

## Regionales Fingerfood

Unser Fingerfood wird grundsätzlich auf Platten angerichtet und es ist so zuzubereiten, damit es problemlos gegessen werden kann!

### Canapés

Belegt mit

- Schwarzwälder Schinken 2,50 €
- gebratene Hähnchenbrust mit Süße – Chiliesauce 2,50 €
- Roastbeef mit Remoulade 3,00 €
- Bergkäse 2,50 €
- Camembert mit Feigensenf 2,50 €
- Käsecreme ( Frischkäse mit Gewürzen und Kräutern ) 2,50 €
- geräucherte Felchen oder Forelle mit Sahnemeerrettich 3,00 €
- Felchen Kaviar ( angemacht mit Schmand) 2,50 €
- Fischterriner Honig Dill Dip 3,50 €

### Als Spieß:

- Tomaten- Mozzarella Spieß 2,50 €
- Anti Pasti Spieß 2,50 €
- Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken

### Süß:

- Mini- Windbeutel 1,00 €
- Fruchtspieße 1,50 €