



# MARUBA

*das gasthaus*

21.01.2010

mit diesen Finger- Food- Vorschlägen verlieren alle bisherigen Ihre Gültigkeit

## **Finger- Food- Vorschläge**

Bitte beachten sie unsere Mindestabnahme von 20Stück pro getroffener Auswahl

### **Canapès:**

Gekochtem Schinken mit Essiggurken und gekochtem Ei

\*\*\*

Geräuchertem Putenschinken mit Preiselbeeren Dip

\*\*\*

Kräuterfrischkäse mit Paprikastreifen

\*\*\*

Mediterran mit Schafskäse, Oliven und geröstetem Parmaschinken  
Streifen

\*\*\*

Shrimps in Cocktailsauce und Zitronenfilet

\*\*\*

Rosa gebratenes Roastbeef mit Pfeffer, dazu Remouladen Dip

\*\*\*

Schottische Räucherlachsscheiben mit Preiselbeeren- Meerrettich  
Dip

### **Halbe belegte Brötchen:**

Gekochtem Schinken mit Essiggurken und gekochtem Ei

\*\*\*

Geräuchertem Putenschinken mit Preiselbeeren Dip

\*\*\*

Kräuterfrischkäse mit Paprikastreifen

\*\*\*

Mediterran mit Schafskäse, Oliven und geröstetem Parmaschinken  
Streifen

\*\*\*

Shrimps in Cocktailsauce und Zitronenfilet

\*\*\*

Rosa gebratenes Roastbeef mit Pfeffer, dazu Remouladen Dip

\*\*\*

Schottische Räucherlachsscheiben mit Preiselbeeren- Meerrettich  
Dip

## **Bruschetta Französisches Baguette in Scheiben geschnitten und mit Olivenöl geröstet**

Tomaten Würfel, gehobeltem Parmesan und frisches Basilikum

\*\*\*

Thunfischcreme mit Kapern und Zitronenfilet

\*\*\*

Schafskäse mit Rucola und gerösteten Parmaschinkenstreifen

\*\*\*

Shrimps in Cocktailsauce und Zitronenfilet

\*\*\*

Rosa gebratenes Roastbeef mit Pfeffer, dazu Remouladen Dip

\*\*\*

Schottische Räucherlachsscheiben mit Preiselbeeren- Meerrettich  
Dip

### **Fingerfood:**

Partyfrikadellen mit Kräuterfrischkäse

\*\*\*

Spieß von Kirschtomaten und Mozzarellakugeln mit frischem  
Basilikum

\*\*\*

Gemüsespieß von Zucchini, Paprika, Kirschtomaten, Fenchel mit  
Mediterraner Vinaigrette

\*\*\*

Käsespieß mit Weintrauben und Walnuss Vinaigrette

\*\*\*

Hähnchenspieß mit Honig, Sojasauce und Zitronengras mariniert an  
Mango- Chutney Dip

\*\*\*

Garnelenspieß mit Chili, Koriander und Zitronen mariniert dazu  
Knoblauch- Kräuter Dip