

# Fingerfood Übersicht

Sättigungsgrad " Snack/Empfang" 3 Teile pro Person (**Ab 6,00 € p.P.**)

Sättigungsgrad " mittel/Vorspeise " 5-8 Teile pro Person ( **Ab 10,00 € p.P.**)

Sättigungsgrad " satt/Hauptgang " 10-15 Teile pro Person ( **Ab 20,00 € p.P.**)

*(Mindestabnahme pro Sorte 10-15 Teile)*

## Fingerfoodspieße

Lachsrollchen mit Frischkäse im Spinatmantel

Parmaschinken-Melonen-Spieß

gefüllter Champignon mit Kräuter-Schmandcreme im Schiffchen

Pflaume im Speckmantel

Garnelenspieß mit buntem Gemüse

Rosmarinkartoffelspieß mit gebratener Mettwurst

Antipasti Spieß mit Italienischem Käse, Chorizo & Olive

Pesto-Tortelloni mit Cherrytomate, Mozzarella & Basilikum

Ofen Tortilla mit Gemüse

Gemüsequiche-Ecke

Farfalle mit mediterranem Hackbällchen

## **Wraps**

Honig-Senf-Hähnchenbrust / Mango / Avocado / Frischkäse / Lollo Biondo

Curry-Hähnchen / Orangenfilets / Granatapfel / Minze / Joghurt / Chinakohl

Räucherlachs / Meerrettichcreme / Dill / Gurke/ Salat

Pesto Rosso / Rucola /Tomate / Mozzarella / Balsamicocreme

Roastbeef /Erdbeeren /Spargel /Frischkäse

Kräuter-Knoblauchcreme / Cherrytomate / Rucola / Pinienkerne

Chili con Carne / Cheddar / Creme Fraiche / Salat / Paprika

## **Fingerfood im Gläschen**

Avocado-Mozzarella-Gurkensalat mit Hähnchen-Grillspieß

Bunter Blattsalat mit gerösteten Cashewkernen & Beeren im Weinglas dazu eine Himbeervinaigrette im Gläschen

Oma`s Kartoffelsalat mit Frikadellen-Gurkenspieß

Griechischer Reismudelsalat mit Oliven-Chorizo-Spieß

Italienisches Grillgemüse mit Pflaume im Speckmantel

Pfirsichsalat mit gerösteten Pinienkernen, Mozzarella, Serrano und Rucola

Frühlingszwiebel Dip mit Gemüsesticks & Kresse

Dattel Curry Creme mit Laugenbrezel-Stick

Currywurstspieß in hausgemachter Currysauce

Handkäs mit Musik & Bauernbrot Ecke

Kartoffelecken mit Parmesankruste auf Kräuterquark

Hähnchen-Grillgemüsespieß auf würziger Tomaten-Salsa

Gebackener Camembert am Spieß auf Rucola-Preiselbeerbett

## **Platten/Canapés/Brötchen/Bagles/Sandwiches**

Mini Mexican-Burritos

Tramezzini & Crostini (auch mit Pumpernickel möglich)

Tramezzini mit Rindersaftschinken, Honig-Senfcreme und Feige

Tramezzini mit Pesto-Büffelmozzarella , Kirschtomate, und Basilikumcreme

Tramezzini mit Kräutergarnele, Gurke und Meerrettichcreme

Crostini mit Auberginencreme und Oliven

Crostini mit Fetacreme und Cherrytomate

Crostini mit Dattelcreme und Physalis

Crostini mit Frühlingszwiebel Creme, Radieschen und Gurke

Crostini mit Walnusscreme, Brie und Birne

Crostini mit Hinterschinken, Grünem Spargel, Hollandaise & frischem Schnittlauch

und Käse

Mini Strammer-Max am Spieß auf Bauernbrot

Mini Clubsandwich-Ecken

leckere Frühstückbaguettes (verschieden belegt)

Bagle-Ecken

rustikale, halbe garnierte Bauernbrote

halbe belegte Brötchen

Mini-Cheeseburger

Mini-Schnitzelbrötchen

Brezelkugel mit Guacamole, Rucola, Tomate & Mozzarella

Brezelkugel mit Spundekäs, Kirschpaprika & Sprossen

Mini-Flammkuchen

Blätterteigmuffins mit Landei, Frühstücksschinken

***gemischte Antipastiplatten / Fingerfoodplatten / Käse-/ Fischplatten***

**Ein süßer Ausklang darf auch im Fingerfood bereich nicht  
fehlen....Desserts  
(alle Desserts werden bei uns liebevoll im Gläschen angerichtet)**

Erdbeertiramisu / Himbeertiramisu / Mangotiramisu / Beerentiramisu/  
Hessisches Apfel-Eierlikör-Tiramisu

Panna Cotta mit Himbeerspiegel / Erdbeerspiegel / Beerenspiegel

Cocos-Panna Cotta mit Mangospiegel

Raffaello-Himbeer-Quarkcreme

Zimtcreme mit Bratapfel und karamell-Mandeln

Mousse au Chocolat mit Oreokeksen und frischen Erdbeeren / frischen Beeren

Bananentraum mit Sahne-Quarkcreme & Cookies

Griechischer Joghurt mit Erdbeeren und kandierten Nüssen

Heidelbeer Joghurt mit gerösteten Haferflocken

Schwarzwalddessert mit Brownie, Straciatellacreme & Kirschen

Amarettini-Pfirsichmascarpone

Himbeer-Sahne-Baiser

Pflaumencrumble/Apfelcrumble mit Sahnehaube

Milchreis mit Kirschen und Spekulatius

Schokokusscreme mit Birnen

Cheesecake Creme mit Butterkeks und Mandarine