

Canapés & Co.

CATERING • PARTYSERVICE

Anja Brügger

Am Knock 5
96123 Litzendorf
Fon (0 95 05) 80 38 28
Fax (0 95 05) 80 38 29
e-mail info@canapes.de
Internet www.canapes.de

Canapés & Co

Entspannt Feste feiern

Das Canapés-Team ermöglicht Ihnen entspannt Feste zu feiern!

Ob leckere belegte Canapés und Finger Food für Ihren Stehempfang oder ein festliches Buffet für Ihre Veranstaltung oder Familienfeier, durch unsere vielfältige und kreative Auswahl an Speisen wird auch Ihr Fest zu einem vollen Erfolg.

Mit diesem Heft erhalten Sie einen Überblick über unser reichhaltiges Angebot.

Weitere Vorschläge finden Sie im Internet unter

www.canapes.de

Rufen Sie uns an oder senden Sie eine e-mail an

info@canapes.de

Wir beraten Sie gerne unverbindlich und unterbreiten Ihnen auf Wunsch ein individuelles Angebot!

Viel Spaß beim Feiern

wünscht Ihnen

Canapés & Co.

CATERING • PARTYSERVICE

Anja Brügger & Canapés-Team!

Inhalt

◆ Buffetvorschläge.	4
◆ Canapés á la Canapés & Co.	16
◆ Finger Food.	17
◆ Belegte Brötchen und Brote.	18
◆ Kalte Platten.	19
◆ Vorspeisenplatten.	21
◆ Hausgemachte Suppen.	22
◆ Vegetarisches.	23
◆ Hauptspeisen.	24
◆ Beilagen zur Auswahl.	25
◆ Internationales.	26
◆ Italienische Nudelgerichte.	27
◆ Hausgemachtes Salatbuffet.	28
◆ Saucen, Dips & Dressings.	29
◆ Dessertauswahl.	30
◆ Sonstiges.	31

Inhalt

Buffet „Klassik“

Kaltes Buffet

Gemischte Schinken- und Salamiplatte pikant garniert

Gemischte Fischplatte fein garniert

Käseplatte mit Stückkäse und frischer Obstgarnitur

Bunter Brotkorb / Butter

Warmes Buffet

Feines Rahmgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Butterspätzle und Kartoffelplätzchen, dazu buntes Kaisergemüse

Nachspeise

Rote Beeren-Grütze mit Vanille-Sahne

Ab 15 Personen

Buffet „Exquisit“

Kaltes Buffet

Spargel-Schinken-Röllchen

Feines Lachscarpaccio nach „Art des Hauses“

Shrimpscocktail in Dill-Rahm-Crème

Käsecarpaccio mit Pesto und gerösteten Pinienkernen

Bunter Brotkorb / Butter

Warmes Buffet

Zarte Lendenmedaillons in Champignon-Weißwein-Rahm
mit Kartoffelplätzchen und buntem Blattsalat

Nachspeise

Mousse au Amarettini fein garniert

Bunter Obstsalat von frischen Früchten der Saison

Ab 20 Personen

Exclusives Buffet

Kaltes Buffet

Fischplatte mit feiner Lachsterrine, Forellenmousse und Lachs

Shrimpscocktail in Dill-Rahm-Crème

Melonenschiffchen mit rohem Schinken

Käseplatte mit Stückerkäse und frischer Obstgarnitur

Bunter Brotkorb / Butter

Warmes Buffet

Knusprige Entenbrust mit rahmigem Kartoffelgratin,
dazu Mandel-Broccoli

Nachspeise

Panna Cotta mit Himbeersoße

Bunter Obstsalat von frischen Früchten der Saison

Ab 20 Personen

Buffet „Pasta-Träume“

Kaltes Buffet

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum und Balsamico-Dressing

Melonenschiffchen mit rohem Schinken

Insalata Mista mit Essig-Öl-Marinade

Käsecarpaccio mit Pesto und gerösteten Pinienkernen

Baguette / Ciabatta / Butter

Warmes Buffet

Rigatoni al forno

Grüne Tagliatelle mit Schinken-Sahne-Soße

Nachspeise

Panna Cotta mit Himbeersöße

Ab 20 Personen

Buffet „Napoli“

Kaltes Buffet

Käsecarpaccio mit Pesto und gerösteten Pinienkernen

Insalata Frutti di mare (Meeresfrüchte-Salat)

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum und Balsamico-Dressing

Insalata Mista mit Essig-Öl-Marinade

Rucola mit gehobeltem Parmesan und Balsamico-Dressing

Baguette / Ciabatta / Butter

Warmes Buffet

Zarte Schweinemedallions in italienischer Tomaten-Kräuter-Soße

mit Mozzarella überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln

Nachspeise

Dunkles Mousse au Amarettini mit frischen Früchten garniert

Ab 20 Personen

Buffet „Italiana“

Kaltes Buffet

Feines Lachscarpaccio nach „Art des Hauses“

Bunte hausgemachte Anti-Pasti-Platte (verschiedene Gemüsesorten)

