

## Canapés und belegte Brötchen

Canapees auf rundem Mischbrot, Durchmesser ca. 6 cm

Räucherlachs mit Ei und Kaviar

Gaved Lachs mit Senfdillsöße

Eifel Forellenfilets

Holländer Matjes-Tartar

Gebratene Riesengarnele

Div. Räucherfische

Mailänder Salami oder Chorizzo mit Olive

Hausgeräucherter Bauernschinken

Luftgetrockneter Schinken aus eigenerHerst

Luftgetrockneter Parmaschinken

Seranoschinken mit Chantalais

Hinterschinken gepöckelt

Argentinisches Roastbeef

Feiner Käse

Gouda, Leerdammer, Frischkäse, etc

Putenbrust mit Früchten

Pasteten oder Terrinen mit Cumberlandsoße

Gänselebermousse mit Auslesegelee

Getrüffelte Kalbsleberwurst mit Feigen

Käsestangen

Brandteigeclair Schinkenmousse

Brandteigeclair Lachstartar

Tomate-Oreganocreme

Lachsmousse, Forellenmousse

Thunfisch-Basilikumcreme/Schinkenmousse

Knoblauchcreme/Kräutermousse/

Paprikacreme

Pesto

Caprese mit Tomaten und Mozzarella

Blätterteighappen gefüllt mit Lachs, Käse, Schinken, Pilze

(können Sie nochmal im eigenem Backofen warmmachen oder fragen Sie nach einem

Wärmegerät!)



**LEIDENSCHAFT AUS DER REGION**

URLAUB BEI FAMILIE REIS - HOTEL | WEINWAND | RESTAURANT | CATERING

Zeltinger Hof - Gasthaus des Rieslings, Kurfürstenstraße 76, 54492 Zeltingen-Rachtig  
Tel. +49 6532 9382-0, Fax +49 6532 9382-82, info@zeltinger-hof.de, www.zeltinger-hof.de

# Belegte Brötchenhälften



## Preisklasse 1:

Salami, Bierschinken, Hinterschinken, Putenbrust, Gouda, Fleischwurst

## Preisklasse 2:

Briekäse, Bauernschinken, Graved Lachs, Räucherlachs, Forellenfilets, Matjesheringe

## Preisklasse 3:

Roastbeef, Krabben, Parmaschinken, Entenbrust gebr.

Bündner Fleisch, Wildschwein- und Hirschkalbsschinken

## Fingerfood / Auswahl

Noch vor ein paar Jahren wusste kaum jemand was das ist: „Fingerfood“

Es waren Häppchen und Schnittchen oder gerade mal das Canapee bekannt.

Heute ist das Fingerfood nicht mehr wegzudenken aus unserem Veranstaltungsgeschäft. Wir bieten die ganze Auswahl und Vielfalt von „Kleinen Schweinereien“, wie wir Sie liebevoll nennen.

Ob im kleinen Glasschälchen, als Buffet auf Mittelteilern mit kleinen Tellerchen, auf Löffeln Mundgerecht angerichtet oder als Flying Buffet von unseren Serviertüchtern Ihren Gästen gereicht, an jedem Ort ist eine kulinarische Inszenierung möglich.



## Fingerfoodauswahl „La Donna“

**Pochierte Lachswürfel mit Creme Fraiche und Dill**

\*\*\*

Antipasti-Sticks mit Pesto Genovese

\*\*\*

Meerbarsch auf Kartoffel-Trüffelsalat

\*\*\*

Ruccola - Ravioli mit Schafskäse und roter Pesto

\*\*\*

Mini Tomaten mit Olivenfrischkäse und Tapenade

\*\*\*

Spargelsalat (nur in der Saison) mit Schnittlauch und Shrimps oder Pilzsalat

\*\*\*

Hähnchenbrust auf Waldpilz-Auberginenragout

\*\*\*

Gorgonzola auf Blattspinat

\*\*\*

Tiramesu mit Mocca

\*\*\*

Nougatmousse mit Amaretto

Toskanisches Weiß- und Olivenbrot

**LEIDENSCHAFT AUS DER REGION**  
URLAUB BEI FAMILIE REIS - HOTEL | WEINWAND | RESTAURANT | CATERING

Zeltinger Hof - Gasthaus des Rieslings, Kurfürstenstraße 76, 54492 Zeltingen-Rachtig  
Tel. +49 6532 9382-0, Fax +49 6532 9382-82, info@zeltinger-hof.de, www.zeltinger-hof.de

