

Canapes, Fingerfood und mehr

„Der Zauber steckt immer im Detail“

sagte einst Theodor Fontane

Mit viel Liebe zum Detail, Leidenschaft und Hingabe bereiten wir klassische Canapes, Bütterkes, modern und mit viel Kreativität aus hochwertigen frischen Zutaten sowie viele andere Köstlichkeiten für Sie zu.

Und das für jeden Anlass –egal ob Vernissage, Produktpräsentation, Empfang, Party, Geburtstag oder Jubiläum.

Mit unseren Flyern möchten wir Ihnen verschiedene Möglichkeiten vorstellen, wie Sie durch unsere kulinarische Vielfalt Ihre Veranstaltung nachhaltig in Szene setzen können. Wir freuen uns zu Ihrem rundherum gelungenen Fest beitragen zu dürfen.

Rosenzweig's Schlemmerlädchen

Buschstr. 345

47800 Krefeld

Tel. 02151/153324

Fax: 02151/153325

Öffnungszeiten:

Montags und mittwochs :

8.00Uhr bis 13.30Uhr

Dienstags, donnerstags und freitags

8.00Uhr bis 18.00Uhr

Klassisch garnierte Canapes

mit **Fisch**,

- Lachs und Ei
 - geräuchertem Forellenfilet
 - Garnelen
- 2,30€/Stck.

mit **Aufschnitt**

- Roastbeef
 - gekochten Schinken
 - Parmaschinken und Melone
- 2,30€/Stck.

mit **Käse**

- hausgemachter Käsecreme
 - Schnittkäse
 - Weichkäse
- 2,30€/Stck.

mit **Fleisch**

- Entenbrust
 - Schweinefilet
 - Mandelhähnchen
- 2,70€/Stck

Genießerpackchen

Ciabatta hübsch garniert mit

- Tomate, Mozzarella, Ruccola und hausgemachten Basilikumpesto
- hausgemachten Tomaten-Paprika-Pesto, Fetakäse und gegrillter Paprika
- Parmaschinken, getrockneten Tomaten, Parmesansplittern und Ruccola
- Pesto, Südtiroler Bauernspeck und Bergkäse

3,50€ / Stück

Kriewelsche Bütterkes mit Tradition

Rustikales Roggenmischbrot aufwendig garniert, mit

- Flönz und Hausmacher Leberwurst
- Omelett und Speck
- Roastbeef, Gürkchen und hausgemachter Remoulade
- Schmalz, Röstzwiebeln und Harzer Käse
- Eiersalat und Lachs

3,50 € /Stück

Bütterkes für Feinschmecker

Ab 10 Stück pro Sorte

Rustikales Roggenmischbrot aufwendig garniert, mit

- Sahnegorgonzola, Walnuss und Birne
- geräucherter Putenbrust auf Ruccola mit Pfirsichspalten und Curry-Dipp
- gebratenem Gemüse, Hähnchenbruststreifen und würzigem Kichererbsenpüree
- Fenchelsalami, frischer Feige und Toskana-Dipp
- Schweinefilet, rosa Pfefferbeeren auf Cranberry-Mayonnaise
- Thunfischrilette
- rosa gebratener Entenbrust

3,50 € /Stück

Vegetarische Bütterkes

Rustikales Roggenmischbrot aufwendig garniert, mit

- gerillter Zucchini, Auberginen und Paprika auf Hummus
- Gemüseomelett und Salat
- Ruccola, Tomate, Mozzarella und hausgemachtem Bärlauchpesto
- Avocado-creme, Basilikum und gerösteten Pinienkernen
- Feigensenf und Ziegenfrischkäse

3,50 € / Stück

Fingerfood

Ab 18 Stück insgesamt und 6 Stück je Sorte

Mit Fleisch

- Rosa gebratene Entenbrust auf Linsensalat 3,50 €
- Mini-Frikadelle mit Kartoffelsalat 3,00 €
- Hähnchenbrust in Mandelkruste mit Pfirsich auf Ingwerschaum 3,50 €
- Parma-Schinkenröllchen mit Ruccola, Cherrytomate und Parmesansplittern 3,50 €

Mit Fisch

- Reibekuchen mit Lachstatar 3,00 €
- Krabbencocktail 4,50 €
- Kleines Lachs-Omelette 3,50 €
- Kleines Krabben-Omelette 3,50 €

Vegetarisch

- Griechischer Bauernsalat 3,00 €
- Aubergine mit Pizzaiola und Parmesan 3,00 €
- Auberginenröllchen mit Fetaki 3,50 €
- Antipasti-Spieß 3,50 €
- Tomaten-Mozzarella-Spieß 1,80 €
- Kleines Gemüseomelette 2,00 €

Kalte Köstlichkeiten

Preise Vorspeise pro Pers.