Insalata Mista mit Essig-Öl-Marinade

Käsecarpaccio mit Pesto und gerösteten Pinienkernen

Italienischer Nudelsalat mit Mozzarella und Tomaten

Baguette / Ciabatta / Butter

Warmes Buffet

Zarte Hähnchenbrust in pikanter Kräuterrahm-Soße,
dazu körniger Reis

Nachspeise

Mousse au Amarettini fein garniert

Ab 15 Personen

Buffet „Romana“

Kaltes Buffet

Tortellini-Salat mit Schinken und Erbsen

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum und Balsamico-Dressing

Herzhafte Pizzarauten

Käsecarpaccio mit Pesto und gerösteten Pinienkernen

Insalata Mista mit Essig-Öl-Marinade

Baguette / Ciabatta / Butter

Warmes Buffet

Saltim Bocca (Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei),
dazu Rosmarinkartoffeln

Nachspeise

Tiramisu nach „Art des Hauses“

Ab 20 Personen

Buffet „Toskana“

Kaltes Buffet

Bunte hausgemachte Anti-Pasti-Platte (verschiedene Gemüsesorten)

Tomaten-Carpaccio mit Rucola

Insalata Frutti di Mare (Meeresfrüchtesalat)

Herzhafte Pizzarauten

Baguette / Ciabatta / Butter

Warmes Buffet

Osso bucco (Kalbshaxenscheiben) in Tomaten-Gemüse-Soße mit bunten Tagliatelle

Nachspeise

Mandelcrème mit Amaretto

Ab 15 Personen

Fränkisches Buffet

Kaltes Buffet

Rustikale Platte pikant garniert

Ziebelkäse mit frischem Schnittlauch

Käseplatte mit Stückkäse pikant garniert

Fischplatte mit geräucherter Forelle und Sahne- Meerrettich

Bunter Brotkorb / Butter

Warmes Buffet

Knuspriger Kümmelbraten mit Klößen und Sauerkraut

Nachspeise

Fränkische Crème mit frischen Früchten garniert

Ab 20 Personen

Kinderbuffet

Buffet Bambino

Rigatoni al forno

Kleine Pizzarauten

Bunter Tortellini-Salat

Verschiedenes süßes Mini-Gebäck

Ab 15 Räuber

Ali Baba und die 40 Räuber

Mini-Schnitzelchen mit Dip

Bunter Nudelsalat

Kleine belegte Partybrötchen

Schoko- oder Vanillepudding bunt garniert

Ab 15 Räuber

Kinderbuffet

Buffet „Breakfast“

Verschiedene süße Aufstriche (vers. Marmelade und Honig)

Käse-Schinken-Mousse mit frischen Kräutern

Lachsplatte mit Lachs und frischer Lachsmousse fein garniert

Gemischte Platte mit Schinken und Wurst pikant garniert

Käseplatte mit frischer Obstgarnitur

Baguette / Brötchen / Brot / Butter

Säfte, heiße Getränke und Prosecco nach Absprache!

Ab 15 Personen

Buffet „Brunch“

Kaltes Buffet

Cremiger Sahne-Quark mit frischen Früchten

Exotischer Geflügelsalat

Spargel-Schinken-Röllchen mit Salatgarnitur

Käseplatte mit frischer Obstgarnitur

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum und Balsamico-Dressing

Baguette / Brötchen / Brot / Butter

Warmes Buffet

Spinat-Tagliatelle in feiner Lachs-Sahne-Soße

Säfte, heiße Getränke und Prosecco nach Absprache!

Ab 20 Personen

Buffet Brunch

Canapés à la Canapés & Co.

Lachs auf Ei / Lachscarpaccio fein garniert

Forelle mit Sahne-Meerrettich fein garniert

Forellenmousse / Lachsmousse fein garniert

Verschiedene Salamisorten pikant garniert

Kräuterkassler pikant garniert

Lachsschinken pikant garniert

Roher Schinken pikant garniert

Roher Schinken mit Melone

Kalter Braten pikant garniert

Camembert mit Obst oder Walnuss garniert

Schnittkäse mit Obst oder Walnuss garniert

Käsecarpaccio mit Pesto

Käse-Schinken-Mousse fein garniert

Weitere Vorschläge finden Sie im Internet unter: www.canapes.de

Finger Food

Schinken-Käse-Hörnchen

Käse-Blätterteig-Stangen

Mini-Schnitzelchen mit Dip

Rohkostgemüse mit Dip

Verschiedene Käsewürfel pikant oder süß

Tomaten-Mozzarella-Spieße

Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Parmaschinken

Herzhafte Pizzarauten

Mini-Laugenstangen mit Camembert

Mini-Laugenstangen mit Emmentaler

Bunte Tortellini-Spieße mit Mortadella

Italienische Salamiröllchen mit Oliven

Siehe auch Seite 16 „Auswahl von Canapés“ und Seite 18 „Belegte Brötchen“!

