

Kalt/Warmes Fingerfood-Catering - Auswahl

Ansprechpartner: Unser Gast

Telefon:

E-Mail:

Rechnungsadresse:

Personenzahl: ab 5 Personen

Uhrzeit / Anlieferung: nach Wunsch. Wir transportieren gern bis zum Raum.
Abholung des Geschirrs nach Absprache.

Bringservice: ca. 10,00 - 20,00 €, je nach Entfernung



Fingerfood- zum Empfang, 3-4 Teile pro Person 4,90 € / p.P.

- frisch aufgebackenes Laugengebäck, teilweise mit Butter
- Blätterteiggebäck Minis, gefüllt mit Käse, Hack, Champions
- Lauch-Quiche – Happen
- Datteln / Pflaumen im Speckmantel



Flying Starter Fingerfood: 4-6 Teile pro Person 9,50 p.P.

- Pflaumen/ Datteln im Speckmantel
- Kleine Zwiebelkuchenstücke
- Garnelen im Kartoffelmantel
- Bacon aus dem Smoker
- Mozzarella-Sticks mit Süßem Chili-Dipp
- Vegane Gemüse-Teigtaschen Samosas
- Gemüseblätter, frisch, als Wraps mit pikanter veganer Füllung
- Kleine Blätterteigteilchen mit pikantem Hack, Champions, Käse, und veganer Füllung.



Hier gehen wir davon aus, dass unser Fingerfod wie eine ganze Mahlzeit gesehen wird oder ein langer Empfang, 1,5-2 Stunden ca.

Fingerfood- Buffet für den kleinen Hunger 9,00 € / p.P.

- Belegte und ausgarnierte Baguettes-Scheiben und Landbrotsschnittchen z. B. mit Käsesorten, luftgetrocknetem Katenschinken, Edelsalami, Honigschinken, vegetarisch mit Avocado. Ausgarniert mit Salat, Gewürzgurke, Beeren, Nüssen
- Im Glas: kleine Salate z.B. Mozzarella/Tomate/Pesto, Eiersalat, Pennesalat mit getrockneten Tomaten, Rucola
- selbstgebackener Butter-Heidehonigkuchen in Portionsstückchen
- Obstsalat im Gläschen



Fingerfood- Buffet vegetarisch 12,90 € / p.P.

- Belegte und ausgarnierte Baguettes-Scheiben und Landbrotsschnittchen herzhaft belegt z. B. mit Käsesorten, Avocado-Crème, Räucherfisch, Tomate-Mozzarella, Ei. Ausgarniert mit Salat, Gewürzgurke, Beeren, Nüssen, etc.
- Im Glas: kleine Salate z.B. Mozzarella/Tomate/Pesto, Eiersalat, Pennesalat mit getrockneten Tomaten,
- warmer Lauchkuchen mit Speck, sehr saftig
- gefüllte Minicrêpes mit Kräuter-Sour Crème, Lachs und Rucola-Salat
- Garnelen im Kartoffelmantel
- Käsewürfel mit Weintraube in Gläschen
- handgerollte Ziegenfrischkäseballchen in Kokos, Walnüssen und Feigensenf auf Pumpernickel
- Frischer Obstsalat im Gläschen
- süße, gerollte Crêpes mit Zimt/Zucker und Quark/Fruchtmus am Stick



Fingerfood- Buffet „Rustikal“ 14,90 € / p.P.

- Crostinis – geröstetes Ciabatta-Brot, mit Olivenöl gewürzt und z. B. mit Käsesorten, luftgetrocknetem Katenschinken, Edelsalami, Honigschinken. Ausgarniert mit Salat, Gewürzgurke, Beeren, Nüssen, Kapern, etc.
- Hähnchen-Sticks gebraten, mit herzhaftem Teriyaki Dip
- Bratkartoffelsalat mit körnigem Senf und Minifrikadelle oder Mini Schnitzel
- gefüllte Minicrêpes mit Kräuter-Sour Crème, Lachs und Rucola-Salat und mit Schinken/Käse und Salat, Cocktailsauce
- warmer Lauchkuchen mit Speck, sehr saftig
- kleine Schnitzel vom Schwein oder Hähnchen mit pikantem Dip
- Käsewürfel mit Weintraube in Gläschen
- Hausgemachte Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
- selbstgebackener Butter-Heidehonigkuchen in Portionsstückchen



Fingerfood- Buffet „Herzhaft“ 14,90 € / p.P. (ab ca. 10 Personen)

- Bagel belegt z. B. mit Käsesorten, Frischkäse und Lachs und rustikalen Landwurstspezialitäten. Ausgarniert mit Salat, Gewürzgurke, Beeren, Nüssen, Kapern, etc.
- Im Glas: kleine Salate z.B. Mozzarella/Tomate/Pesto, grüner Salat mit Vinaigrette
- Bratkartoffelsalat mit körnigem Senf und Minifrikadelle oder Mini Schnitzel
- warmer Lauchkuchen mit Speck, sehr saftig
- Piroggen - gefüllte Blätterteigtaschen mit herzhaften Füllungen mit Hack und Speckwürfeln und Kraut
- kleine Schnitzel vom Schwein oder Hähnchen mit pikantem Dip
- Käsewürfel mit Weintraube in Gläschen
- Süße Wickel-Pfannkuchen mit Beerenragout und Vanillesauce
- Frischer Obstsalat



Fingerfood- Businessbuffet „Fein“ 16,90 € / p.P.

