

## Canapés auf Kaviarbroten

Unsere beliebtesten Canapés bieten wir Ihnen bereits ab einer  
**Mindestbestellmenge von 10 Stück pro Sorte** an:

Angemachter Frischkäse mit Pistazien

Ei - Tomate - Gurke

Französischer Brie

Geräucherte Putenbrust

Gegrillter Schweinebraten

Italienische Salami

Mild geräucherter Rohschinken

Mildes Kasseler

Saftig gekochter Hinterschinken

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Blauschimmelkäse

Gruyere

Forellenfilet auf Gurkenscheibe mit Sahnemeerrettich

Comte

Gefüllte Poulardenbrüstchen auf Waldorfsalat

Kalbsbratenröllchen mit Waldorfsalat

Parmaschinken mit Melonenkugeln

Roastbeef mit Remoulade

Schweinefilet mit Zwergtomate

Tete de moine

Crevetten mit Cocktailsauce

Lachstartar mit Wasabi

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Barbarie Entenbrust

Trüffelsalami

## Unsere Snacks für den kleinen Hunger

Folgende Snacks können wir Ihnen ab einer **Mindestbestellmenge von 10 Stück pro Sorte** anbieten:

### **Gebäck gebuttert oder natur**

Laugenbrezel

Partylaugengebäck

Käsegebäck

Parmesanchips

### **Wraps gefüllt mit**

mediterranem Gemüse

Chicken und Avocado

Ziegenfrischkäse, Waldhonig,  
gerösteten Walnüssen, Eisbergsalat und Radicchio

### **Cocktailhappen**

Zwergtomaten mit Mozzarella und Basilikum am Spieß

Vitello-Tonnato Röllchen

Garnelenspieß mit frischer Gurke

Räucherlachsrollis mit Safran-Cremefraiche

Räucherlachsrollis mit Limonen-Cremefraiche

### **Kleine Brioche mit**

Gekochtem Schinken und Silberzwiebeln

Parmaschinken

Französische Salami und Cornichons

Räucherlachs

Brie auf Feigensenf

### **Salate in kleinen Gläsern**

Anti-Pasti Salat mit

Artischocken, Tomaten und Champignons

Bulgursalat auf Joghurdip

Elsässer Wurstsalat

Geflügelsalat mit frischen Pfifferlingen

Griechischer Bauernsalat

Tomate-Mini-Mozzarella mit frischem Basilikum

Waldorfsalat

Folgende Snacks können wir Ihnen ab einer  
**Mindestbestellmenge von 10 Stück pro Sorte** anbieten:

**Fingerfood - warm**

**Fleisch:**

Blätterteigroulade mit Hackfleischfüllung  
Quiche Lorraine  
Blätterteigkissen mit Schinken und Käse-Füllung  
Piroggen mit würziger Fleischfüllung  
Freiburger Fleischküchle mit Senfcreme  
Barbecued Chickenlegs  
Mini Putenschnitzel in der Mandelkruste mit Currychutney  
Hähnchenbrust im Parmesanmantel

**Vegetarisch:**

Frühlingsrollen mit süß-sauer-scharfe Asiasauce  
Lauchquiche  
Quiche Provencale mit Zucchini und Tomate

**Fingerfood - süß**

Mini Plundergebäck  
Mini Butterkuchen  
Brownie Ecken  
Kleine Obstkuchenstücke vom Blech  
Kleine Donauwelle  
Gebäckmischung  
Butterkuchen

Obstkorb

**Desserts**

Panna Cotta mit Erdbeermark  
Himbeercreme  
Schwarzwälder Kirschcreme  
Cappuccinomousse  
Mousse au chocolat

Folgende Snacks können wir Ihnen ab einer  
**Mindestbestellmenge von 30 Stück pro Sorte** anbieten:

**Verschiedene Brötchen belegt mit**

- ½ belegte Brötchen - bunt gemischt
- ½ belegte Brötchen mit Forellenfilet oder Roastbeef
- ½ belegte Brötchen mit Räucherlachs
- ½ belegte Körner-Roggenbrötche – bunt gemischt
- belegte Brötchen (mit Deckel) - bunt gemischt
- ½ belegte Partybrötchen - bunt gemischt
- ½ belegte Laugenbrötche - bunt gemischt
- belegte Laugenstangen (mit Deckel) mit Frischkäse,  
Schinken, Salami oder Käse – bunt gemischt

**Focaccia mit**

Ziegenkäse, Ricotta und Kirschtomate

**Mini Pitataschen gefüllt mit:**

- Coleslaw und Gyros
- Hähnchenbrust und Curry
- Hackfleisch und Tomate
- Orientalischem Hummus und gegrilltem Gemüse

