

***Dies ist nur eine kleine Auswahl aus unserem umfangreichen Angebot, um Ihnen Appetit auf mehr zu machen. Bitte wenden Sie sich an uns, um ausführliche Informationen zu erhalten.***

## **Fingerfood - Büffets oder Flying Service**

Das Essen ist mundgerecht portioniert und kann auch im Stehen verzehrt werden entweder mit / ohne Besteck oder auf dem Sticker. Bitte stellen Sie sich aus den folgenden Vorschlägen Ihr eigenes Büffet zusammen.

Aus Erfahrung sind 6 Variationen pro Person ausreichend. Als Hauptmahlzeit sollte die Menge auf 9 Stück pro Person erhöht werden. Diese Menge ist ausreichend da unsere Fingerfood Portionen in ansprechender Größe dargeboten werden.

Preise pro Stück zuzüglich der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.

Mindestabnahme pro Sorte 10 Stück.

## **Fingerfood kalt**

### **GEFLÜGEL**

Poulardenbrust mit Mandarinenfilets

Putenmedaillon im Reisteigblatt

Hähnchenspieß mit Kiwi und Mango

Hähnchenspidini (Spieß) mit Prosciutto, Salbei und Croûton

Hähnchenbrustwürfel mit Scampi

Hühnchenbrochettes (Würfel) in Zitronen-Safran-Marinade

Entenbrust mit Blütenhonig glasiert auf Crostini, dazu exotische Obstgarnitur\*

Perlhuhnbrüstchen auf Bruschetta mit Rosmarinblatt und Physalistranche

Perlhuhnbrüstchen mit Lychees

### **SCHWEIN**

Schweinemedaillon mit exotischen Früchten

Schweinemedaillon mit Orangenglasur und Physalis

Gekochtes Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel

Kiffo - würzige Hackfleischbällchen nach äthiopischem Rezept

Dörrpflaumen im Speckmantel 3 Stück

Champignon im Räucherschinken

Honigmelone mit Parmaschinkensegel

Partyfrikadelle mit mariniertem Zucchini-scheibchen und Kirschtomate

Hackfleischbällchen im Sesammantel

Meatballs mit Grillsauce

Kasslerhäppchen mit Honig glasiert und Ananas

Auberginen-Parmaschinken Involtini (Röllchen)

Mit Hackfleisch gefüllte Weinblätter

Pfefferschinken auf Bruschetta mit mariniertem Babyapfel

## **Fingerfood kalt**

### **RIND**

Roastbeefröllchen mit Sauce Tartar  
Zucchini-Rostbeef Involtini  
Rindfleischwürfel mit Sesam und Soja  
Rinderrouladen Tranche mit Burgundertraube  
Rinderrücken mit Ananas-Pfirsich  
Rumpsteakwürfel mit Dijondip

### **WILD UND LAMM**

Wildmedaillon mit Karambole und Sauerkirsche  
Hasenrückenfilet mit Preiselbeeren gefüllter Weintraube  
Lammmedaillon mit Rosmarinblatt  
Maurisches Lammspießchen mit Silberzwiebel  
Rehrückenmedaillon mit einer Tranche von der Babybirne

### **FISCH**

Scampispieß nach ägyptischer Art in Dattelöl mariniert  
Gefülltes Ei mit Shrimpsgarnitur  
Crêperöllchen gefüllt mit Räucherlachs und Mascarpone Creme  
Croustini mit Crevettencocktail und frischem Dill  
Seeteufel – Parma - Rosmarin Spidini (Spieß)

**SUSHI** - dazu reichen wir Wasabi und Sojasoße  
Mischung aus 5 verschiedenen Sushi

### **VEGETARISCH**

Gemüestick mit Dip  
„Chili Kropoeck“ – Asiatische Crisps mit Yoghurt „Raita“  
Anti Pasti Gemüse Spieß mit marinierten Champignon, Tomate, Zucchini und Paprika  
Bruschetta mit Tomatenwürfel  
Crostini mit Olivencreme