- Herzhaft gefüllte Minicrêpes mit Kräuter-Sour Crème, Lachs und Rucola-Salat oder Putenbrust und pikanter-Joghurtcrème, Salat
- Mini-Finger-Flammkuchen mit Speck
- Im Glas: kleine Salate z.B. Mozzarella/Tomate/Pesto, Pennesalat mit getrockneten Tomaten, Rucola, grüner Salat mit Vinaigrette
- Hähnchen Limetten-Spieße, in Kräutern gebraten
- Garnelen im Kartoffelmantel
- Avocado-Tartar mit ausgebackener Schafskäseparaline
- Saftiges Risotto oder frische Pasta mit Gemüse und gebratenem Wildlachs
- handgerollte Ziegenfrischkäsebällchen in Nüssen und Feigensenf
- Pumpernickelscheiben mit Frischkäse und Kräutern oder Forellencreme
- Schokoladentarte oder Früchtetarte (mit Früchten der Saison) mit Fruchtmark-Sauce
- Dunkle Schokocreame im Gläschen mit Beerenragout und Minze



Buffet für den großen Hunger 21,00 € / p.P. ab ca. 10 Personen

- Belegte und ausgarnierte Baguettes-Scheiben und polnische Bagel z. B. mit Käsesorten, luftgetrocknetem Katenschinken, Edelsalami, Honigschinken, Lachs, vegetarisch mit Avocado. Ausgarniert mit Salat, Gewürzgurke, Beeren, Nüssen, Kapern, etc.
- Im Glas: kleine Salate z.B. Mozzarella/Tomate/Pesto, Eiersalat, Pennesalat mit getrockneten Tomaten, warmer Lauchkuchen mit Speck, sehr saftig
- Hähnchen-Sticks gebraten, mit herzhaftem Teriyaki Dip
- gefüllte Miniwraps mit Frischkäse und Lachs oder Schinken/Käse, in Salatbett
- Garnelen im Kartoffelmantel
- Herzhafte gefüllte Blätterteignacks: z.B. mit Beefhack-Paprika, brasilianisch: Schweinhack brasilianische Gewürze-Rosine, vegetarisch mit Grillgemüse-Feta

ODER

- Piroggen. Nach polnischem Rezept gefüllte Blätterteigtaschen mit herzhaften Füllungen mit Hack und Speckwürfeln und Kraut
- Saftiges Risotto oder frische Pasta mit Gemüse und gebratenem Wildlachs
- Bratkartoffelsalat mit körnigem Senf und Minifrikadelle oder Mini Schnitzel
- Antipasti. Verschiedene Gemüse, gegrillt, mit pikantem Joghurtdressing
- Pumpernickelscheiben mit Frischkäse und Kräutern oder Forellencreme
- Käsewürfel mit Weintraube in Gläschen



Dessert:

- Obstsalat im Gläschen
- Weiße oder dunkle Schokocreme im Gläschen mit Beerenragout
- Schokoladentarte oder Früchtetarte (mit Früchten der Saison) mit Fruchtmark-Sauce
- selbstgebackener Butter-Heidehonigkuchen in Portionsstückchen

Fein und Kreativ: Wählen Sie aus!

- Belegte und ausgarnierte Baguettes-Scheiben und Landbrottschnittchen z. B. mit Käsesorten, luftgetrocknetem Katenschinken, Edelsalami, Honigschinken, vegetarisch mit Avocado. Ausgarniert mit Salat, Gewürzgurke, Beeren, Nüssen



- Feine Tramezzini – hauchdünne italienische Toastscheiben in Grün, Rot, Gelb, auf italienische Art belegt. Mit Mortadella, Prosciutto, Parmaschinken, Gemüsecremes und Gemüseblättern belegt.

- Blätterteiggebäck, mit Lachs und Frischkäse gefüllt
- Brotmini-Hüllen gefüllt mit Tomaten-Hack
- Mini-Laugengebäck mit Butter
- Lauch-Quiche – Happen
- Mozzarella-Sticks, Käse-Chillis, ausgebacken, mit süßem Chili-Dipp
- Vegane Gemüse-Teigtaschen Samosas
- Garnelen im Kartoffelmantel
- Pumpernickelscheiben mit Frischkäse und Kräutern oder Forellencreme
- Ausgebackenes Gemüse (z.B. Onion-Rings, Brokkoli) mit Knoblauchdipp
- Asia-Reis-Kugel, gefüllt mit Gemüse und Dipp
- in Olivenpaste paniertes, gebackener Schafskäse mit Feigenragout
- Frische Paprika-Schiffchen mit Frischkäsecreme



Süß, hier mal einfach 😊

- verschiedene Blätterteig-Häppchen mit Vanille-Füllung oder Stachelbeere, Nougat, Marzipan, Nuss, Erdbeere, etc.

- Mini-Croissant Butter-Natur und Schoko

Fingerfood je Stück 1,60 - 3,10 €. Bitte Sorten auswählen.

Für einen kurzen Empfang, stehend, vor einem Menü rechnen Sie bitte mit 3-4 Teilchen p.P.

Für einen langen Empfang, stehend/sitzend, vor einem Menü rechnen Sie bitte mit 6-9 Teilchen p.P.

Für einen langen Termin, das Fingerfood als ganze Mahlzeit rechnen Sie bitte mit 12-14 Teilchen p.P.



Weitere Wünsche, oder vegane, Kulturell-ethische Wünsche, nehmen wir gern an! Gern kombinieren Sie aus verschiedenen Angeboten, und wir kalkulieren einen guten Preis für Sie!