

**Klein und Fein-Fingerfood für jeden Anlass
(Übersicht)**

Suppen:

Kartoffelsuppe (wahlweise mit Mettwurst und Croutons), Gulaschsuppe, Gyrossuppe, Gemüsesuppe, Linsensuppe, Erbsensuppe, Chili con Carne, Möhren-Ingwer-Suppe, Süßkartoffelsuppe, Currywurst

Warme Vorspeisen

Warme Miniquiche

Mediterranes Kartoffelgratin im Lindenhholzkorbchen

„Belegtes“:

Canapées mit Roastbeef, Braten und Schinken, Lachs und Forelle, Käse

Panfuego (dunkles Roggenbrot) mit Mett, Frischkäse, verschiedenen Schinken und Salami

Variation an Spießchen:

Antipasti (Olive, lufttrockene Salami, getrocknete Tomate, Pepperdew)

Melonenkugeln und Parmaschinken Käse-Obst-Spieße

Minifrikadelle mit Kirschtomate und Silberzwiebel

Hähnchenbrustfilets mit Obst

Dattel im Speckmantel und Bergkäse

Kleine herzhaft Gläschen:

Krabben „Genovese“ mit Rucola

Frischer Spargelsalat

Geflügelsalat mit Ananas und Spargel Kirschtomaten, Minimozzarella und Basilikum-Pesto

Hirtensalat mit Schafskäse und Oliven

Italienischer Nudelsalat Speckkartoffelsalat

Feldsalat mit rosa gebratener Entenbrust an Orangen/Senfdressing

Kartoffelsalat mit Lachs

Bielsteiner Straße 90 Telefon: 02262 – 2272 51674 Wiehl E-Mail: lecker@metzger-mueller.com
Internet: <http://www.metzger-mueller.com>

Snacklöffel:

Scampi- Aioli

Tete de Moine und Feigenbrot

Metzgerei Müller

Heiße Theke • Party-Service • Eigene Schlachtung • Käsespezialitäten

Herzhafte Snacks:

Kleine Pfefferbeißer und Cabanos am Ständer

Kleines Laugengebäck

Minihamburger

Panfuegeo (dunkles Roggenbrot) mit Pulled Pork und Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln und Zuckerschoten

Desservariation im Gläschen:

Tiramisu

Apfeldessert mit Sahnehaube und Krokant

Panna cotta mit Himbeerpüree

Schattenmorellen in Mascarpone-Sahne mit Krokant Rote Grütze mit Sahne

Mousse au chocolat

Bayrische Crenme mit Obst

Kleines Süßes:

Mini-Croissants mit Puderzucker

Brownies mit Obstgarnitur