

Fingerfood

Allgemeine Informationen zu unserem Programm

Unser Küchenchef produziert alle Spezialitäten ab einer Mindestanzahl von 30 Teilen je Sorte.

Unsere Vorschläge sind selbstverständlich auf Ihren Geschmack individualisierbar.

Je nach Art der Feierlichkeit empfehlen wir Ihnen verschiedene Stückzahlen pro Person:

Der Sektempfang

Für einen Snack oder Sektempfang empfehlen wir Ihnen, 4 - 6 Teile pro Person zu kalkulieren.

Kleiner Imbiss oder Snack

Bei einem leichten Imbiss oder kleinen Snack für Kunden oder Gäste empfehlen wir Ihnen, 8 - 10 Teile pro Person zu kalkulieren.

Das Fingerfood Buffet

Für ein ausgedehntes Mittag- oder Abendessen, bei dem Ihre Gäste ausschließlich von Fingerfood gesättigt werden sollen, empfehlen wir Ihnen, 15 Teile pro Person zu kalkulieren.





Schwein

Marokkanische Dattel im Bacon Mantel mit Weintraube

Souvlaki vom Schweinefilet am Spieß gebraten mit Joghurt Tandoori Marinade

Gebratene Chorizo mit Chilipilzen und frischen Kräutern

Gekrätertes Schweinefilet mit Mango Schaum und Ingwer

Gebratener Champignon mit Streifen vom Serrano Schinken
und Parmesankäse überbacken

Frikadellen-Spieß mit Gewürzgurke und Senf

Mini-Quiche mit Speck und Zwiebeln

Rind

Rindfleischbällchen in der Pfanne gebraten mit rotem Pfeffer Dip

BBQ Rindfleischspieß von der Hüfte mit geschmolzenen Zwiebeln

Roastbeef Röllchen rosa gebraten gefüllt mit buntem Gemüse und Meerrettichsenf

Fleischbällchen italienische Art vom Rind mit Oliven und getrockneter Tomate

Rindfleisch Lollis mit asiatischem Dip

Geflügel

Cajun Chicken Spieß mit spicy Paprikacoulis

Yakitori Hähnchenspieß mit Asia Dip

Gebratene Hähnchenbrustwürfel mit Chili Dip und Olive

Hähnchen Paprika Satay mit Erdnuss Soße

Mini Hähnchen Schnitzel mit Curry Dip

Hähnchenspieß mit mediterranen Kräutern



Fisch

Blätterteighäppchen mit Lachsmousse und Dill

Saté von der Joghurt Tandoori Garnele mit Chili und Ananas

Lachs Crépinette mit Frischkäse

Garnelenspieß mit Limetten Mango Reduktion

Vegetarisch

Mini Lauch-Quiche

Mini-Quiche mit Spinat und Schafskäse

Rosmarin Tartelette mit Frischkäse und getrockneter Tomate

Mozzarellakirschen und Datteltomate mariniert mit Basilikum Pesto

Ziegenkäsetörtchen pikant abgeschmeckt mit geschmolzenen Weintrauben

Käsewürfel-Spieß mit Trauben

Samosas Gemüse-Teigtasche

Vegan

Mediterraner Gemüsespieß mit Pesto Rosso

Tofu im Auberginen Mantel mit Sesam und Soja Soße

Zucchiniucken in Olivenöl gebraten mit Olive und Balsamico Reduktion

Riesen Champignon gefüllt mit Cous-Cous

Falafel-Spieß

Die Mindestabnahmemenge aller Fingerfood Speisen beträgt 30 Stück pro Sorte.

Dessert im Glas

Giotto Mousse mit Himbeersoße

Tiramisu mit eingelegten Kirschen

Amaretto Creme mit Kirschen

Creme Brûlée mit Erdbeersoße

Latte Macchiato Mousse mit Amarettini

Duo von heller und dunkler Mousse mit Erdbeersoße

Schokoladen Trifle Schwarzwälder Art

Zitronen Joghurt Mousse mit Granatapfelsoße

Mango Joghurt Mousse mit Frucht Püree

Panna Cotta mit gemischten Waldbeeren

Karamell Panna Cotta mit Orange

Beerenkompott mit Marsala und süßer Gremolata

Frische exotische Früchte mit Minze Pesto

Melonen Salat mit Weintrauben und Grappa Reduktion

Die Mindestabnahmemenge aller Fingerfood Speisen beträgt 30 Stück pro Sorte.

