



FINGERSPITZENGEFÜHL

FINGERFOOD - GENUSS ZUM ANFASSEN

Mini-Pastete aus zartem Blätterteig

mit

Pesto-Mousse

Steinpilz-Mousse

Thunfisch-Mousse

Peperonata-Mousse

Rauchlachs-Frischkäse-Mousse

Rauchlachs-Meerrettich-Mousse

Mini-Tartelett aus knusprigem Mürbteig

mit

Brokkoli-Mousse

Curry-Mousse und Ananas

Chili-Mousse und Crevette

Tomaten-Mousse und Basilikum

Mousse von getrockneten Tomaten

Snack-Tartelett

mit

Garnelensalat

mediterranem Gemüsesalat

Lachscrespelle auf Frischkäse-Mousse

mariniertem Lachs auf Kräuter-Mousse

Maki-Sushi mit hausmariniertem Lachs

Crostini

mit

Sardellen

Gartengemüse

mediterranem Gemüse

Canapé

mit

Kassler, geräuchertem Lachs, Parmaschinken,

italienischer Salami, Frischkäse, Camembert,

Tomate-Mozzarella, Putenbrust, gekochtem Schinken



FINGERSPITZENGEFÜHL

FINGERFOOD - GENUSS ZUM ANFASSEN

Saté mit Hähnchen in Kokosmilch und Zitronengras

Spieß vom Lamm in Knoblauch-Kräuter-Marinade und Riesenbohne

Spieß von Garnelen mit Zuckerschoten und Zitronenmayonaise

Saté von Jakobsmuschel in Grapefruit-Chili-Marinade

Spieß von Putenbrust in Sojamarinade und Mangosoße

Spieß vom Ziegenkäse mit eingelegter Paprika und Olive

Mediterranes Fleischröllchen in Serrano-Schinken und Salbei

Spieß mit eingelegtem Gemüse

Spieß von Pflaumen in Speck

Tomate-Mozzarella-Spieß

Schafskäse-Involtini mit Basilikum

Fingerfood-Löffel

mit

Kräuter-Risotto mit Knoblauch-Crevette

Salat von Mie-Nudeln an Mango und Papaya



FINGERSPITZENGEFÜHL

FINGERFOOD - GENUSS ZUM ANFASSEN

Süßigkeiten

marmoriertes Kuvertürehütchen

mit

Mango-Mousse

Erdbeer-Mousse

Chocolat-Mousse

Cappuccino-Mousse

Dessert-Tartelett

mit

Vanillecreme und frischen Früchten

Tiramisu-Törtchen und dunkler Canache

Sacher-Törtchen und weißer Schokoladensoße

Passionsfrucht-Mousse und exotischen Früchten

Zartbitter-Kuvertüreschale

mit

Himbeer-Mascarpone

Passionsfrucht-Joghurt

Schokoladen-Mousse

Mini-Tartelett mit Vanillecreme und frischen Früchten

Spieß mit Früchten im Zartbitter-Kuvertüre-Mantel

Fingerfood-Löffel

mit Grießflammerie an Vanillesoße und Himbeeren



FINGERSPITZENGEFÜHL

FINGERFOOD - GENUSS ZUM ANFASSEN

Zum „satt werden“ empfehle ich 12 bis 14 Teile pro Person.
Für einen kleinen Empfang reichen 5 oder 6 Stück.

Ich lege besonderen Wert auf Frische und Qualität und bereite das Fingerfood entsprechend Ihrer Bestellung exklusiv für Sie zu.

Für jede Sorte gilt daher eine Mindestbestellmenge von 20 Stück.
Die Mindestmenge pro Auftrag beträgt 60 Stück.

Auf Wunsch erhalten Sie auch Teller in ausreichender Zahl.

Ich liefere zu Ihrem Wunschtermin und hole das Geschirr auch wieder bei Ihnen ab.
Dafür erlaube ich mir eine Pauschale von mindestens 20,00 € (18,70 €) zu berechnen.

Alle Preise je Stück inkl. 7 % MwSt. (Nettopreise in Klammern).

Stand: 2019