

# Fingerfood und Canapées

## Cocktailhäppchen:

Pflaume im Speckmantel  
Mini-Speckquiche mit Kräutern  
Lammfilet mit gegrillter Zucchini am Spieß  
Praline von Gänsestopfleber  
Lachsfilet im Basilikum-Reisblatt

## Im Glas serviert – kalt:

Geeiste Gurkensuppe mit Dill, Joghurt und Büsumer Krabben  
Geliertes Hämmechen mit Linsen und Kartoffelschaum  
Blumenkohlcreme mit gestockter Marennes-Auster und Verjus

## Im Glas serviert – warm:

Zuckererbsen-Minzsuppe mit Mandeln  
Steinpilzcremesuppe mit Ziegenfrischkäse-Liason  
Risotto mit eingelegten Zitronen, Jakobsmuscheln und Kresse

## Aus dem BambuBkorb:

Yakitori-Spieß mit Geflügel  
Satée-Spieß mit Seeteufel und Tandoori

## Canapées:

Crostini mit Thunfischcreme und Kapernäpfel  
Canapée mit Tête de Moine auf Brunnenkressecreme  
Canapée mit Prosciutto di Modena auf Mozzarellacreme  
Canapée mit Räucheraal, Wachtelei und grüne Sauce  
Mini-Röggelchen mit altem Gouda und Senf  
Mini-Röggelchen mit Flönz und Zwiebel-Relish  
Mini-Röggelchen mit Kölner Leberwurst und Röstzwiebeln  
Focaccia mit Rindstatar, Parmesan und Pesto  
Focaccia mit Vitello Tonnato und getrockneten Kirschtomaten  
Brioche mit Gänseleberterrinen und Rieslinggelee

## Menue:

Tortiglioni mit Schmorgemüse-Tomatensauce und Garnelen

Orecchette in Fondutasauce mit Blattspinat und gehobelten Sommertrüffeln

Cesars Salat: Romanasalat mit Blauschimmelvinaigrette, geriebenen Parmesan, Kapern, Sardellen, gehacktes Ei, Lardons und hausgeräucherte Poulardenbrust

Rucolasalat mit Balsamicovinaigrette, gerösteten Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Pecorino

Bowle von gemischten Blattsalaten mit Blüten, Kräutern und marinierten Nordmeergarnelen