



## Schlemmer Canapés - 8 Sorten - auf Roggenbrot

★★★★★ (1)

Art.-Nr.: 1021-1-10

Anzahl - Schlemmer Canapés

10 Canapés	Lieferzeit: 3-4 Tage	29,- €
20 Canapés	Lieferzeit: 3-4 Tage	58,- €
30 Canapés	Lieferzeit: 3-4 Tage	87,- €
40 Canapés	Lieferzeit: 3-4 Tage	116,- €
50 Canapés	Lieferzeit: 3-4 Tage	145,- €

Lieferzeit Catering Artikel

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

29,- €

Grundpreis: 2,90 €/Stück

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten

Beschreibung:

Schlemmer 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 Schlemmer 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 Schlemmer Canapés dient eine frische, streichzarte Butter. Hauchdünn geschnitten, entwickeln unser Schlemmer Canapés ein äußerst weiches Geschmackserlebnis. Auf den feinen Schlemmer Canapés geben wir einen großzügigen Tupper frisch zubereitete Käsecreme. Diese rundet einmal den außergewöhnlich feinen Geschmack unserer Canapés ab. Zusätzlich sorgt diese Frischkäsecreme für einen besseren Halt der feinen Dekoration. Schlemmer 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 Schlemmer Canapés 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 Schlemmer Canapés auf herzhaftem Roggenbrot: bei einem Sektempfang 2-3 Canapés / Person als Hauptmahlzeit 5-6 Canapés / Person Zubereitung von Schlemmer Canapés auf herzhaftem Roggenbrot: nur mit erlesenen, feinen Naturgewürzen Feinkost Zubereitung von Hand 8 Sorten, Roastbeef, Coburger, Putenbrust, Kasseler roh Cambozola, Emmentaler Deutsch, Räucherlachs, Räucherforelle 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 €\*



Schlemmer Canapés - mit Coburger Schinken luftgetrocknet - auf Roggenbrot

Grundpreis: 2,90 €/Stück  
29,- €\*

\* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten