

FINGERFOOD

Fingerfood ist die aufwendigste Form, um Gäste mit Essen zu bewirten, da jeder einzelne Artikel in seinen Bestandteilen vorbereitet und zusammengesetzt werden muss. Wir kaufen nichts Vorgefertigtes sondern stellen jeden einzelnen Artikel aus Frischprodukten in Handarbeit in Verden her. Daher müssen wir pro Stück 3,- € berechnen – egal, ob vegetarisch, mit Fisch, Fleisch oder süß.

Unsere Empfehlung ist: minimum 6 verschiedene Fingerfoods pro Person; wenn nur Fingerfood als Mahlzeit gereicht wird, 9 bis 10 verschiedene und 1 süßer Artikel.

Preisbeispiel:

Für 20 Personen 8 verschiedene Fingerfoods plus 1 süßes, wir stellen von jedem Artikel 22 Stück her.
9 Fingerfood je 22 Stück = 198 Fingerfoods à 3,- € = 594,- €

Eine schöne, runde Zusammenstellung wäre zum Beispiel:

Spieße:

Garnelenspieß „Ajillo“
Marinierte Feta-Spieße mit Olive, Gurke und Tomate

Löffelhappen:

Hirschrücken mit Preiselbeeren

Im Gläschen:

Tomaten-Caipirinha mit gebackenem Büffelmozzarella
Backhendl-Spieß auf fränkischem Kartoffelsalat

Auf Brot:

Büffelmozzarella mit Senffrucht und Sardelle auf Schwarzem Brot
Rinderfilet-Tartar mit Wachtelspiegelei auf Toast
Gebeiztes Filet von der Eismeerlachsforelle mit Frischkäse auf Curry-Cracker

Süß:

Hiesige Erdbeeren mit Topfenmousse im Gläschen serviert

Lieferbare FINGERFOOD-Artikel:

(teilweise saisonale Abhängigkeit, gerne beraten wir Sie.)

Spieße:

Risotto-Kroketten
Scampispieß
Marinierte Feta-Spieße mit Olive, Gurke und Tomate
Freiland-Schweinefilet in hausgemachtem Bacon und Salbei gebraten

Löffelhappen:

Hirschrücken mit Preiselbeeren
Krabbensalat mit Mango
Matjes-Tatar mit Birne, Estragon und Forellen-Caviar
Olivenöl-Sardinen mit saurer Kartoffel in toscanischem Lardo
Ferkelfilet mit Passionsfrucht und Kaffee-Karotten
Matjes Hausfrauen Art

Im Gläschen, Suppen:

Capuccino von Hummerschaum und Erbsen
Schaum von Spinat und Brunnenkresse
Geeiste Gurken-Yoghurtsuppe mit Parmaschinken
Tomaten-Caipirinha mit gebackenem Büffelmozzarella
Parmesansüppchen mit Pesto-Bohnen
Gaszpacho vom Kopfsalat mit Garnelenspieß Ajillo

Im Gläschen, Gerichte & Salate:

Gebackene Calamaretti auf Ingwer-Gurken und pikanter Crème Fraîche
Couscoussalat
Pikanter Kichererbsensalat mit Gurke und Honigmalone
Bulgur-Mais-Salat mit Erbsen, Dattel, Kapern, Raz el Hanoud
und Masoor dal Masala
Backendl-Spieß auf fränkischem Kartoffelsalat
Salat mit Kartoffeln, Bohnen, Pesto, Pinien und zartem Pulpo

Auf Brot:

Tête de Moine Rosetten mit Kräuter-Ricotta auf Röstbrot
Büffelmozzarella mit Senffrucht und Sardelle auf Schwarzem Brot
Rauchaal auf Pumpernickel
Matjesfilet Tartar auf Pumpernickel
Lachstartar auf Toast
Rinderfilet-Tartar mit Wachtelspiegelei auf Toast
Tomate-Basilikum-Büffelmozzarella auf Focaccia
Weißbrot-Tartelettes mit Caesar's Salad
Vitello Tonnatoröllchen auf Rosmarin-Cracker
Gebeiztes Filet von der Eismeerlachsforelle mit Frischkäse auf Curry-Cracker

Andere:

Roulade von Crêpe, gebeiztem Lachs und Frischkäse
Minifrühlingsrollen mit Gemüsefüllung

Süß:

Nach Saison