

Häppchen/Fingerfood

Für Häppchen zum Empfang als Appetizer empfehlen wir, mit 3 - 4 Stück pro Person zu rechnen; für Häppchen als komplette Mahlzeit mit 6 - 8 Stück pro Person. Die Auswahl kann bei den kalten Häppchen aus bis zu vier verschiedenen Sorten bestehen, bei den warmen aus zwei bis drei verschiedenen Sorten, abhängig von der Gruppengröße.

Kalte Häppchen

Vital-Schnitten mit verschiedenen Aufstrichen, Preis pro Stück:	1,70 €
- mit Kräuterfrischkäse und Schnittlauch	
- mit Apfelgriebenschmalz und gerösteten Zwiebeln	
- mit Original Bräustüberls Obazda mit roten Zwiebeln	
- mit Paprika-Trockentomaten-Frischkäse und Radieschenspänen	
- mit Zwiebelmett mit Lauchzwiebeln sowie Radieschen	
Bruschetti, geröstete Ciabatta-Scheiben mit verschiedenen Aufstrichen, Preis pro Stück	1,90 €
- mit Oliven-Tapenade und Trockentomate	
- mit Tomatentatar mit roten Zwiebeln und Basilikum	
- mit Ziegenkäse und Rotwein-Zwiebel-Chutney	
- mit Thunfischpaste mit Estragon und Kapern	
Kleine Brezen "natur", pro Stück	1,00 €
Kleine Brezen mit Schnittlauchfrischkäse oder Butter, pro Stück	1,80 €
Grissinisticks mit Südtiroler Speck	1,50 €
Räucherlachslolli (Kräuterpfannkuchen mit Meerrettichcrème und Räucherlachs), auf Holzspieß	1,60 €
Flusskrebsscocktail mit Apfel und Fenchel sowie Thousand Island-Sauce, im Glas	2,90 €
Matjes-Tatar im Kugelglas mit Rote Bete und roten Zwiebeln mit Dill-Crème-Fraîche-Dip	2,90 €
Kleiner Münchner Wurstsalat mit Gurke	2,10 €
Mini-Fleischpflanzerl mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Kaisersendipp	2,50 €
Kleines Wienerschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remouladensauce	2,80 €
Geräucherte Entenbrust mit Selleriestreifen, Äpfeln und Nüssen oder mit Blaukraut, Nüssen und Orangen-Kaffee-Dressing	3,20 €
Entenlebermousse mit Apfelchutney auf geröstetem Bauernbrot	3,80 €
Kräuter-Panna-Cotta mit Lachstatar und Bruschettasegel	2,80 €
Antipasti-Terrine mit Tomaten- und Basilikumpesto auf Rucolabeet	2,20 €
Weidenochsen-Tatar mit Wachtelspiegelei auf Pumpernickelbrot	4,00 €
Kalbstatar mit Limetten-Olivenöl und Kapern an Trüffelcrème und Rucola	3,80 €
Tafelspitzsülze im Glas mit Gemüsewürfeln, dazu Meerrettichcrème	2,10 €
Gemüsesticks (Karotte, Gurke, Sellerie) mit Tomatensugo Cocktail- und Kräuterdipp, pro Set	4,80 €
Spieß von der Vitello tonnato-Roulade mit Apfelkapern	2,80 €
Bresaolaröllchen mit Feigensenf-Frischkäse und Rucola	2,50 €
Räucherlachstatar an Mini Rösti dazu Kräutercrème mit Brunnenkresse	3,50 €
Flusskrebsscocktail mit Mango-, Apfel- und Fenchelwürfeln	3,10 €

Warme Häppchen:

Die Klassiker:

Zwei California-Pflaumen im Speckmantel	1,10 €
Allgäuer Käsepraline mit Preiselbeer-Dipp	1,80 €
Mini-Fleischpflanzerl in Pfeffer-Cognacsauce oder in Tomatensauce	2,60 €
Ochsenbäckenragout mit Gemüsewürfeln und Kartoffelpurée, serviert im Tumbler	3,80 €
Rahmschwammerl mit Steinpilze und Miniknödel	2,50 €
Quiche Lorraine mit Speck und Lauchzwiebeln	2,20 €
Spieß vom Lachs-Flammkuchen mit Lauchzwiebeln	2,20 €
Pikantem Schnapswürstl mit Paprikarahmkraut und Kaisersenf	2,80 €
Kleines Rösti mit Räucherlachs und Zitronenpfeffer	2,90 €
Geflügelspießchen mit einer fruchtigen Curry Sauce	2,70 €
Scampispießchen an feuriger Chilisauce "Sweet sour"	3,80 €
Seeteufelmedaillon in Pancettamantel auf Ratatouille	3,50 €
Yakitorispießchen (Ente) auf Asia-Gemüsecurry	3,50 €

Hochzeits-Specials (als Nachmittagshäppchen bzw. Mitternachtssnack)

Mini-Bagles, Preis pro Stück: 2,00 €

- mit Tomate/Mozzarella
- mit Räucherlachs, Dill und Meerrettich
- mit Serranoschinken



Sesam-Sandwich, Preis pro Stück: 2,00 €

- mit Thunfischpaste, Estragon, Gurke und Ei
- mit Obazda und roten Zwiebeln
- mit Putenbrust und Paprika-Tomaten-Frischkäse



Mini-Ciabatta, Preis pro Stück: 2,00 €

- mit Antipasti, Basilikumpesto und Parmesan
- mit Edelsalami
- mit Bresaola, Feigensenf-Frischkäse und Rucola

Süße Häppchen:

Selektion von Macarons, Preis pro Stück

1,20 €



Eis-Macarons mit Sorbet, sechs Variationen, Preis pro Stück

2,20 €

Petit fours-Sortiment, neun verschiedene Sorten, Preis pro Stück

1,50 €

Unser neues Dessert-Highlight:



***Schoko-Brunnen und frischen
Früchten, pro Person***

3,50 €

*Als Buffet serviert.
(Nur in Kombination mit einem
weiteren Dessert möglich.)*

Bitte beachten Sie folgende Konditionen für die Anmietung des "Weihenstephaner am Dom":

- Mindestumsatz (Speisen & Getränke): 3.500,00 €
- Bereitstellungs-/Reinigungskosten: 250,00 €