

# HEDDERICH FRANKFURT

Feinschmecker- und Veranstaltungs-Service

## „Frankfurter Maul-Häppcher“

**Übersetzung: Frankfurter Mund-Häppchen**

Es handelt sich hier um Speisen nach traditionellen Rezepten. Diese werden als kleine, pfiffige Speisen in dekorativen Minischälchen angerichtet und sind speziell für Veranstaltungen im Stehen geeignet.

### Hier einige Beispiele für Pikantes kalt und warm:

Kartoffelsalat mit Scheiben von Frankfurter Würstchen  
Frankfurter Grüne Soße mit gekochten Eiern  
Geflügelschnitzelchen auf Frankfurter Grüne Soße  
Minifrikadelle mit Kräuterdip  
Rindfleischsalat vom gekochten Tafelspitz  
Frankfurter Fleischwurst-Salat mit roter Bete  
Kräuterfrischkäse mit Räucherlachs-Tartar  
Schmandhering mit Äpfeln und Zwiebeln  
Handkäs ´ mit Musik (Ziebeln, Essig und Öl)  
Spundekäs (Frischkäsezubereitung)  
Rindertafelspitz auf Boullionkartoffeln  
Lachsfilet mit Zitronenbutter auf Kartoffelstampf  
Gekochte Rippchen auf Apfelweinsauerkraut  
Wetterauer Currywurst



### Natürlich gibt es auch etwas Süßes:

Apfelschmand auf Kreppelboden  
Rote Beerengrütze mit Sahnehäupchen  
Frankfurter Sahnecreme mit Krokant



Gereicht werden die „Frankfurter Maul-Häppcher“ auf schwarzen Servierplatten, wie auf den Bildern zu sehen.

Dazu wird immer ein kleiner Löffel oder eine Gabeln gereicht.

Die Umsetzung ist in klassischer Form auf einem Buffet zur Selbstbedienung geeignet.

Oder die Speisen werden als Flying-Fingerfood von unseren freundlichen Servicefachkräften am Stehtisch serviert.

Wir empfehlen je nach Veranstaltungsart pro Person ca. 5 Schälchen für einen kurzen Empfang, ca. 6 bis 8 Portionen für eine längere Veranstaltung und ca. 10 Schälchen zum satt werden.

Die Mindestbestellmenge beträgt 15 Stück je Sorte. Eine Porttion enthält ca. 60 Gramm. Der Preis beträgt € 3,00 je Portion zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Dazu empfehlen wir aus dem Hause **NÖLL** einen Sortenreinen Premium-Apfelwein, einen halbtrockenen Apfel-Secco oder einen feinsten Apfelschaumweine (trocken und brut), nach Methode der traditionellen Flaschengärung.