



Rustikale Schinkenspeck Canapés auf Roggenbrot

Art.-Nr.: 1020-1-20

Anzahl - Rustikale Schinkenspeck Canapés

10 Canapés	Lieferzeit: 3-4 Tage	24,50 €
20 Canapés	Lieferzeit: 3-4 Tage	49,- €
30 Canapés	Lieferzeit: 3-4 Tage	73,50 €
40 Canapés	Lieferzeit: 3-4 Tage	98,- €
50 Canapés	Lieferzeit: 3-4 Tage	122,50 €

Lieferzeit Catering Artikel

Gewünschte Lieferzeit (Datum + Uhrzeit) bitte im Warenkorb unter "Mein Kommentar" eingeben

24,50 €

Grundpreis: 2,45 €/Stück

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten

Beschreibung:

Rustikale Schinkenspeck Canapés - herzhaft belegt auf frisch gebackenem Roggenbrot - ab 20 Stück Canapés sind mundgerecht zubereitete Häppchen, die mit ein bis zwei Bissen genossen werden können. Diese zwei Bissen sollen jedoch ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis bieten. Deshalb belegen wir unsere Schinkenspeck Feinkost Canapés auf einer Brotscheibe aus frisch und cross gebackenen Kaviarstangen (Roggenbrot). Bestellungen von Canapés können wegen passender Verpackung und dem Herstellprozess ab 20 Stück aufgegeben werden. Gerne dürfen Sie die mind. 20 Canapés individuell zusammenstellen. Bitte beachten Sie, dass Catering-Artikel nicht versendet, sondern nur abgeholt oder persönlich geliefert werden können. Bei Lieferwunsch muss im Warenkorb bei "Catering Lieferkosten" über der Summe netto unbedingt der Haken gesetzt werden. Als Grundlage für den leckeren Geschmack unserer rustikalen Canapés dient eine frische, streichzarte Butter. Hauchdünn geschnitten, entwickelt unser Feinkost-Schinkenspeck ein äußerst weiches Geschmackserlebnis. Auf den feinen Schinkenspeck geben wir einen großzügigen Tupfer frisch zubereitete Käsecreme. Diese rundet einmal den außergewöhnlich feinen Geschmack unserer Canapés ab. Zusätzlich sorgt diese Frischkäsecreme für einen besseren Halt der feinen Dekoration. Rustikale Feinkost-Canapés mit Schinkenspeck bedeutet bei Feinkost-Weber

ausschließliche Verwendung von erlesenen, feinen Naturgewürzen, Bickelbacher naturreinem Steinsalz, Fleisch vom Schwäbisch Hällischen Landschwein (artgerecht gehalten, kein Genfutter, keine Wachstumsförderer, ...) und selbstverständlich eine Feinkost Zubereitung von Hand. Wir bei Feinkost-Weber sehen dies als klares Plus für mehr Gesundheit und deutlich besseren Geschmack. Als i-Tüpfelchen unserer rustikalen Feinkost-Canapés mit feinem Schinkenspeck sehen wir die Dekoration. Diese soll dem Auge knackige Frische und zarte Aromen kommunizieren, jedoch vor allem für eine Abrundung des außergewöhnlichen Geschmackserlebnisses sorgen. Hier variieren wir bei Feinkost-Weber je nach Saison zwischen frischer Petersilie, herzhaften Oliven, intensiven Beeren oder anderen knackfrisch angelieferten Feinkost-Zutaten. Catering-Mengenempfehlung bei rustikalen Canapés auf herzhaftem Roggenbrot: bei einem Sektempfang 2-3 Canapés / Person als Hauptmahlzeit 5-6 Canapés / Person Zubereitung von rustikalen Canapés auf herzhaftem Roggenbrot: nur mit erlesenen, feinen Naturgewürzen Feinkost Zubereitung von Hand hauchdünner, feiner Schinkenspeck Fleisch vom Schwäbisch Hällischem Landschwein nur mit Bickelbacher naturreinem Steinsalz Bitte beachten Sie!!! Canapés werden nur ab einer Bestellmenge von mind. 20 Stück erstellt und nur im Umkreis von 5 Km des Postleitzahlgebietes 65843 Sulzbach ausgeliefert. Gerne dürfen Sie eine Bestellung von mind. 20 Canapés in unserem Feinkost Ladengeschäft abholen.

Passend dazu



Rustikale Pfeffersalami Canapés auf Roggenbrot

Grundpreis: 2,45 €/Stück
24,50 €*



Rustikale Kasseler Canapés auf Roggenbrot

Grundpreis: 2,45 €/Stück
24,50 €*



Frühlingsrolle -pikant-

Grundpreis: 2,20 €/Stück
33,- €*

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten