



FINGERFOOD

EXQUISIT

RIESENGARNELE

auf Blattsalatbett im Glas mit einem raffinierten Senf-Dip

KRABBENSALAT

auf Tomatensalsa und Gartenkräutern

GEBRATENES ROASTBEEF

vom Angus mit Möhren-Sellerie-Füllung

PFLAUMEN IM SPECKMANTEL

mit Mandeln und Oliven

KROSS GEBRATENE ENTENBRUSTTRANCHEN

mit Chutney

RUCOLA-BASILIKUM-SALAT

mit Pinienkernen



FINGERFOOD

EXQUISIT

MINI-SPINAT-QUICHE

mit Karottenchips

HAUSGEMACHTE ANTIPASTI

FRISCHE MELONEN

mit Parmaschinken

PFLAUMEN IM SPECKMANTEL

mit Mandeln und Oliven

VANILLEMousse

mit einem Hauch frischer Minze

PREIS: 20,50 EUR

Preis pro Person



FINGERFOOD

MEISTER LAMPE

REICH GARNIERTE CANAPÉS

mit Wurst- und Käsespezialitäten belegt,
wahlweise auch mit Fisch

MINI-WRAPS

mit knackigem Rucola, Kirschtomaten,
Pinienkernen und Landrahm gefüllt

MOZZARELLASPIESSE

mit frischem Basilikum und Kirschtomate

GEBACKENE SCAMPI

im Reismudelteig mit Graved Sauce

PRALINEN VOM RÄUCHERLACHS

GEGRILLTE ANTIPASTIRÖLLCHEN

mit Frischkäsecremefüllung



FINGERFOOD

MEISTER LAMPE

TRANCHEN VON DER ENTENBURST

auf wildem Feldsalat mit Cointreau-
Preiselbeeren

KORSISCHER BLATTSALAT

mit Fetakäse und gerösteten
Sonnenblumenkernen in süßer Senf-
Vinaigrette

FRANZÖSISCHER BRIE

an Weinbeere mit Feigensenf

ROASTBEEFTASCHE

mit feinem Walldorfsalat gefüllt

VANILLEMUSSE

mit kandierten Mangospalten und Pistazien

Zu unserem Fingerfoodbuffet reichen wir
frisches Baguette und Kräutercreme.

PREIS: 17,00 EUR

Preis pro Person,
inkl. 12 Teile pro Person

Buchbar ab einer Anzahl von 10 Personen.

INTERESSE?

SPRECHEN SIE UNS
JETZT AN.

Wir machen Ihnen gerne ein individuelles
Angebot oder stellen ein Catering nach Ihren
Wünschen zusammen.



IHR DRAHT ZU UNS

Landkreis Restaurant Osnabrück
Kerstin & Dietrich Lampe

Am Schölerberg 1
49082 Osnabrück



Telefon: 0541 5011 064



E-Mail: lampe@landkreisrestaurant.de