- Vitello Tonnato 5,50 €
- Tafelspitz in Kräutervinaigrette 4,50 €
- Gebratenes Schweinefilet mit hausgemachter Kräutersauce 5,50€
- Parmaschinken-Carpaccio mit Parmesan 4,50 €
- Melonenschiffchen mit Parmaschinken 2,50 €
- Hähnchentraum 5,50 €
- Lachs in Limonenöl auf Avocado mit grünen Spargel 6,50 €
- Fischplatte mit zwei Saucen 6,50 €
- Rote Bete Carpaccio mit Fetakäse 3,50 €
- Gemischte Antipasti 3,50€

Rustikaler Brunch

- Gemischter Aufschnitt
- Käseplatte
- süße Brotaufstriche
- Brotkorb, Butter
- Rührei, kleine Rostbratwürstchen, Bacon
- Spießbraten mit geschmorten Zwiebeln und Rosmarinkartoffeln
- Prinzessböhnchen und Krautsalat
- Vanillepudding und Rote Grütze
22,50 € / Pers.

Fitness Brunch

- Schinkenplatte
- Rührei mit Schnittlauch
- Käseplatte
- Süße Brotaufstriche
- Quarkspeise mit Früchten und Müsli
- Rohkostplatte mit Dipp
- Brotkorb, Butter
- Hähnchenbrust in Pfeffer-Cognac-Sauce mit Ofenkartoffeln
- Gegrillte Champignons und Kidneybohnen Salat
- Tortellini mit Broccoli in Schinken-Sahnesauce
- Maracuja-Sektcreme
27,50 € / Pers.

Toskana Brunch

- Gemischte Käseauswahl
- Süße Brotaufstriche
- Salami/Schinkenplatte
- Vitello Tonnato
- Rührei mit Schinken
- Brotkorb, Butter
- Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Balsamico
- Schweinefilet in Gorgonzolasauce oder Kräuterrahmsauce
- Rosmarinkartoffeln
- Broccoli mit gerösteten Mandeln
- Ital. Salat mit Parmaschinken und Parmesan
- Nudelgratin mit Blattspinat, Tomaten und Mozzarella überbacken
- Tiramisu

31,50 € / Pers.

Hausgemachte Saucen zum Fondue oder Grillen

- Ingwerschaum
- Cocktailsauce
- Kräutersauce
- Senfsauce
- Knoblauchsauce
- Kräuterbutter
1,99 €/100g

Hausgemachte Suppen & Eintöpfe

- Zucchini-Creme-Suppe 6,90 €/Liter
- Champignon-Creme-Suppe 6,90 €/Liter
- Erbsensuppe 6,90 €/Liter
- Linsensuppe 6,90 €/Liter
- Serbische Bohnensuppe 6,90 €/Liter
- Kartoffelsuppe 6,90 €/Liter
- Graupensuppe 6,90 €/Liter
- Lauchcremesuppe 6,90 €/Liter
- Grüne Bohnensuppe 7,50 €/Liter
- Spargel-Creme-Suppe 7,90 €/Liter
- Kürbis-Creme-Suppe 7,50 €/Liter
- Kartoffel-Knoblauch-Creme-Suppe 7,50 €/Liter
- Hühnersuppe 7,50 €/Liter
- Rindfleischsuppe 7,50 €/Liter
- Chili Con Carne 7,90 €/Liter
- Gulaschsuppe 8,50 €/Liter

Hausgemachte Quiches

- mit Porree und Schinken 26,50€
- mit Zucchini und Lachs 28,50€
- mit Spinat und Schafskäse 28,50€

