,C,G</sup>	4,50 €
Frikadelle mit Senfgurkentatar und Kräutermayonnaise <sup>A,C,G</sup>	4,00 €
Blauschimmelkäse mit Apfelspalte und Honig <sup>A,G</sup>	4,00 €
Schweinebraten mit Preiselbeerfrischkäse und Röstzwiebeln <sup>A,G</sup>	4,00 €

## Süßes Finger Food (ab 15 Stück pro Sorte)

### Preis pro Stück

Früchtespieß	2,50 €
Cremiges Tiramisu im 120ml Gläschen <sup>A,G,H</sup>	4,00 €
Bayerische Creme mit Himbeeren im 120ml Gläschen <sup>A,G</sup>	4,00 €
Mousse au chocolat mit Beeren im 120ml Gläschen <sup>A,G,H</sup>	4,00 €
Panna Cotta mit Himbeermark im 120ml Gläschen <sup>A,G</sup>	4,00 €
Mousse von kräftigem Espresso im 120ml Gläschen <sup>A,G,H</sup>	4,00 €
Creme Brulée im 100ml Porzellanschälchen <sup>A,C,G</sup>	4,00 €

## Finger Food vom Holzbrett (klein aber fein)

(ab 20 Stück pro Sorte)

Ananas mit feinem Backschinken <sup>D,G</sup>

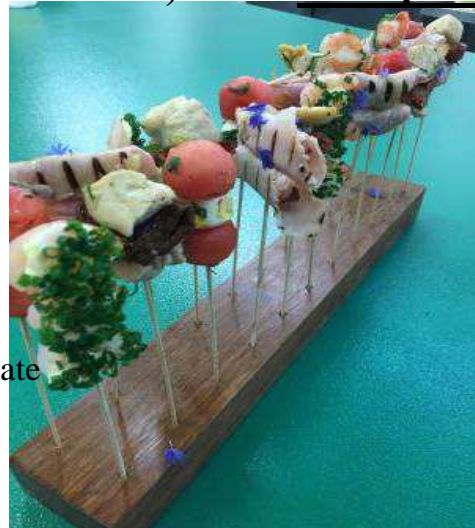
Bergkäse mit Oliven und Quittensenf <sup>G</sup>

Mit Chorizo umhüllte Wassermelonenspitze

Garnelen im Kräutermantel

Röstbrot in der Curry-Tomatenhülle

Poularde aus der Hibiskusbeize mit Minitomate



## Preis pro Stück

2,50 €

2,50 €

3,00 €

3,50 €

2,50 €

3,50 €

## Finger Food im Schälchen oder Glas (ab 15 Stück pro Sorte)

Lachswürfel mit Safrancreme im Schälchen <sup>D,G</sup>

4,00 €

Mozzarellakugel mit karamellisierten Kirschtomaten  
auf Rucola im Gläschen <sup>G</sup>

3,50 €

Bio-Bergkäse mit Feigenspalte im Porzellanschälchen <sup>G</sup>

3,50 €

Geröstete Vanillemöhren auf Currycreme  
im Porzellanschälchen

3,50 €

Büsumer Krabben mit Schnittlauch und  
Zwiebelwürfelchen mariniert <sup>B,G</sup>

5,50 €

Salat von Crevetten mit Avocado im Gläschen <sup>B</sup>

5,00 €

Salat von roten Linsen mit Minze, Staudensellerie,  
Ingwer und Pinienkernen im Porzellanschälchen <sup>H,I</sup>

3,50 €

Zarter Rindertafelspitz in Walnussmarinade  
auf kleinem Salat im Porzellanschälchen <sup>H,I</sup>

4,00 €

Vitello Tonnato vom Kalb in Thunfisch-Kapernsauce  
im Gläschen <sup>A,D,G</sup>

4,50 €

Kleine Quiche mit Pfifferlingen und Speck <sup>A,G,I</sup>

3,50 €

Kleine Quiche mit Tomate und Mozzarella <sup>A,G,I</sup>

3,50 €

## Ein Süppchen zum Finger Food immer ein Volltreffer

(ab 15 Portionen pro Sorte)

### Preis pro Portion 0,25l

Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel mit Kräuterröstit <sup>A,G,I vegetarisch</sup>	4,50 €
Rahmsuppe von Waldpilz mit Buttercroûtons <sup>A,G,I</sup>	4,50 €
Schaumsuppe von Wiesenkräutern mit Speckcroûtons <sup>A,G,I</sup>	4,50 €
Cremesüppchen vom Herbstkürbis, Möhren und Ingwer <sup>A,G,I vegetarisch</sup>	4,00 €
Rahmsüppchen von Nahe Riesling mit Buttercroûtons <sup>A,G,I A,G,I,L vegetarisch</sup>	4,00 €
Exotisches Möhren Ingwersüppchen mit Kokosmilch <sup>A,G,I vegetarisch &amp; vegan</sup>	4,00 €
Cremesüppchen von roten Linsen mit Riesling und Gemüsewürfeln <sup>A,G,I,L vegetarisch</sup>	4,00 €
Allgäuer Bergkäsesuppe mit einem Schuss Kirschwasser und Croutons <sup>A,G,I,L vegetarisch</sup>	4,50 €
Kräftige Tafelspitzkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen <sup>A,G,I</sup>	4,50 €
Fruchtige Tomatenuppe mit Basilikumsahne <sup>A,G,I vegetarisch</sup>	4,50 €

## Oder mal ein deftiger Eintopf

(Auf Anfrage natürlich auch vegetarisch & vegan möglich)

### Preis pro Portion 0,45l

Deftige Rinder-Gulaschsuppe mit Kartoffeln und Paprikawürfeln <sup>A,G,I</sup>	6,50 €
Kartoffelsuppe mit regionalem Gemüse <sup>A,G,I</sup>	5,00 €
Eintopf mit breiten Stangenbohnen, Kartoffeln und Bohnenkraut <sup>A,I</sup>	5,00 €
Würziges Rindfleisch Chili con Carne mit Zuckermais, roten Bohnen und bunten Paprikawürfeln <sup>A,G,I</sup>	6,50 €
Cremige Käse- Lauchsuppe mit Rinderhackfleisch <sup>A,G,I</sup>	6,00 €
Spanischer Kartoffeleintopf mit Bohnen, Chorizo und Safran <sup>A,G,I</sup>	6,50 €
Knuspriges Steinofenbaguette <sup>A</sup>	1,00 €

### Kennzeichnung der Speisen mit den 14 möglichen Allergenen

A = Glutenhaltig, B = Krebstiere, C = Eier und Eierzeugnisse, D = Fisch und Fischerzeugnisse, E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F = Soja und Sojaerzeugnisse, G = Milch und Milcherzeugnisse, H = Schalenobst (Nüsse), I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, J = Senf und Senferzeugnisse, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulfide, M = Lupinen N = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalamare, Austern)