



HASKENHOFF'S SCHMIEDE

— Eventlocation & Catering —

FINGERFOOD - BUFFET (KALT)

...ein feiner Snack – ideal für Empfänge

SCHMIEDE Fingerfood

(4 Teile für Empfänge)

pro Person **13,00 €***

SCHMIEDE Fingerfood

(7 Teile für Zwischendurch)

pro Person **20,00 €***

SCHMIEDE Fingerfood

(10 Teile zum Sattwerden)

pro Person **27,00 €***

AUSWAHLMÖGLICHKEITEN Fingerfood - BUFFET

(für Empfänge & für Zwischendurch max. 2 Teile aus einer Rubrik)

Canapés mit:

Räucherlachs ^{1,4}
Forellenfilet ^{1,4}
Riesengarnele / Aioli ^{1,2,7}
Kalbfleisch / Thunfischsauce ^{1,3,4}
Entenbrustfilet ¹
Roastbeef ¹
Schweinefilet ¹
Hähnchenfilet ¹
Tortenbrie und Traube ^{1,7}
Tomate / Mozzarella
mit Basilikum / Pesto ^{1,7,5}

Pumpernickel mit:

Frischkäse ^{1,7}
Schnippelschinken ¹
Appenzeller ^{1,7}

Kalte Snacks / Fisch

Lachstatar mit Crème fraîche ^{4,7}
Lachscrostini ^{1,4}
Thunfischcrostini ^{1,4}
Lachslollies mit Safran und Zitrone ⁴
Scampi Aioli ^{2,7}

Kalte Snacks / Piekser

Backpflaumen mit Speck ^{2,3,1}
Datteln im Speckmantel ^{2,3,1}
Zucchini im Speckmantel ^{2,3,1}
Minimozzarella auf Cocktailtomate ⁷
Hähnchenfilet im Knuspermantel ^{1,3,5}
Grissini mit Parmaschinken umwickelt ¹
Schweinefilet mit Obst ^{1,3}
Kalbsfrikadellen (gefüllt mit Tomate und Chili) ^{1,3}
Käsespieße mit Trauben ⁷
Obstspieße



HASKENHOFF'S SCHMIEDE

— Eventlocation & Catering —

FLYING - BUFFET (KALT / WARM)

...ein feiner Snack – genießen in lockerer Atmosphäre

Alle Gerichte – egal ob warm oder kalt, sind mundgerecht portioniert. Sie können also bequem im Stehen entweder mit Pieksern oder als Gabelfood auf kleinen Tellern verzehrt werden.

SCHMIEDE Flying Buffet

pro Person **31,00 €***

wahlweise 4 - 5 kalte / 3 - 4 warme Snacks / 2 Desserts
(10 Teile pro Person)

AUSWAHLMÖGLICHKEITEN - Flying BUFFET

Canapés mit:

Räucherlachs ^{1,4}
Forellenfilet ^{1,4}
Riesengarnele / Aioli ^{1,2,7}
Kalbfleisch / Thunfischsauce ^{1,3,4}
Entenbrustfilet ¹
Roastbeef ¹
Schweinefilet ¹
Hähnchenfilet ¹
Tortenbrie und Traube ^{1,7}
Tomate / Mozzarella
mit Basilikum / Pesto ^{1,7,5}

Pumpernickel mit:

Frischkäse ^{1,7}
Schnippelschinken ¹
Appenzeller ^{1,7}

Kalte Snacks / Piekser

Backpflaumen mit Speck ^{2,3,1}
Datteln im Speckmantel ^{2,3,1}
Zucchini im Speckmantel ^{2,3,1}
Minimozzarella auf Cocktailtomate ⁷
Hähnchenfilet im Knuspermantel ^{1,3,5}
Grissini mit Parmaschinken umwickelt ¹
Schweinefilet mit Obst ^{1,3}
Kalbsfrikadellen (gefüllt mit Tomate und Chili) ^{1,3}
Käsespieße mit Trauben ⁷
Obstspieße

Kalte Snacks / Fisch

Lachstatar mit Crème fraîche ^{4,7}
Lachscrostini ^{1,4}
Thunfischcrostini ^{1,4}
Lachslollies mit Safran und Zitrone ⁴
Scampi Aioli ^{2,7}

Warme Snacks

Rinderfilet Calvados mit Pfifferlingen und Apfel ^{1,7}
Tornado auf Kartoffel-Selleriepüree mit Rotweinjus ^{7,8}
Hähnchenpiccata mit Tomaten-Basilikumsauce
und Gnocchi ^{1,3,7}
Gemüseburger auf Chilisauce ^{1,3}
Currywurst de Luxe ^{2,4,7,1,8,9}
Lasagne al forno ^{1,3,7}
Lasagne, vegetarisch auf mediterranem Gemüse ^{1,3,7}
Graved Lachs mit Rösti und Schmand ^{1,3,4,7}
Tandoori-Geflügelspieß ¹ auf Tomatenrisotto ^{3,7}
Lammcarrée auf Kartoffel-Sellerie-Gratin
und Thymianjus ^{7,8}
Gebratener Lachs auf Dill-Rahm mit wildem Reis ^{4,7}

Desserts / Süßes

Crème Caramel ^{3,7}
Muffins mit Blaubeer und Schoko ^{1,3,7}
Obstsalat
Rote Grütze und Vanillesauce ⁷
Welfenspeise mit Weinschaum ^{3,7}
Panna cotta mit Himbeermark ^{3,7}
Mousse au chocolat ⁷
Brownies ^{1,3,7}
Himbeer-Mascarpone-Traum ^{1,3,5,7}