

## 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 im Kartoffelnest auf 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 €
Rosmarinspieß mit Seeteufelmedaillon in Pancettamantel auf Ratatouille	3,50 €
Yakitorispießchen (Ente) auf Asia-Gemüsecurry	3,50 €
"Weihenstephaner Würstl-Potpourri" mit dreierlei Senfsorten und frischer Breze sowie zwei Mini-Weißwürsten, Zwei Mini-Pfälzern und zwei Mini-Regensburgern	7,80 €

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

<b>Mini-Bagles</b> , Preis pro Stück:	2,00 €
- mit Tomate/Mozzarella	
- mit Räucherlachs, Dill und Meerrettich	
- mit Serranoschinken	



<b>Sesam-Sandwich</b> , Preis pro Stück:	2,00 €
- mit Thunfischpaste, Estragon, Gurke und Ei	
- mit Obazda und roten Zwiebeln	
- mit Putenbrust und Paprika-Tomaten-Frischkäse	



<b>Mini-Ciabatta</b> , Preis pro Stück	2,00 €
- mit Antipasti, Basilikumpesto und Parmesan	
- mit Edelsalami	
- mit Bresaola, Feigensenf-Frischkäse und Rucola	

**"Brezen-Schwan"** 48 kleine Brezenhäppchen, belegt mit: Thunfisch, Kräuterfrischkäse, gekochtem Schinken, Räucherlachs 99,00 €



**Mini-Gourmet-Snacks (warm)**, Preis pro Stück:

- Würstl im Blätterteig
- Spinat-Ricotta-Täschchen
- Mini-Pizza mit Oliven
- Pizza mit Ziegenkäse und Zucchini 2,00 €

**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 €