

Baguettschnittchen



Baguettschnittchen sind kleine herzhafte belegte Brotscheiben, die ansprechend dekoriert als Häppchen z.B. bei einem Sektempfang, auf Stehpartys oder als kalte Vorspeise gereicht werden. Am besten eignet sich Meterweißbrot oder Baguette. Es gibt Rezepte für Baguetts mit Fleisch, Aufschnitt oder Geflügel, Fisch sowie Käse. Auch vegetarische Belege wie Eier oder Frischkäsecreme sollten den Gästen angeboten werden. Schnittchen werden ohne Besteck wie Fingerfood gegessen.

Hier eine Auswahl von verschiedenen Belägen:

Schwarzwälderschinken

Bierschinken

Pfeffersalami

Hähnchenbrust

Kassler

Lachsschinken

Schweinebraten

Roastbeef

kl. Schnitzel

Eier

kl. Bulette

Fleischsalat

gek. Schinken

Zwiebelmett

Medallions

Forellenfilet

Geräucherter Lachs

Aalfilet

Heringssalat

Garnelen

Krabben

Matjesstücke

Camenbert

Bresso

Gauda

Tomate- Mozzarella

Harzer Käse

Roquefort