Belegte Brötchen / Belegte Brote

Lachs auf Ei

Lachsmousse / Forellenmousse

Variationen von gekochtem Schinken

Variationen von rohem Schinken

Gemischter Wurstaufschnitt

Verschiedene Salamisorten

Kalter Braten

Kräuterkassler

Verschiedener Käseaufschnitt

Verschiedene Briesorten

Frischkäse-Aufstriche

***Gut eignen sich halbe belegte Partybrötchen
für Finger-Food !***

Kalte Platten

Gemischte Fischplatte fein garniert

Gemischte Fleischplatte pikant garniert

Rustikale Platte pikant garniert

Gemischte Aufschnittplatte pikant garniert

Schinkenplatte mit verschiedenen Schinkenspezialitäten

Salamiplatte pikant garniert

Italienische Platte pikant garniert

Käseplatte mit Stückkäse pikant garniert

Käseplatte mit Stückkäse und frischer Obstgarnitur

Gemischte Platte mit Hähnchenbrustfilet exotisch garniert

Party-Genüsse

Feines Käse-Schinken-Mousse

Feines Käse-Kräuter-Mousse

Buntes Paprika-Mousse

Italienisches Kräuter-Mousse

Rumkäse

Ziebeleeskäse

Gerupfter

Eingelegter Schafskäse

Lachsrolle

Feine Lachsterrine

Feines Forellenmousse

Käse-Schinken-Röllchen

Mozzarella-Carpaccio

Tomaten-Carpaccio mit Rucola

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich

Gebeizter Lachs mit Sahne-Meerrettich

Feines Lachscarpaccio nach „Art des Hauses“

Insalata Frutti di mare (Meeresfrüchtesalat)

Shrimpscocktail in Dill-Sahne-Crème

Riesengarnelen in Knoblauchvinaigrette

Spargel-Schinken-Röllchen mit Ei und Tomate

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum und Balsamico-Dressing

Rohkostgemüse mit Dip

Melonenschiffchen und Grissini mit rohem Schinken

Käsecarpaccio mit Pesto und gerösteten Pinienkernen

Anti-Pasti (verschiedene marinierte Gemüsesorten)

*Als Vorspeise eignen sich auch unsere verschiedenen Salate!
Siehe Seite 28 „Hausgemachtes Salatbuffet“!*

Hausgemachte Suppen

Blumenkohl-Rahmsuppe

Broccoli-Rahmsuppe

Blumenkohl-Broccoli-Rahmsuppe

Cremige Champignon-Rahmsuppe

Herzhafte Kartoffelsuppe mit geröstetem Speck

Rahmige Kartoffelsuppe

Leberknödelsuppe mit frischen Kräutern

Grießnockerlsuppe mit frischen Kräutern

Festtagssuppe mit Grießnockerl und Leberknödeln

Cremige Tomatensuppe mit Basilikum-Croutons

Deftige Gulaschsuppe

Cremige Spargelsuppe

Vegetarisches

Blumenkohl-Broccoliauflauf mit Käse überbacken

Gemüse-Lasagne mit Käse überbacken

Rahmiger Kartoffel-Gemüse-Gratin

Bunte Reispfanne mit verschiedenem Gemüse

Allgäuer Käsespätzle

Bunte Tagliatelle in Champignon-Zucchini-Soße

Rigatoni in Tomatensoße mit Mozzarella überbacken

Bunte vegetarische Tortellini in Gemüse-Sahne-Soße

Feine Gemüse-Rigatoni mit Käse überbacken

Vegetarische Enchiladas mit Käse überbacken

Farfalle in rahmiger Käse-Kräuter-Soße

Rohkost-Gemüse mit Kräuter-Dip

Anti-Pasti (verschiedene marinierte Gemüsesorten)

