

Fingerfood & Flying Food & Schnittchen für Ihre Events

Wir servieren Ihnen ausschließlich hausgemachte Köstlichkeiten.
Convenience-Food finden Sie bei uns nicht.

Fingerfood Fisch & Meeresfrüchte	Einzelpreis Brutto in EUR
Mariniertes Lachstatar auf Maisblieni & Friseesalat	3,30
Crepesröllchen mit Graved Lachs, Dill-Senf-Creme & pochierter Birne	3,30
Kartoffelrösti mit Räucherlachstatar & Kräuter-Creme Fraiche	3,30
Scampi-Spieß mit kandiertem Ingwer & pikanter Zitronengras-Mayonaise	4,00
Pulpo-Spieß mit Kirschtomate & Fenchel, dazu Chili-Tomatendip	4,00
Thunfischtatar auf Sauerrahm-Oliventartelett mit Masago	4,00
Rohes Thunfischröllchen mit in Sojasauce geschmortem Chinakohl & Wasabi-Mousse & Masago	4,00
Gefüllter Champignon mit Ziegenfrischkäse & rosa Beeren	2,80
Parmesanstückchen mit frischer Feige & Traube am Spieß, dazu Feigensenf	2,80
Mini Käsellauchquiche	2,80
Gefüllter Champignon mit Kräuterfrischkäse	2,80
Gebratener Weizencrouton mit Oliventapenade & getrockneten Tomaten	2,80

Mindestbestellmenge pro Fingerfood-Teil: 8 Stück

Kanapees - das klassische Fingerfood Einzelpreis Brutto in EUR
(mit ausgestochenem und zum Teil geröstetem Brot)

Roastbeef mit Remoulade & Cornichon	3,30
Mailänder Salami mit marinierter Paprika	3,00
geräucherte Putenbrust mit Mangochutney	3,00
Parmaschinken, Honigmelone oder Feige	3,00
Parmaschinken, Kirschtomate & Mozzarella	3,00
Schweinefilet mit Backpflaume gefüllt	3,70
Matjestatar auf Pumpernickel	3,00
Räucheraal mit Rührei & Schnittlauch	4,90
Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich	3,30
Büsumer Krabben mit Äpfeln in Dillsauce	4,50
Räucherforelle mit Meerrettich & Dekor	3,00
Verschiedene Käsesorten (z. B. Walnuss, Pfeffer, Brie, Blauschimmel, etc.)	3,00
Gehobelter Tete de Moine auf Pumpernickel mit Feigensenf	3,00

Fingerfood Geflügel Einzelpreis Brutto in EUR

Wachtelbrüstchen mit Sesam gebraten, dazu Curry-Mango-Dip	4,20
Sateyspieß von Poularde & Ananas mit Erdnusssauce	3,00
Knuspriges Chicken mit Mango-Papayachutney	3,00

Mindestbestellmenge pro Fingerfood-Teil: 8 Stück

Fingerfood Fleisch

Einzelpreis Brutto in EUR

Mariniertes Rindertatar vom Filet mit Paprika-Trüffelöl & Staudensellerie	4,90
Hackbällchen vom Kalb & Rind mit Schafskäse gefüllt	3,50
Frische Feige mit Serranoschinken	3,00
Fruchtpflaume mit Schafskäse gefüllt im Speckmantel	3,00
Mini Quiche Lorraine mit Schalotten, Speck & Creme Fraiche	3,00
Lammfilet-Spieß mit Apfel-Minzchutney	4,50
Spanischer Tapasspieß mit pikanter Chorizo, bunter Paprika & Olive	3,00
Vitello Tonnato-Röllchen im Chicoreeblatt	3,50

Fingerfood Käse/Vegetarisch

Einzelpreis Brutto in EUR

Pumpnickel mit Gorgonzolacreme & Trüffelhonig	3,00
Passionsfruchtgelee mit Ziegenfrischkäse & krossem Basilikum	3,00
Gefüllte Creperöllchen mit Frischkäse & gebratenen Kräuterseitlingen	3,00
Barberie Entenbrustscheiben rosa gebraten mit Honig-Ingwer-Sauce & Orangenfilet	3,90
Vitello Tonnato - zartes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce & gebackenen Kapern	3,90
Medaillon von der Poularde mit Currydip & frischer Ananas	3,30
Gebratener Scampi auf Salat von Papaya & Ingwer	4,00

Mindestbestellmenge pro Fingerfood-Teil: 8 Stück

Fingerfood Süßes in Cones, Spoonie & Waffelhörnchen

Einzelpreis Brutto in EUR

Nougatmousse im Schokoladenschälchen, mit Beeren garniert	3,80
Limonenmousse im Schokoladenschälchen, mit Physalis garniert	3,80
Früchtespieß	2,80
Weißes Schokoladenmousse mit getrockneten Oliven im Cone oder Waffelhörnchen	3,80
Mini Crème brûlée mit Granatapfel	3,80
Chai-Panna Cotta mit Aprikosenkompott & Minze	3,80
Mango-Passionsfrucht-Mousse	3,80
Schokoladenbrownie mit Himbeerkompott	4,80

Mindestbestellmenge pro Fingerfood-Teil: 8 Stück

Schnittchenvariation

(von frischem Weizenbaguette)

Empfehlung: 4 Stück pro Person

Einzelpreis Brutto in EUR

Roastbeef mit Remoulade & Cornichon	3,90
Mailänder Salami mit marinierter Paprika	3,00
geräucherte Putenbrust mit Mangochutney	3,00
Parmaschinken, Honigmelone oder Feige	3,30
Parmaschinken, Kirschtomate & Mozzarella	3,30
Lachsschinken & Cornichon	3,00
Truthahnbrust geräuchert mit Frischkäse & Feigensenf	3,00
Schweinefilet mit Backpflaume gefüllt	3,90
Pastrami mit Frischkäse, Cheddar und Meerrettich	3,30
Matjestatar auf Pumpernickel	3,30
Räucheraal mit Röhrei & Schnittlauch	5,50
Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich	3,90
Heilbutt geräuchert mit Senf-Dill-Dip	3,50
Büsumer Krabben mit Äpfeln in Dillsauce	4,90
Räucherforelle mit Meerrettich & Dekor	3,30
Verschiedene Käsesorten (z. B. Walnuss, Pfeffer, Brie, Blauschimmel, etc.)	3,00
Obazda mit Radieschen	3,00
Gehobelter Tete de Moine auf Pumpernickel mit Feigensenf	3,00
Tomate-Mozzarella, Pesto, Basilikum	3,00
Kräuterfleischsalat	3,30