

Fröhlich`s Kuchenwerkstatt

Preisliste Kanapees (gültig ab 01.03.2007)

(Die Brotaufstriche sind alle selbst hergestellt und soweit es die Jahreszeit zulässt aus frischen Zutaten.)

1,- € / Stück

- Erbsenmousse mit Haselnüssen
- Schmalz mit Apfelstücken und Röstzwiebeln
- Olivenmousse mit Mandelsplitter und Tomatenpesto

1,20 € / Stück

- Rotes Linsenmousse mit gebratenem Speckstreifen
- Mett mit Kräutern und Zwiebeln
- Eiercreme mit Remoulade und getrockneten Tomaten
- Champignoncreme mit gebratenem Hinterschinken
- Brokkolicecreme mit Honigschinken und Erbsen
- Bohnenmousse mit Croutons, Speckstreifen und Schnittlauch
- Rosenkohlquarkcreme mit Kartoffelwürfel und Schinkenfleisch
- Ziegenkäsecreme mit Paprikastreifen
- Käsecreme mit Salamwürfel
- ausgelassener Camembert mit versch. Nüssen
- Thunfischcreme mit Mais und pikanter Remoulade und Zwiebel
- Curryschaum mit Forellenfilet

1,30 € / Stück

- Lachstatar mit Vinaigrette, Dill Honig und Sahnemeerrettich
- Schwarzwälderschinken mit Gürkchen und Zwiebel
- Hartkäsescheibe mit frischen Paprikawürfeln
- Frischkäsecreme mit Krabben und Kräutern der Provence
- Krabbencreme mit Dill und Zitrone
- Hähnchenbrustcreme mit Curry und eingelegten Pfifferlingen
- Putenbrustcreme mit versch. Pilzen
- Polentacreme mit gebratenen Putenstreifen und Ananas
- geräucherte Putenbrustscheibe mit Obst
- Mozzarellacreme mit Basilikumpesto und Cocktailtomaten
- Mozzarellascheiben mit Basilikumpesto und Tomatenscheiben
- Austernpilzcreme mit Hackfleisch und Frühlingszwiebeln

1,40 € / Stück

- Parmaschinken mit gelber Honigmelone
- Gänseleberpastete mit Pistazien und Schokoraspe
- Scheibe vom gekochten Schinken mit Remoulade und eingelegtem Spargel

1,50 € / Stück

- Lachsscheibe mit Sahnemeerrettich und Zwiebel
- Kaviarbutten mit Sardellen und Mandeln

1,70 € / Stück

- Lachsscheibe mit Scampi und Sahnemeerrettich und Zitrone

Auf Wunsch sind auch eigene Vorschläge realisierbar!!

Tel. 07257/930-475

Mobil 0171 261 82 59

www.Kuchenwerkstatt.de