**Wraps gefüllt mit**

- pikante Thunfischpaste mit Kapern
- Curry und Shrimps

**Cocktailhappen**

- Mini Muffins mit Speck und Käse
- Pikante Meatballs mit Chilidip
- Vegetarische Anti-Pasti in Balsamico mariniert
- Gefüllte Zucchinirollchen mit Frischkäse „Pomodori“
- Geröstete Vollkornbrotchen mit Gorgonzola  
und getrocknete Cranberries
- Petit Fours von Roquefort mit Walnüssen und Feigensenf
- Kräuter-Crepes mit Räucherlachs und Zitronencreme
- Duo von geräucherter Forelle und Roter Beete
- Roastbeefrollchen mit Wasabicreme
- Chorizo- Papayaspießchen

**Crostinis mit**

- Roter Beete und Meerrettich
- pikanter Thunfischpaste und Kapern
- Ziegenfrischkäse, Tomate und Oliven

pikantem Lachstatar  
Folgende Snacks können wir Ihnen ab einer  
**Mindestbestellmenge von 30 Stück pro Sorte** anbieten:

**Minipizza mit**

Sardellen  
Schinken  
Vegetarisch  
Rotem Curry, Ananas und Ente  
Grünem Curry, Bambus und Hähnchen

**Kleine Brioche mit**

Schinkencreme  
Chorizo  
Lachscreme  
Gebratene Zucchini, Paprika und Hummus  
Hummus und Entenbrust

**Englische Fingersandwiches**

Gehacktes Ei in Senfcreme und Salat  
Thunfischpaste mit Ei und Kapern  
Putenschinken mit Waldorfsalat  
Gekochter Schinken und Gouda

**Salate und Köstlichkeiten in kleinen Gläsern**

Bulgursalat auf Joghurt mit gebratenem Lammhähnchen  
Farfallesalat mit Krebschwänzen  
Forelle aus dem Schwarzwaldrauch  
auf Rote Beete Salat mit Meerrettichschaum  
Mallorquischer Gemüsesalat mit Oliven und Mozzarella  
Mattjestöpfchen „Hausfrauen Art“  
Markgräfler Spargelsalat mit Schinkenstreifen  
Ochsenmaulsalat mit roten Zwiebeln  
Quinoa Salat mit Gemüse  
Ratatouille-Salat mit gebratenem Schafkäse  
Rote Beete Salat mit Granatapfelsaft und Walnüssen  
Salat von Wassermelone mit Feta-Käse  
frischer Minze und einem Hauch von Chili  
Thunfischsalat mit Kichererbsen und Gemüse  
Tofucake auf Paprikastreifen  
Ziegenkäse mit Erdbeersalsa

Folgende Snacks können wir Ihnen ab einer  
**Mindestbestellmenge von 30 Stück pro Sorte** anbieten:

**Fingerfood – warm**

**Fisch:**

Spinat-Shrimps-Küchle  
Quiche mit Broccoli und Crevetten  
Quiche mit Räucherlachs und Lauchstreifen  
Garnelen im Backteig mit Asiasauce

**Fleisch:**

Mini Nürnberger Würstchen im Blätterteig  
Gyrosspießchen mit Zaziki  
Mini Wiener Kalbschnitzel, Sauce Remoulade

**Vegetarisch:**

Falaffel mit Joghurt Minzsauce  
Gemüsequiche  
Käseküchle mit Gorgonzola und Blattspinat  
Spinattaschen mit Schafskäse  
Tarte mit frischem Spargel (saisonbedingt)  
Camenberttarte mit Birnen  
Tarte mit Pomodori-Ziegenkäse  
Pfefferlingküchlein (saisonbedingt)

Folgende Snacks können wir Ihnen ab einer  
**Mindestbestellmenge von 30 Stück pro Sorte** anbieten:

### **Fingerfood – süß**

Erdbeeren im Schokoladenmantel  
Rosinenschnecke  
kleine Buttercroissant  
Hefezopf  
Nusszopf  
Süße gefüllte Croissants  
Kleine Windbeutel mit Himbeersahne  
Muffin  
Obsttörtchen

### **Desserts**

Limonencreme  
Mangomousse  
Marinierter Fruchtsalat  
Topfenmousse mit Himbeermark  
Grapefruit- Camparigelee  
Apfeltiramisu  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Bayrische Haselnusscremé  
Lebkuchenmousse  
Eierlikörmousse  
Tiramisù

### **Saisonal**

Erdbeertiramisu  
Erdbeer- Rhabarbergrütze

## **Kalte Platten**

### **Delikate Fischvariation**

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich  
Geräucherter Nordseelachs mit Sahnemeerrettich  
Grönlandshrimps in Cocktailsauce

### **Bratenplatte – köstlich präsentiert**

Zartes Roastbeef  
Kalbsbraten  
Schweinebraten  
Mild geräuchertes Kasseler  
Gebratenes Geflügel

dazu liefern wir eine pikante Sauce Remoulade

### **Wurst- und Schinkenplatte**

Mit Spezialitäten aus eigener Produktion

### **Käsebrett**

Aus unserer reichhaltigen Käseauswahl arrangieren wir ein  
ausgesuchtes Sortiment und garnieren mit frischen  
Früchten der Saison

