

Landhaus Schröder

Deutsch-mediterranes Spezialitäten-Restaurant
Catering und Partyservice

Fingerfood

Zum Empfang. Tasse Currycreme-, oder Spargelcremesuppe

Canapes mit gemischtem Brot belegt und nett dekoriert mit Räucher- und Gravedlachs, Forellenfilet, Nordseekrabben, Räucheraal und Holl. Matjesfilet, Käse, Schinkenmett, Serranoschinken, Roastbeef.

Gefüllte Champignons, Mozzarella-Tomatenspieße, Datteln im Speckmantel, Champignons- und Hähnchenbrustfiletspieße, Albondigas in Tomatensauce, Baguette.

Spoons z. B. gefüllt mit Antipasti, Fisch, Scampis, gefüllte Zucchini, Champignons, Aubergine, marinierte Sardinen, Choricowurst mit Knoblauch, Tsatsiki mit Gurke, Aioli, Schalotten in Sherryessig, gemischtes Baguette Schmalz auf Zwiebelbrot

Im Glas: Matjessalat, Krabbensalat auf Avocado-creme, Hirtensalat mit Schafskäse, Bauersalat mit Thunfisch, Artischockensalat.

In der Waffel serviert
Mousse au Chocolate, Zitronencreme

Preise auf Anfrage

