



Buffetvariationen

by

www.strandhaus-norderstedt.de

events & beach lounge

Strandhaus Fingerfood & Sushi

Information

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl von Fingerfood aus unserem Angebot. In allen Preisen sind inbegriffen: Lieferung, Aufbau, Abholung, Stoff-Tischdecken für das Buffet und Buffet-Tische. Die Preise gelten ab 40 Personen. Gerne erfüllen wir natürlich auch alle Sonderwünsche betreffend der Zusammenstellung und der Menge des Fingerfoods.

Wir empfehlen für Ihre Gäste bei einem kurzen Empfang die Menge „M“, für eine Tagesveranstaltung oder eine Abendveranstaltung mittlerer Dauer die Menge „L“, und für eine bis in die Nacht reichende Abendveranstaltung die Menge „XL“ – gerne auch in Etappen serviert.

p.P.	M 6 Stück	L 10 Stück	XL 15 Stück
Fingerfood als Buffet angerichtet (von Platten mit Cocktailservietten)	24,00 EUR	35,00 EUR	45,00 EUR
Fingerfood als Buffet einzeln angerichtet (auf Schälchen, in Gläsern, auf Löffeln)	27,00 EUR	40,00 EUR	52,50 EUR
Fingerfood zugereicht als 'Flying Service' (von Tablett mit Cocktailservietten)	27,00 EUR	40,00 EUR	52,50 EUR
Fingerfood einzeln angerichtet und zugereicht (auf Schälchen, in Gläsern, auf Löffeln)	30,00 EUR	45,00 EUR	60,00 EUR



Fingerfood 5 Continents

Asien

Asia Mini-Wrap
mit Shrimps und Lauchdip

Wan Tan
mit Hot Chili

Amerika

Goldgegrillte Hähnchenbrust im Sesammantel
mit Erdnuss-Sauce

Florida Coconut-fried Shrimps
Riesengarnelen im Kokosmantel mit Aprikosen-Meerrettich-Dip

Afrika

Datteln
im Speckmantel gebacken

Thunfisch-Satey
mit scharfen Gewürzen und Kürbiskernöl

Australien

Straußen-Satey
mariniert

Gebackene Gemüse
Im Bierteig

Europa

Tomate-Mozzarella-Spieß
mit Basilikum

Serrano-Schinken
auf Röst-Panuelos



Best Fingerfood

Von Ihnen aus einer Hitliste zusammen gestellt. Vorweg servieren wir Ihren Gästen verschiedenes Brotkonfekt.

kalt serviert

Mini-Ciabatinos

mit Tomaten-Lauchcreme und Römersalat

Marinierte Ingwergarnele

im Reisblatt gegrillt

Gefüllte Mini-Paprika

mit Pestoquark

Ausgebackene Fingergemüesticks

mit verschiedenen Dips

Kirschtomatenspieß

mit Mozzarella

Asia Mini-Wrap

mit Shrimps und Lauchdip

Ananas-Melonenspieß

mit Honig-Minzsauce

Gefüllte Vanillekipferln

mit Puderzucker

warm serviert

Tepan-Ente am Spieß

mit einer feurigen Teriyakisauce

Goldgegrillte Hähnchenbrust im Sesammantel

mit Erdnuss-Sauce

Warmes Räucherfischkonfekt

mit Rosalinpfeffer



Canapées As You Like It

As you like it

Lammrücken
auf Minzsauce

Entenbrust
auf Geflügelcreme

Riesengarnelen
im Speckmantel

Kirschtomaten
mit Gorgonzola gefüllt

Edler Blauschimmel
mit Walnüssen

Graved Lachs
mit Crème fraîche

Lammrücken
mit Honig glasiert

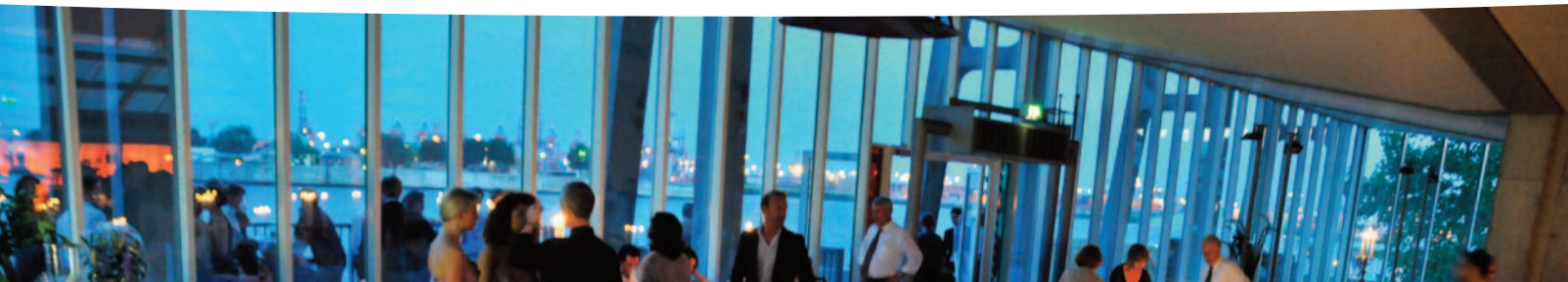
Lauch
im Speckmantel

Roast Beef
mit Mustard Sauce

Krabben
auf Lemon Cheese

Hähnchenbrust
auf Currycreme

Alle Canapévariationen werden auf frischem Baguette serviert.



Strandhaus Norderstedt GmbH
Tel: 040 / 94 793 222

Das Strandhaus
NORDERSTEDT

Am Strandbad 1 / Stormarnstraße
22844 Norderstedt

www.strandhaus-norderstedt.de

Canapées Classic

Rustikal

Katenrauchschinken

Mettwurst

Kasseler

Zwiebelmett

Ei und Schnittkäse

Gourmet

Roastbeef

französische Käseauswahl

Räucheraal

Ei mit Kaviar

Schwarzwälder Schinken

Lukull

Putenbrustmedallions Caribic

Ei mit Krabbensalat

Bornholmer Räucherlachs

Aalrauchmatjes

Roastbeef mit Spargelspitzen

französische Käseauswahl