

Kalte Platte mit fünf Sorten Canapés



Zutaten für 4-5 Personen:

4-5 Canapés mit Roastbeef

4-5 Canapés mit Tartar und Kapern

4-5 Canapés mit Kräuterfrischkäse

4-5 Canapés mit Schweinemedallions

4-5 Canapés mit Baguette-Salami

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:

Canapés mit Tartar sollten immer möglichst frisch zubereitet werden und bis zum Servieren kalt gestellt werden.

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

Schlagworte:

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