

Kalte Platte mit Räucherlachshäppchen



Zutaten für diese Platte:

- Roggenbrottaler mit Räucherlachs und Sahne-
meerrettich
- Roggenbrottaler mit
Räucherlachs, Eischeibe
und Deutschem Kaviar
- Canapés mit Räucherlachs
- Canapés mit Räucherlachs
und Deutschem Kaviar
- Blini mit Räucherlachs
- Blini mit Räucherlachstartar
- Blini mit Räucherlachs und
Deutschem Kaviar
- Pumpernickeltaler mit
Frischkäse und Lachs

Zutaten und Zubereitung
im Detail siehe jeweils
eigene Rezepte.

Hinweise:

Für einen Empfang rechnet
man mit 4-5 Canapés pro
Person, für eine längere
Abendeinladung 8-10
Stück.

Bei einer Zusammenstel-
lung immer darauf achten,
dass auch vegetarische
Häppchen und Häppchen
mit Schinken/Fleisch mit
dabei sind.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 60
min, Partygerichte, kalte
Platten, Canapés, Roggen-
brottaler, Blini, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023