

Kalte Platte II mit sieben Sorten Canapés



Zutaten für 7 Personen:

- 4-5 Canapés mit Wachteleiern
- 4-5 Canapés mit Weichkäse, Trauben und Kiwi
- 4-5 Canapés mit Ajvar und gehacktem Ei
- 4-5 Canapés mit Forellenfilet
- 4-5 Canapés mit Pastete und Wildpreiselbeeren
- 4-5 Canapés mit Lachsschinken
- 4-5 Canapés mit Hähnchen und Wildpreiselbeeren

Grundbasis sind immer Baguette- oder Parisienne-Scheiben 12-15 mm, leicht schräg geschnitten, dünn gebuttert und mit passenden Salatblättern belegt.

Zutaten und Zubereitung im Detail siehe jeweils eigene Rezepte.

Hinweise:

Für einen Empfang rechnet man mit 4-5 Canapés pro Person.

Bei einer Zusammenstellung von mehreren Sorten sollte man auf jeden Fall darauf achten, dass auch vegetarische Sorten mit Käse und Ei dabei sind.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 60 min, Partygerichte, Canapés, international