

# Fingerfood

Business Lunch & Meeting Snacks



Rheinmanns

CATERINGSERVICE

# Häppchen / Starter



## FINGERFOOD ZUM EMPFANG „EDEL“

- Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmorgemüse und Olivenöl
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppa
- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace
- „Dim Sum“, gemischte asiatische Gemüsesäckchen auf Salatbouquet und einem pikanten Dip
- Lachs-Lollis mit Kokos- und Pistaziensplitt
- Garnele in Knoblauch-Kräuter-Marinade auf essbarem Maismehllöffel

Wählen Sie bei unter 40  
Personen 2 von 6  
Wählen Sie bei über 40 Personen  
4 von 6



## FINGERFOOD ZUM EMPFANG „RUSTIKAL“

- Mini-Burger „The Special One“ – Rinderpatty, Rispen tomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger-Spezial-Sauce
- Pulled Pork mit Mixed Pickles und einer Sauerrahmhaube
- Caprese Insalata Baguettescheiben, cremiger Mozzarella mit Tomaten, Kräuter-Pesto
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas angerichtet
- Gebratene vegane Falafel mit pikantem gelben Linsen-Dip
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Blattsalaten, Paprikastreifen und Crème fraîche

Wählen Sie bei unter 40  
Personen 2 von 6  
Wählen Sie bei über 40 Personen  
4 von 6



## MINIATUR BROT TAPAS

- Wachtelei mit Remouladenhaube, Schnittlauchröllchen auf Hausmacher Sülze und Butter
- Halbgetrocknete Tomate mit grünem Pesto getoppt auf Mozzarella-Kugel und Frischkäsestrich
- Zwiebelmettbällchen mit Röstzwiebeln, gerissenem Pfeffer, Lauchlocken und Butter
- Flambierter Flammkuchswürfel mit Rohrzucker, Gurkenschleife und Lachsfrischkäse bestrichen
- Dry aged gereifte Rumpsteak tranche mit Staudensellerie, Whiskey-Gelee und Kräuterbutter

ab 20 Personen



## HANDSCHNITTCHEN

- 6/2 pro Person, belegt mit:
- Gegrilltem Schweinerücken
  - Gebratenem Kasseler mit Früchten
  - Geräuchertem Schwarzwälder Schinken
  - Gekochtem Schinken
  - Edlen Salamisorten
  - Karreeschinken mit Speck und rosa Pfeffer
  - Verschiedenen Käsespezialitäten
  - Geräuchertem Wildlachs

Alle Handschnittchen sind liebevoll garniert

ab 20 Personen





#### FRISCH AUS DER „VITAL-ECKE“

Hausgemachtes Korneckbrot  
belegt mit:

- Frischkäse mit Tomate und Basilikum
- Cremigem Peppadew Frischkäse
- Pfefferschinken mit Perlen von der Cantaloupe-Melone
- Französischer Gebirgssalami
- Weichem Camembert mit Edelschimmel

Ofenfrische Ciabattascheiben  
belegt mit:

- Frischkäse mit Tomate und Basilikum
- Zarter Putenbrust „Florenz“
- Exotischem Caipirinha-Lachs
- Edlem Orangen-Basilikum-Lachs

- Vegetarische Quiche mit blanchiertem Romanesco und würzigem Fetakäse

Ab 10 Personen, 6 Teile  
pro Person



#### EMPFANGSSNACKS NR. 1

Kanapees mit Fleisch und Käse,  
belegt und liebevoll garniert mit:

- Rosa gebratenem Roastbeef
- Schweinefilet „Försterin“
- Schweinefilet „orientalisch“ mit frischen Früchten
- Putenfilet „Hawaii“ mit Ananaswürfeln
- Broccolibrust mit Tomatendip
- Poulardenbrust mit Sommertrüffeln und frischen Feigen
- Verschiedenen Edelkäsespezialitäten

Ab 10 Personen, 6 Teile  
pro Person



#### EMPFANGSSNACK NR. 2

Kanapees mit Fleisch, Fisch und Käse,  
belegt und liebevoll garniert mit:

- Garnelen in Knoblauchdressing
- hausgebeiztem Graved Lachs an Honig-Dill-Senfsauce
- exotischem Caipirinha-Lachs
- geräuchertem Forellenfilet mit Apfel-Meerrettich-Schaum
- rosa gebratenem Rinderfilet
- zarte Entenbrust mit Maronenpüree und karamellisierter Walnuss
- orientalischem Schweinefilet „Curry“ mit frischen Früchten der Saison
- Poulardenbrust mit Sommertrüffeln und frischen Feigen
- Karreeschinken mit rosa Pfeffer
- verschiedenen Edelkäsespezialitäten