Hauptspeisen

Pikante Lendchenpfanne mit Speck und Champignons

Lendenmedaillons in Champignon-Weißwein-Rahm

Lendenmedaillons in Pfefferrahm-Soße

Feines Rahmgescnetzeltes „Züricher Art“

Schnitzel „Wiener Art“

Schnitzel „natur“ in Paprika-Rahm-Soße

Deftiger Schweinekernbraten

Gefüllter Spießbraten

Knuspriger Kümmelbraten

Deftiger gefüllter Schweinebauch

Fränkische Rinderrouladen mit Speck, Zwiebeln und Gurken

Knusprige Entenbrust

Knusprige Gänsebrust

Zarte Hähnchenbrust in Kräuterrahm-Soße

Gedünstetes Lachssteak in Dill-Rahm-Soße

Beilagen

Baguette / Ciabatta

Reis / Wildreis

Petersilienkartoffeln / Rosmarinkartoffeln

Kartoffelplätzchen

Kartoffelklöße / Semmelknödel

Kartoffelgratin

Butterspätzle

Verschiedene Nudelsorten nach Wahl

Kaisergemüse (Broccoli, Blumenkohl, Karotten)

Mandel-Broccoli / Romanesco

Blaukraut / Sauerkraut

Wirsing / Rosenkohl

Erbsen und Möhren

Bohnen im Speckmantel

Verschiedene Salate (siehe unter „Hausgemachtes Salatbuffet“)

Internationales

Griechisches Pfannengyros

Griechisches Gyrostöpfchen

Mexikanisches Chili con Carne

Mexikanische gefüllte Enchiladas

Ungarisches Schweine-Paprika-Gulasch

Spanische Paella

Chinesische Hähnchenpfanne „süß-sauer“

Schweinefleisch „Chinesische Art“

Amerikanische Hähnchenkeulen mit Salsa-Dip

Amerikanische Spare-Rips mit Salsa-Dip

Französische Barbarie-Entenbrust

Italienische Hähnchenbrust mit Ricotta-Schinken-Soße

Italienische Putenschnitzel à la „Saltim-Bocca“

Norwegischer Lachs in Dill-Sahne-Soße

Wiener Kalbsschnitzel

Italienische Nudelgerichte

Bunte Penne in Champignon-Rahmsoße
Lasagne al forno
Rigatoni al forno
Spaghetti Bolognese
Spaghetti Napoli
Bunte Tagliatelle in Schinken-Sahne-Soße
Grüne Tagliatelle in Lachs-Sahne-Soße
Bunte Tortellini in Gemüse-Sahne-Soße
Bunte Tortellini in Schinken-Sahne-Soße
Spinat-Fettucine in Zucchini-Speck-Soße
Gemüse-Lasagne
Spaghetti in Tomatensoße mit Meeresfrüchten

Hausgemachtes Salatbuffet

Bunter Blattsalat mit Gurken und Paprika

Insalata Mista (Blattsalate mit Gurken und Tomaten)

Cremiger Gurkensalat

Maissalat mit Paprikawürfeln

Krautsalat mit oder ohne Speck

Tomatensalat

Kartoffelsalat

Nudelsalat

Geflügelsalat

Griechischer Salat

Mexikanischer Salat

Champignon-Ei-Salat

Tortellini-Salat

Soßen, Dips & Dressings

Remoulade

Knoblauchsoße

Kräutersoße

Cocktailsoße

Tsatsiki

Salsa-Dip

Sour Cream

Salat --Dressing

Joghurt-Kräuter-Dressing

Joghurt-Dressing

Essig-Öl-Marinade

Kräuter-Senf-Dressing

Balsamico-Dressing

Dessertauswahl

Bunter Obstsalat von frischen Früchten der Saison

Frische Obstschale mit ausgesuchten Früchten

Rote Beeren-Grütze mit Vanille-Sahne

Tiramisu nach „Art des Hauses“

Mousse au Chocolat mit frischen Früchten garniert

Mousse au Amarettini fein garniert

Bayrische Crème mit frischen Früchten garniert

Panna Cotta mit Himbeersoße fein garniert

Mandelcrème mit Amaretto

Mousse au Chocolat mit Zimt-Zwetschgen (saisonbedingt)

Helles Mousse mit Rotweinkirschen (saisonbedingt)

Dunkles und helles Lebkuchenmousse (saisonbedingt)

Als Nachspeise eignen sich auch eine Käseplatte und Käsewürfel!

Sonstiges

- ◆ **Geschenkgutscheine** (ab EUR 50,00)
- ◆ Planung und Organisation des Festes
- ◆ Anlieferung und Abholung
- ◆ Auf- und Abbau des Buffets
- ◆ Lieferung von Getränken
- ◆ Bereitstellung von Service-Personal
- ◆ Dekoration (Tisch und Buffet)
- ◆ Blumenschmuck
- ◆ Verleih von Geschirr, Besteck & Gläsern
- ◆ Verleih von Bistrotischen
- ◆ Vermittlung von Musikern
- ◆ Vermittlung von Partyzelten

Sonstiges

Canapés & Co.

CATERING • PARTYSERVICE

Weitere
Vorschläge
finden Sie
im Internet
unter
www.canapes.de