

## 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:  | 2,00 € |
| - 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                                   | 2,20 € |
| - 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   | 1,10 € |
| Kleine Brezen mit Schnittlauchfrischkäse oder Butter, pro Stück  | 2,20 € |
| Grissinisticks mit Südtiroler Speck  | 1,80 € |
| Räucherlachslooli<br>(Kräuterpfannkuchen mit Meerrettichcrème und Räucherlachs), auf Holzspieß                           | 1,80 € |
| Flusskrebsscocktail mit Apfel und Fenchel sowie Thousand Island-Sauce, im Glas   | 3,90 € |
| Matjes-Tatar im Kugelglas mit Rote Bete und roten Zwiebeln<br>mit Dill-Crème-Fraîche-Dip                                 | 3,20 € |
| Kleiner Münchner Wurstsalat mit Gurke  | 2,60 € |
| Mini-Fleischpflanzerl mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Kaisersendipp   | 3,10 € |
| Kleines Wienerschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remouladensauce   | 3,30 € |
| Geräucherte Entenbrust mit Selleriestreifen, Äpfeln und Nüssen<br>oder mit Blaukraut, Nüssen und Orangen-Kaffee-Dressing | 3,70 € |
| Entenlebermousse mit Apfelchutney auf geröstetem Bauernbrot  | 4,20 € |
| Kräuter-Panna-Cotta mit Lachstatar und Bruschettasegel   | 3,20 € |
| Antipasti-Terrine mit Tomaten- und Basilikumpesto auf Rucolabeet   | 2,80 € |
| Weidenochsen-Tatar mit Wachtelspiegelei auf Pumpernickelbrot   | 4,50 € |
| Kalbstatar mit Limetten-Olivenöl und Kapern an Trüffelcrème und Rucola   | 4,20 € |
| Tafelspitzsülze im Glas mit Gemüsewürfeln, dazu Meerrettichcrème   | 2,60 € |
| Gemüsesticks (Karotte, Gurke, Sellerie) mit Tomatensugo Cocktail- und Kräuterdipp, pro Set                               | 4,80 € |
| Spieß von der Vitello tonnato-Roulade mit Apfelkapern  | 3,00 € |
| Bresaolaröllchen mit Feigensenf-Frischkäse und Rucola  | 2,90 € |
| Räucherlachstatar an Mini Rösti dazu Kräutercrème mit Brunnenkresse  | 3,90 € |
| Flusskrebsscocktail mit Mango-, Apfel- und Fenchelwürfeln  | 3,90 € |

**Warme Häppchen:**

**Die Klassiker:**

|  |        |
|--|--------|
| Zwei California-Pflaumen im Speckmantel                                      | 1,50 € |
| Allgäuer Käsepraline mit Preiselbeer-Dipp                                    | 2,00 € |
| Nürnberger im Wintermantel<br>Blätterteig-Käse-Speck-Senf                    | 2,20 € |
| Mini-Fleischpflanzerl in Pfeffer-Cognacsauce oder in Tomatensauce            | 2,90 € |
| Ochsenbäckenragout mit Gemüsewürfeln und Kartoffelpurée, serviert im Tumbler | 4,00 € |
| Rahmschwammerl mit Steinpilze und Miniknödel                                 | 2,90 € |
| Quiche Lorraine mit Speck und Lauchzwiebeln                                  | 2,60 € |
| Spieß vom Lachs-Flammkuchen mit Lauchzwiebeln                                | 2,50 € |
| Pikantem Schnapswürstl mit Paprikarahmkraut und Kaisersenf                   | 3,10 € |
| Kleines Rösti mit Räucherlachs und Zitronenpfeffer                           | 3,50 € |
| Geflügelspießchen mit einer fruchtigen Curry Sauce                           | 3,00 € |
| Scampispießchen an feuriger Chilisauce "Sweet sour"                          | 4,50 € |
| Seeteufelmedaillon in Pancettamantel auf Ratatouille                         | 3,90 € |
| Yakitorispießchen (Ente) auf Asia-Gemüsecurry                                | 3,90 € |

**Hochzeits-Specials** (als Nachmittagshäppchen bzw. Mitternachtssnack)

**Mini-Bagles**, Preis pro Stück: 2,50 €

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



**Sesam-Sandwich**, Preis pro Stück: 2,50 €

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



**Mini-Ciabatta**, Preis pro Stück: 2,50 €

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

**Süße Häppchen:**

Selektion von Macarons, Preis pro Stück

1,80 €



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

2,90 €

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

2,00 €

**Unser neues Dessert-Highlight:**



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

4,80 €

*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 €