## Fingerfoodauswahl „1000 und eine Nacht“

Gebratene Wachtelbrust auf Sherry-Linsen

\*\*\*

Ziegenfrischkäse im Zucchinimantel mit Tomatenkonfit

\*\*\*

Salat von Flusskrebse mit Limonendipp

\*\*\*

Marinierte Rinderfiletwürfel auf karamellisierten Balsamico Chalotten

\*\*\*

Kleiner Kartoffelsalat mit Creme Fraiche und Rauchlachsstreifen

\*\*\*

Meeresfrüchtesalat auf Ruccola

\*\*\*

Tete de moine Mönchskäse mit Feigensenf

\*\*\*

Putenbrust mit Ananas und Aprikotdipp

\*\*\*

Zartbitteres Schokoladenmousse

\*\*\*

Rotweibirnen mit Mousse „White Lady“

\*\*\*

Toskanisches Weiß- und Olivenbrot



## Fingerfoodauswahl „Spanische Verführung“

Kleine Fleischbällchen mit einer würzigen Tomatensoße

\*\*\*

Manchegowürfel, gespießt mit Olive

\*\*\*

Serranoschinken mit Melone

\*\*\*

„Gigantis“ Dicke Bohnenspezialität

\*\*\*

„Gazpacho“ Spanische Nationalsuppe kalt

\*\*\*

Zucchini-Tomatengemüse mit Garnele

\*\*\*

Chorizo in Rotwein geschmort mit Zwiebelchen

\*\*\*

warm in Cafing-Dish angeliefert:

Hühnerbrüstchen in Jerez-Sherry mit Nudeln

Mallorquinischer Fischeintopf mit Reis

\*\*\*

Tintenfischsalat mit Tomatenwürfel

\*\*\*

Crema Catalana mit geblanztem Zucker

\*\*\*

Leche frita - Gebackener Pudding



## Fingerfoodauswahl „Mosella“

Tafelspitzsalat mit Meerrettich und Gemüse

\*\*\*

Hausgemachte Schinkensülze mit Ürziger Gewürzgartensoße

\*\*\*

feiner Kartoffel-Specksalat mit Kasselerröllchen

\*\*\*

Flußzanderfilet mit Gartenkresse-Dipp

\*\*\*

Sauerkrauterrine mit Bachsaibling, Mühlensenf

\*\*\*

Linsensalat mit Zeltinger Schinken

\*\*\*

Bauernschinken mit Kappeskrautsalat

\*\*\*

warm in Cafing-Dish angeliefert:

- Kleine Zwiebelkuchen

- Gedämpftes Ochsenfleisch in eigener Brühe

Remouladen und Senfsoße

\*\*\*

Krautwürstchen im Blätterteig - Apfelbirnenkompott mit Preiselbeeren

\*\*\*

Rieslingweincreme mit geschlagenem Eiweiß

Würfel vom Tresterkäse in Quittensenf



## Fingerfoodauswahl „World“

### Reise durch Asien

Kleine Frühlingsröllchen mit Asia-Sauce, gebratene Garnelen mit Dipp süß-sauer, verschiedene Sushi mit Wasabi und Soja

Meatballs mit Hot Chili Dipp

### kulinarische Mittelmeerreise

Tomatenbällchen mit Mozzarella und Pesto Genovese

Schafskäse mit Akazienhonig und Nüssen

Pulpo in Kräutermarinade

Zander mit Dill, gebratene Scampis auf Tomaten-Zucchini ragout Rindfleisch carpaccio mit Zitronenthymian, Lachstartar mit Schnittlauch-Creme-fraiche

Ruccola mit getrockneten Tomaten und Parmesan

### American Way of Live

Olivenos, Mozzarellasticks, Chili Poppers

Red-Pepperjam und Aprikot-Dipp

Tortilla-Wraps gefüllt mit Thunfisch und Turkey

### Venezianische Nacht im Chafing-dish serviert

Schweinesteaks mit Marsala-Soße

### Ratatouille überbacken mit Gorgonzola

### Tiroler Bergkäse mit Feigensenf

Mediterraner Brotkorb mit Olivenbrot, Chiabatta, Fladenbrot und Flitt