**- Vorschlag I -**

**Partybrötchen bzw. Canapés belegt mit**

Geräuchertes Forellenfilet auf Gurkenscheibe  
mit Sahnemeerrettich  
Kleine Laugenbrötle mit Speckwürfele  
Mildes Kassler  
Schnittlauchbrot  
Französischer Brie  
Angemachter Frischkäse mit Pistazien

**Warme Snacks**

Kalbfleischküchle mit Senfcreme  
Mini Nürnbergerle im Blätterteigmantel  
Blätterteigkissen mit Käse-Schinken-Füllung  
Lauch-Käse-Törtchen

**Süßigkeiten**

Hausgemachter Butterkuchen  
Frischer Obstkuchen vom Blech

Wir bieten die oben genannte Auswahl  
in verschiedenen Größenordnungen an.

**- Vorschlag II -**

**Partybrötchen bzw. Canapès belegt mit**

Pikantes Lachstatar mit Wasabi  
Wraps mit Curry und Shrimps  
Geräucherte Putenbrust auf Waldorfsalat  
Hauseigener, roher Schinken mit Melone  
Kirschwassersalami  
Crostini mit Ziegenfrischkäse, Tomaten und Oliven  
Gefüllte Zucchini mit Frischkäse  
Comte  
Bavaria blue mit Traube

**Warme Snacks**

Quiche Lorraine  
Freiburger Schnecke  
Blätterteigtaschen mit Spinat und Schafskäse

**Süssigkeiten**

Himbeercreme  
Mousse au Chocolat

Wir bieten die oben genannte Auswahl  
in verschiedenen Größenordnungen an.

## **Badisches Buffet „Wochenmarkt in Freiburg“**

### **Vorspeisen**

Gebuttertes Schnittlauchbrot  
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich  
Zanderterrine mit Cocktailsauce  
Schwarzwälder Schinkenspezialitäten  
Geflügelterrine mit Wildpreiselbeeren  
Waldorfsalat  
Rindfleisch mit Sauce Vinaigrette  
Spanferkelsülze „Markgräfler Art“

### **Warme Speisen**

Steinchampignons in Kräuterrahm mit hausgemachten Spätzle  
Gebratenes Schweinefilet an Rahmsauce  
mit Muskat-Schupfnudeln und Gemüse vom Freiburger Wochenmarkt  
Lauchkuchen

### **Salate**

Gemischte Blattsalate der Saison  
Gurkensalat mit Dillrahm  
Tomatensalat

### **Dessert**

Schwarzwälder Kirschcreme mit Schattenmorellen  
Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Salat von frischen Früchten  
  
Rustikales Käsebrett mit Bibiliskäs und Radieschen  
Diverses, deftige Brotsorten, Buttertöpfchen und Griebenschmalz

## **Italienische Tafelfreuden**

### **Vorspeisen**

Scampi in Knoblauch-Kräutermarinade  
Melone mit Parmaschinken  
Mortadella und Salami  
Artischockenherzen in Olivenöldressing  
Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum  
Gebratene Auberginen und Zucchini  
Anti-Pasti-Salat mit Rucola  
Eingelegte rote und gelbe Paprika  
Gartenfrische Blattsalate mit Balsamico-Dressing  
Grüne und schwarze Oliven

### **Warme Speisen**

Tomaten-Zucchini-Tarte mit Kräutern  
Schweinefiletmedaillons mit Portweinjus und Gorgonzola  
Tagliatelle  
  
Toskanisches Hähnchen mit Rosmarin  
und geschmortem Gemüse

### **Desserts**

Cappuccinocreme  
Panna Cotta mit frischem Erdbeermark  
Salat von frischen Früchten

Auswahl an Italienischem Käse  
Pane, Ciabatta  
Grissini

## **Drei Ländereck Buffet**

### **Vorspeisen:**

Französischer Gemüsesalat  
Rose vom hausgebeizten Lachs mit Dillsenfauce  
Forellenfilet aus dem Schwarzwaldrauch mit Sahnemeerrettich  
Basler Filetpastete mit Wildpreiselbeeren und Waldorfsalat  
Luftgetrockneter Schinken aus den Vogesen mit Charantaise Melone  
Geflügelsalat mit Pfifferlingen und frischem Lauch  
Tomatensalat mit Basilikum  
Gemischte Blattsalate mit Gurke, frischen Champignons, Radieschen  
Marinierte Auberginen und Zucchini

### **Hauptgang**

Geschnetzeltes von der Truthahnbrust "Züricher Art"  
mit hausgemachten Spätzle

Zartes Roastbeef, rosa gebraten  
Gemüse vom Freiburger Wochenmarkt  
Pommes Gratin

### **Desserts**

Mousse au chocolat  
Schwarzwälder Kirschcreme mit Schattenmorellen  
Fruchtsalat

Käsespezialitäten aus der Region mit Früchten garniert  
Diverse Brotsorten und gesalzene Butter