



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
Scampispieß nach ägyptischer Art in Dattelöl mariniert

K 3

Kaltes Fingerfood:

Pfefferschinken auf Bruschetta 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