### **KÄSE**

Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikumpesto  
Französischer Tortenbrie mit frischen Früchten  
Bel Paese mit Paprikazwiebel und Weintraube  
Brandteig - Käseschwan  
Käse four – Kracker mit Käsecreme  
Zucchinirollchen mit Ruccola und Ziegenkäsefüllung  
Wrap mit Pinienkernen - Frischkäsefüllung und Parmesan  
Geröstetes Ciabatta mit Pesto, Ruccola und Parmesan  
Mozzarella Crostini

## **Fingerfood warm**

### **GEFLÜGEL**

Indonesischer Puten-Satay-Spieß mit Ananas und Erdnussoße  
„Mombasa Kuku“ in Kokos paniertes Putenbrustfilet  
Hackfleischbällchen von der Poulardenbrust gefüllt mit Fetakäse  
Southern fried chicken – Medaillons mit Orangen-Pfeffersoße  
Hähnchenbrust im Blätterteigmantel mit Ananas und Curry  
Entenbrust auf Brezelknödelscheibe mit Preiselbeerschmand

### **SCHWEIN**

Sosatie - südafrikanischer Shashlikspieß  
Schweinemedailon im Blätterteigmantel  
Schweinemedailon unter der Kräuterkruste mit Pfirsich  
Backpflaume im Speckmantel  
Partyfrikadellen unter der Senfkruste  
Hackfleischbällchen gefüllt mit Spinat-Mozzarella im Laugenmantel

### **RIND**

Bahija - gebackene Fleisch-Kartoffelrolle aus Indonesien  
Tranche von der Rindsroulade mit Senfgurke  
Gebratenes Rinderhacksteak unter der Mozzarellahaube mit Kardamom  
Gefüllte Blätterteigpastetchen mit Rinderfilet Stroganoff

### **FISCH**

Lachsfilet mit Zitronendill im Blätterteigmantel  
Baramundilis – Fischnuggets mit Limettendip  
Würziger Scampispieß „Pili Pili“ (im Olivenöl gebraten) mit einer Prise Cayennepfeffer  
Gebackene Garnelen im Tempurateig (Mehl, Ei, Wasser) mit süß-saurem Dip  
In Kokos panierte Fischspießchen  
Schwarzwälder Flädlerrollchen mit Räucherforelle und Sahnemeerrettich gefüllt  
Rouget Rouge (Rotbarbe) im Reisteigblatt frittiert

### **MAULTASCHEN - hausgemacht**

Gemüsemaultäschle (vegetarisch)  
Minimaultäschle „Römerhof“  
Lachsmaultäschle

### **DEFTIGE RÖMERKUCHEN** (Durchmesse ca. 8 cm)

(Die römische Art von Flammkuchen auf Hefeteigböden gebacken)  
„Venezia“ mit Rahm, Speck, Mascarpone, Zwiebelringen und mediterranen Kräutern  
„Piemont“ mit Rahm, Mascarpone, getrüffelte Waldpilze, Schalottenwürfeln,  
„Lago di Garda“ mit Rahm, Mascarpone, Zucchini, Broccoliröschen, Tomaten, Basilikum

### **PIZZA UND QUICHE**

Minipizza mit Tomaten und Schinken oder mit Ananas und Schinken (Durchmesse ca. 8 cm)  
Quiche Lorraine mit Speckwürfeln, Rahm und französischen Kräutern  
Gemüsequiche „Mediterran“ mit Kirschtomaten, Zucchini und Paprika

### **WRAPS**

„Florentin Wrap“ mit Spinat-Gemüse-Käsefüllung **(vegetarisch)**  
„Gado Gado Wrap“ mit asiatischem Gemüse **(vegetarisch)**  
„Mediterran Wrap“ mit Tomaten, Zucchini, Paprika **(vegetarisch)**  
„Tijuhana Wrap“ - Tortilla mit Chili-Con-Carne-Füllung

Unsere Kompositionen Zusammenstellungsvorschläge sind mengenmäßig ausgelegt für Empfänge - Snacks wobei eine Kalkulation von 6 Stück pro Person angesetzt wird. Als Hauptmalzeit sollte die Menge auf 9 Stück pro Person erhöht werden. Preise pro Person (6 Stück). Mindestabnahme für 10 Personen.

