

Für alle Anlässe. Einfacher feiern geht nicht!

FINGERFOOD

WIR EMPFEHLEN:

5-7 Teilchen pro Person als Appetithappen | ca. 12 Teilchen als eigenständiges Buffet

Wir beraten sie gerne bei der Zusammenstellung der Fingerfood-Komponenten.

HIER FINDEN SIE UNSERE FINGERFOOD-EMPFEHLUNGEN:

- Halbe belegte Brötchen bunt gemischt
- Belegte Baguettescheiben bunt gemischt
- Canapees bunt gemischt mit Fisch usw.
- Hirtentaschen (Pfannkuchenteig mit Blattspinat und Feta-Käse gefüllt)
- Pumpernickel mit Hackbällchen als Spießchen
- Tomaten-Mozzarellaspießchen mit Basilikum
- Kleine Schinkenquiche
- Kleine Blätterteigschnecken mit Hackfleisch
- Ciabattascheiben belegt mit ital. Salami/Schinken und Anti-pasti
- Gefüllte mini Blätterteighörnchen
- Käsesticks mit Trauben
- Mini-Pizzen mit versch. Belägen
- Hähnchen-Ananas-Stick
- Thail. Hähnchenspieß - sweet chili
- Chili-Hähnchen-Schnecke
- Blätterteig-Hörnchen mit Schinken-Käse-Füllung
- Mini Wraps (verschiedene Füllungen)
- Forellen-Crepes / Räucher-Lachs-Crepes
- Saltimbocca auf Ciabatta
- Grissini mit Parma / Serrano-Schinken umwickelt
- Pflaume im Speckmantel
- Garnelenspieß mit Mango

ALS ERGÄNZUNG SIND SÜSSE FINGERFOODS MÖGLICH WIE z.B.:

- Mini-Windbeutel mit Sahne gefüllt
- Mini Berliner
- Mini Bisquitrolle
- Blechkuchen nach Wahl kleine Stücke
- kleine Rosinenschnecken

IN KLEINEN GLÄSCHEN BIETEN WIR FOLGENDE SORTEN AN:

- Kartoffelsalat mit Hackbällchen
- Spaghettisalat
- Geflügelsalat
- Krabbencocktail
- Anti-Pasti
- Schnitzelstreifen mit Dip
- Panna cotta mit Himbeerspiegel
- Schneezauber
- Mouse a chocolate
- Rote Grütze mit Vanillespiegel
- Joghurtspeise mit Mango-Pfirsichspiegel