Ab 10 Personen, 6 Teile  
pro Person



#### EMPFANGSSNACK NR. 3

Ofenfrische Ciabattascheiben  
belegt mit:

- Italienischem Prosciutto di Parma
- Rosa gebratenem Ochsenroastbeef
- Pfefferschinken mit Perlen von der Cantaloupe-Melone
- Frischkäse mit Tomate und Basilikum
- Maritimer Lachsfrischkäse-Mousse
- Graved Lachs und geräuchertem Lachs
- Putenbrust „Florenz“ gefüllt mit Blattspinat
- Edlen Salamisorten
- Gegrilltem Schweinerücken

Ab 10 Personen, 6 Teile pro  
Person



# Dolce Vita

AB 30 PERSONEN

## FINGERFOOD AUS DEM MEER

- Knusprige Crostini mit aromatischem Stremel-Lachs und buntem Pfeffer
- Garnele in Salzbutter, Knoblauch, Rosmarin und Thymian angebraten mit Chilifäden auf Chiasamen-Avocadotatar

## KALTES FINGERFOOD

- Mini-Kalbschnitzel auf Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks
- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen mit Staudensellerie
- Caprese Insalata Baguettescheiben, cremiger Mozzarella mit sonnengereiften Tomaten, Kräuter-Pesto, gerissenem Pfeffer und Meersalz
- Gekräuterte Ziegenkäsetaler in Parmaschinkenhülle auf Chicoree
- Vegetarische Quiche mit blanchiertem Romanesco und würzigem Fetakäse
- „Dim Sum“, gemischte asiatische Gemüsesäckchen auf Salatbouquet und einem pikanten Dip
- Gebratene Mini-Frikadellen mit Kräuter-Mayonnaise und Jalapeño-Frischkäse
- Melonenperlen mit Lachsschinken

## SALATVARIATIONEN – IM GLÄSCHEN ANGERICHTET

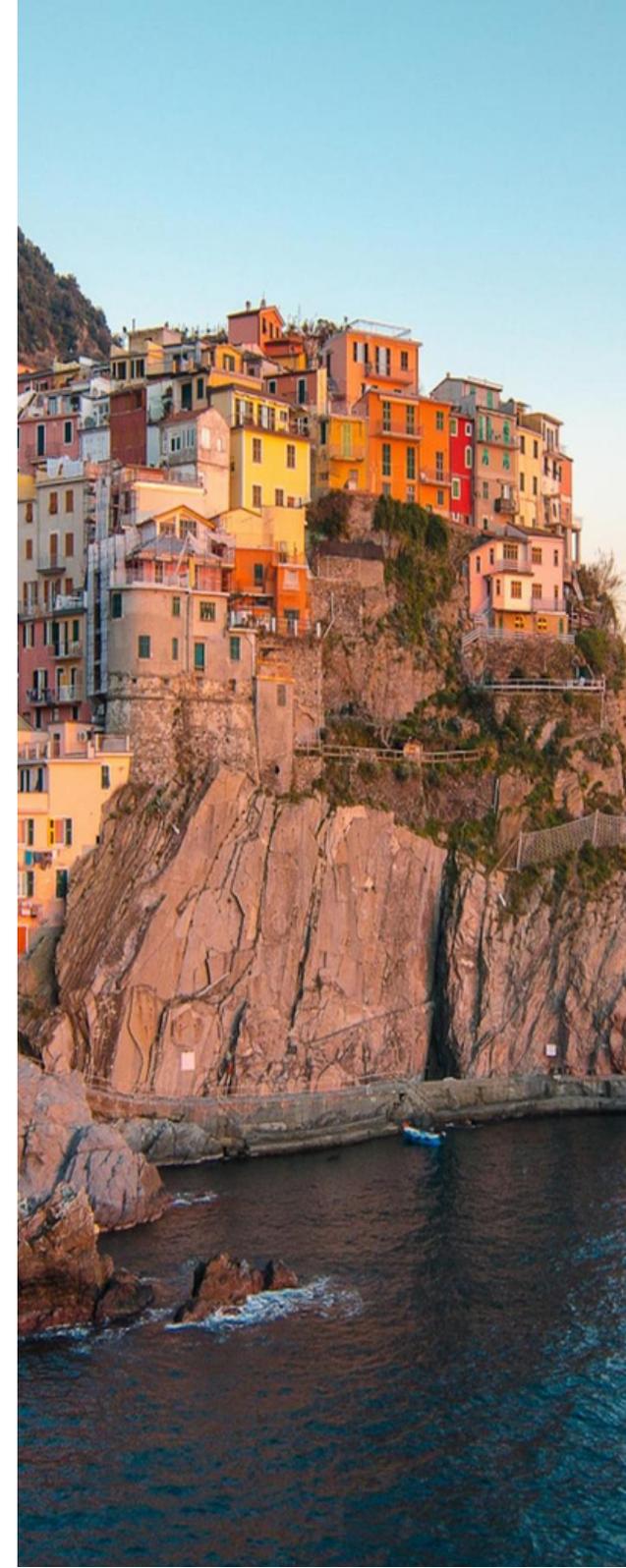
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Erfrischender Orangen-Fenchel-Salat mit Mango-Chutney und Blütenhonig abgerundet

## DESSERT

- Italienische Tiramisu, im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Panna cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree



Wir bieten eine große Auswahl an fleischlosen Spezialitäten, sowohl vegetarisch als auch vegan, als komplettes Buffet oder als einzelne Komponenten. Lassen Sie sich von uns beraten.



# Vernissage

AB 50 PERSONEN

## FINGERFOOD AUS DEM MEER

- Tranchen vom milden Räucherlachs auf einem Reibekuchentaler mit Crème fraîche
- Matjesfilet mit Rote Bete-Mousse auf Brotchip

## KALTES FINGERFOOD

- Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbgetrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
- Tranchen vom Kalbstafelspitz auf Orangen-Fenchel-Salat mit Mango-Chutney und Blütenhonig abgerundet
- Gebratene vegane Falafel mit pikantem gelben Linsen-Dip
- Sesamröllchen vom Roastbeef, dry aged gereift und rosa gebraten, mit Paprikawürfel auf Salatbouquet
- Mini-Texas-Burger – Pulled Pork, Cheddar, feurige Jalapeños, Röstzwiebeln, Coleslaw, BBQ-Sauce und Mustard-Sauce

## SALATVARIATIONEN – IM GLÄSCHEN ANGERICHTET

- Käsesalat mit delikatem Feigen-Senf-Dressing im Weckglas angerichtet
- Italienischer Tortellinisalat mit Schinkenstreifen, Gurkenwürfeln, Paprika, getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven

- Erfrischender Gurken-Wasabi-Salat mit knackigen Salatgurken, Blatt Petersilie und einem angenehm scharfen Wasabi-Crème fraîche-Dressing