## Fingerfood Kompositionen

### K 1

#### Canapées

Geräucherter norwegischer Lachs mit Sahnemeerrettich und Zitronenfilet  
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum-Pesto

#### Kaltes Fingerfood:

Poulardenbrust mit Mandarinenfilets  
Gekochtes Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel  
Schweinemedailon mit exotischen Früchten  
Partyfrikadelle mit mariniertem Zuchinischeibchen und Kirschtomate

### K 2

#### Canapées

Scheiben vom französischen Tortenbrie mit Winzertraube

#### Kaltes Fingerfood:

Putenmedailon im Reisteigblatt  
Kiffo - würzige Hackfleischbällchen nach äthiopischem Rezept  
Roastbeefröllchen mit Sauce Tartar  
Honigmelone mit Parmaschinkensegel  
Scampispiß nach ägyptischer Art in Dattelöl mariniert

### K 3

#### Kaltes Fingerfood:

Pfefferschinken auf Bruscetta mit mariniertem Babyapfel  
Hähnchenspidini (Spieß) mit Prosciutti, Salbei und Croûton  
Zucchini-Rostbeef Involtini  
Schweinemedailon mit Orangenglasur und Physalis

#### Warmes Fingerfood:

Minipizza mit Tomaten und Schinken  
„Florentin Wrap“ mit Spinat-Gemüse-Käsefüllung (vegetarisch)

### K 4

#### Kaltes Fingerfood:

Rumpsteakwürfel mit Dijondip  
Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikumpesto  
Crêperöllchen gefüllt mit Räucherlachs und Mascarpone Creme

#### Warmes Fingerfood:

Deftige Römerkuchen (Die römische Art von Flammkuchen auf Hefeteigböden gebacken)  
„Venezia“ mit Rahm, Speck, Mascarpone, Zwiebelringen und mediterranen Kräutern  
Indonesischer Puten-Satay-Spieß mit Erdnussoße  
Minimaultäschle „Römerhof“

## Fingerfood Kompositionen

### K 5

#### **Kaltes Fingerfood:**

Wildmedaillon mit Karambole und Sauerkirsche

Perlhuhnbrüstchen auf Bruschetta mit Rosmarinblatt und Physalistranche

#### **Warmes Fingerfood:**

„Mombasa Kuku“ in Kokos paniertes Putenbrustfilet

Schweinemedailon unter der Kräuterkruste mit Pfirsich

Bahija - gebackene Fleisch-Kartoffelrolle aus Indonesien

Garnelen im Tempurateig (Mehl, Ei, Wasser) mit süß-saurem Dip

### K 6

#### **Kaltes Fingerfood**

Entenbrust mit Blütenhonig glasiert auf Crostini, dazu exotische Obstgarnitur

#### **Warmes Fingerfood:**

Schweinemedailon im Blätterteigmantel

Quiche mit Parmesan, Spinat und Lachs

Piccolo Gemüse-Pilz-Semmelknödel mit Portweindip (vegetarisch)

#### **Dessert Fingerfood:**

Duett von Babyapfel und Babybirne im Schokomantel

Fruchtspieß mit Kokosraspel

### K 7

#### **Kaltes Fingerfood:**

Poulardenbrust mit Mandarinenfilets

Schweinemedailon mit exotischen Früchten

#### **Warmes Fingerfood:**

Hackfleischbällchen gefüllt mit Spinat-Mozzarella im Laugenmantel

Würziger Scampispieß „Pili Pili“ (in Olivenöl gebraten) mit einer Prise Cayennepfeffer

Asiatische Mini Gemüse-Frühlingsrolle mit Tomaten-Chili-Dip 2 Stück

#### **Dessert Fingerfood**

Obsttartelette mit Kiwi und Weintraube

### K 8

#### **Kaltes Fingerfood**

Hasenrückenfilet mit Preiselbeer gefüllte Weintraube

#### **Warmes Fingerfood:**

Entenbrust auf Brezelknödelscheibe mit Preiselbeerschmand

Gefüllte Blätterteigpastetchen mit Rinderfilet Stroganoff

Sosatie - südafrikanischer Shashlikspieß

Panierte und gebackene Mozzarellawürfel mit Pfirsich

#### **Dessert Fingerfood:**

Tartelette mit dunklem Alpenmilch Schokoladen Mousse