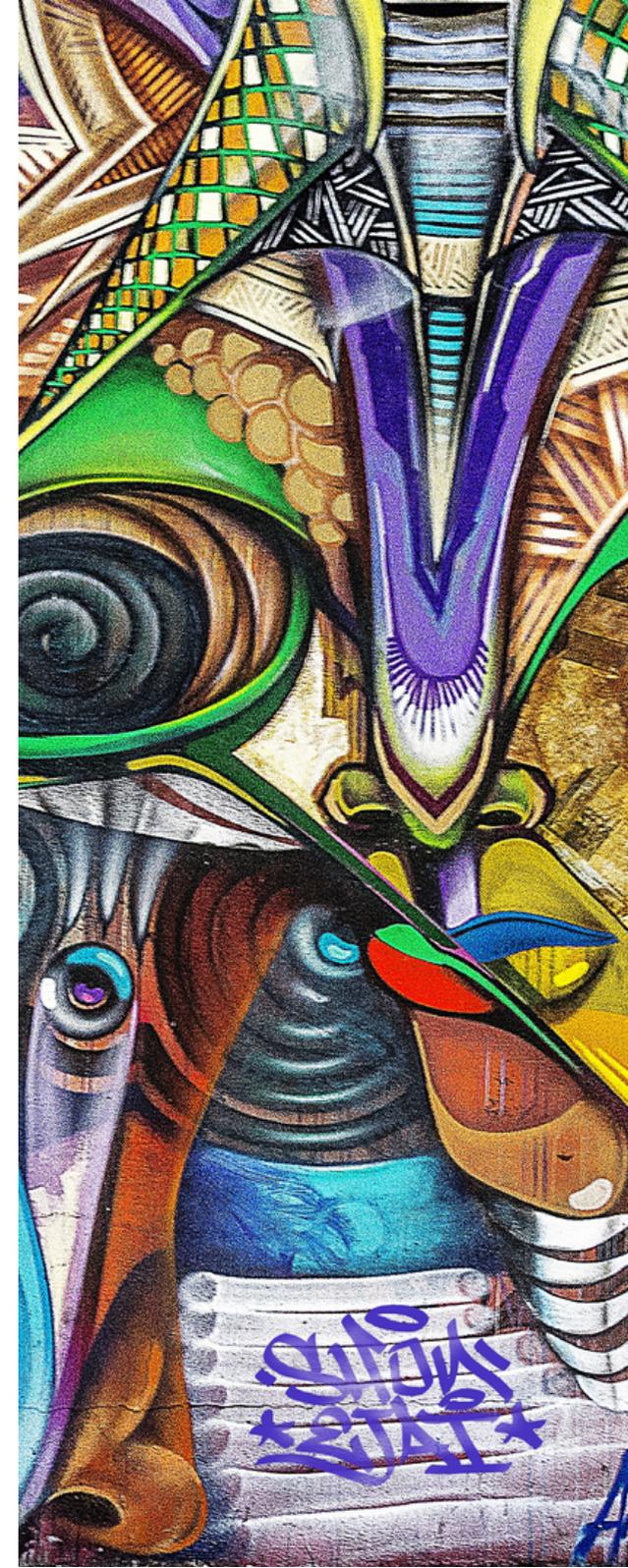
## WARMES FINGERFOOD

- Rosa gebratene Entenbrust an fruchtiger Orangensauce mit gebackenen Kartoffelperlen
- Tranchen vom Schweinefilet mit einer aromatischen Cognac-Pfeffersauce und hausgemachten Spätzle
- Vegetarische Lemon-Mandel-Ravioli an cremiger Parmesan-Sauce

## DESSERT

- Cupcake, der kleine Kuchen mit einer zarten Cremehaube
- Mangocreme aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen
- Baileys Irish Cream Mousse

zzgl. Geschirr, Anrichten und  
Betreuung der warmen Speisen



# Ruhrpott

AB 40 PERSONEN

## MINIATUR BROT-TAPAS

- Wachtelei mit Remouladenhaube, Schnittlauchröllchen auf Hausmacher Sülze und Butter
- Zwiebelmettbällchen mit Röstzwiebeln, gerissenem Pfeffer, Lauchlocken und Butter

## KALTES FINGERFOOD

- Dry aged gereifte Roastbeef-Röllchen, zart rosa gebraten, mit Kräuterremoulade auf Schwarzbrottaler
- Tranchen vom Kalbstafelspitz auf Orangen-Fenchel-Salat mit Mango-Chutney und Blütenhonig abgerundet
- Forelle auf Schrotbrot und einer Apfel-Sahne-Meerettich-Haube
- Landjägersnack mit pikanten Silberzwiebeln
- Knusprige Blätterteigtaschen mit pikanter Hackfleischfüllung
- Käsesticksvariationen aus rotem Pesto- und Wasabikäse, Gouda und Appenzeller, mit Obstdekor

## WARMES FINGERFOOD

- Mini-Wirsingroulade an herzhafter Specksauce mit Kartoffelperlen
- Westfälische Mini-Bratwürstchen, goldbraun gebraten, auf Kartoffelmus
- Currywursttopf mit Baguettescheiben

## Dessert

- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraseln und Rum verfeinert
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen

zzgl. Geschirr, Anrichten und Betreuung der warmen Speisen



„Gut abgehangen“

Dry Aging ist die traditionelle Trockenreifung von Rindfleisch. So veredeltes Rindfleisch ist besonders zart und überzeugt mit einem buttrig-nussigen Fleischgeschmack. Einfach königlich.





# American Fingerfood

AB 40 PERSONEN

## FINGERFOOD AUS DEM MEER

- Garnele in Knoblauch-Kräuter-Öl-Marinade auf essbarem Maismehllöffelchen
- Lachs-Lollis mit Kokos- und Pistaziensplitt

## KALTES FINGERFOOD

- Pulled Pork, über 9 Stunden bei Niedrigtemperatur gegartes und gerauchtes Schweinefleisch mit Mixed Pickles und einer Sauerrahmhaube
- Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmorgemüse und einem Schuss Clivenöl
- Hummus Kanapee mit Gurkentaler, Rosinen und Mandelsplitter
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangenvinaigrette

## SALATVARIATIONEN – IM GLÄSCHEN ANGERICHTET

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zerfetztem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl und erlesenen Kräutern verfeinert

## WARMES FINGERFOOD

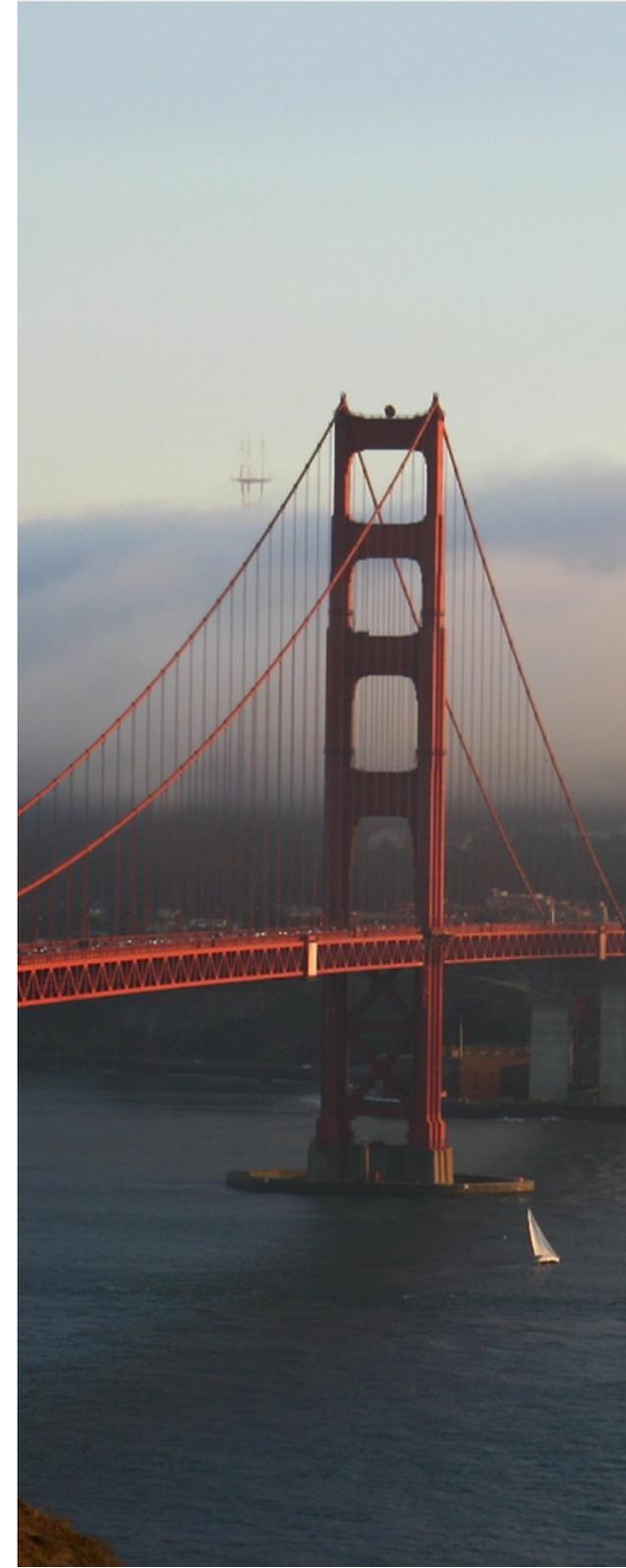
- Gebratene Garnelen in einem Nest von weißen Bandnudeln mit Hummerrahmsauce
- Schweinerückenstreifen mit Mais, Bohnen und Kartoffelwürfeln

Gebratene Rindfleischstreifen Teriyaki mit Kartoffelgratin und Zuckermöhren

## DESSERT

- Cupcake, der kleine Kuchen mit einer zarten Cremehaube
- „Apple Pie“ kleine Tartiletts mit Apfelstücken
- Erlesene Mohn-Mousse mit fruchtigen Blaubeeren und Puderzucker abgestaubt

zzgl. Geschirr, Anrichten und  
Betreuung der warmen Speisen



Rheinmanns  
CATERINGSERVICE

# Italienische Sehnsucht

AB 60 PERSONEN

## KALTES FINGERFOOD

- Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen
- Lachsquiche mit blanchiertem Blattspinat
- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Pastaspieße "al dente" mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
- Melonenperlen mit Lachsschinken
- Tafelspitzsülze mit Gemüseschnitt im Glas mit würziger Frankfurter Grüner-Sauce-Mousse
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln

- Aprikosierte Tranchen vom Lammrücken auf Confit von Zuckerschoten, Chilifäden und Sojasprossen
- In Butterschmalz gebratene Rinderfiletstreifen
- Stroganoff mit Zwiebelwürfeln, Champignons, Lauchlocken und zarter Wildreis

## DESSERT

- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping
- Italienische Tiramisu, im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Stracciatella-Mousse mit Schokoladenstreuseln

zzgl. Geschirr, Anrichten und Betreuung der warmen Speisen

## SALATVARIATIONEN – IM GLÄSCHEN ANGERICHTET

- Mediterraner Salat mit Rindfleischstreifen, Tomaten, Rucola und edler Trüffelvinaigrette
- Veganer Quinoa-Mango-Salat mit Zwiebelstreifen, verfeinert mit der Süße von frischer Mango und Ingwer

## WARMES FINGERFOOD

- Cappuccino von der Kartoffel mit Pfifferlingschaum, krossem Parmaschinken und blanchierten Möhren
- Mini-Saltimbocca vom Kalb mit Parmaschinken und Salbei gefüllt mit Pinot-Grigio-Sauce auf einem Bandnudelnest



# Flying Dinner

AB 80 PERSONEN

## SNACKS (ZUM EMPFANG)

· Köche in Uniform schneiden dünne Scheiben, vom im Ganzen präsentierten Parmaschinken und bieten diese den Gästen direkt vom Messer an. Dazu reichen Servicekräfte kräftiges Schrotbrot.

## 1. GANG (KALT)

- Lachs-Lollis mit Kokos- und Pistaziensplitt
- Garnele in Knoblauch-Kräuter-Öl-Marinade auf essbarem Maismehllöffel
- Pastaspieße "al dente" mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto
- Parmesantüchchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln

## 2. GANG (KALT)

- Fruchtige Feigen mit Ziegenfrischkäse und einer Rose aus Serrano Schinken
- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Raffinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette

## 3. GANG (WARM)

- Tranchen vom rosa gebratenen Ochsenroastbeef, dry aged gereift, mit einer aromatischen Cognac-Pfeffer-Sauce und gratinierten Kartoffelscheiben
- Rosa gebratenes Kalbsfilet, in Tranchen geschnitten, an einer Pfifferlingsauce mit gebratenen Kartoffelperlen

- Gegrillte Lachssteaks mit Zitronenpfeffer auf Ratatouille mit frischen Kräutern abgeschmeckt
- Kürbisangelotti an zerlassener Trüffelbutter und confierten Tomaten

## 4. GANG (DESSERT)

- Petit Fours, klassisches, französisches Kleingebäck aus Biskuitteig, Creme, Marzipan mit Zuckerguss glasiert
- Baileys-Creme brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht für ein knackiges Finish
- Mascarpone-Quark mit Eierlikör und einem erfrischenden Waldfrüchtetopping
- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping

zzgl. Geschirr, Anrichten und Betreuung der warmen Speisen

oder

zzgl. Geschirr, Anrichten, Betreuung und Reichen als Flying Menu der warmen Speisen



# Meeting

## MEETING-ARRANGEMENT „RUSTIKAL“ AB 10 PERSONEN

- Mini-Kalbschnitzel auf Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks
- Mini-Burger „The Special One“ – Rinderpatty, Rispen Tomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger Spezial-Sauce
- Pulled Pork, über 9 Stunden bei Niedrigtemperatur gegart und gerauchtes Schweinefleisch mit Mixed Pickles und einer Sauerrahmhaube
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas serviert

Gerechnet wird von jedem Produkt ein Teil pro Person.

## MEETING-ARRANGEMENT „FEIN“ AB 10 PERSONEN

- Roastbeef-Röllchen, zart rosa gebraten, mit Kräuterremoulade auf Schwarzbrottaler
- Mini-Texas-Burger – Pulled Pork, Cheddar, feurige Jalapeños, Röstzwiebeln, Coleslaw, BBQ-Sauce und Mustard-Sauce
- Im Weckglas angerichtete Leberkäsekanten auf Schwarzwurzelsticks und Kartoffelsalat
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Crème fraîche
- Pastaspieße „al dente“ mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto
- Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl und erlesenen Kräutern verfeinert

Gerechnet wird von jedem Produkt ein Teil pro Person.

*Gerne bieten wir Ihnen auch Konferenzangebote / Business Breakfast & Business Lunch nach individueller Anfrage an*

