



Fingerfood Catering für alle Anlässe „Canapès & Co.“

Vielschichtige Gerichte komprimiert zu Kunstwerken
im Kleinformat.
Anbei eine kleine Auswahl.

Canapès belegt mit:

- Käsevariationen mit Paprikastreifen
- Rosa gebratenem Roastbeef mit Rosmarinzweigen
- Wurstvariationen mit Kirschtomaten Scheiben
- Schinkenvariationen mit Lauchzwiebelegen
- Italienischer Parmaschinken mit gehobeltem Parmesan und Rauke
- Forellenmousse und frischem Dill
- Lachs in der Kräuterhülle mit Meerrettichdip
- Weichkäserollen auf Birnenspalten mit Walnüssen
- Italienische Salami mit Olivenscheiben
- Zwetschgenbames mit Gurkensticks
- Caprèse mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum
- Putenbrust mit Kirschtomaten
- Zwiebelmett mit Zwiebelwürfel
- Butter mit frischem Schnittlauch

Mediterrane Fingerfoods belegt mit:

- Tomaten, Basilikum, Knoblauch
- Spinat, Feta
- italienischer Salami, Kirschtomaten
- Mini-Ciabatta mit Pesto, italienischer Salami
- Mini-Ciabatta mit gegrilltem Gemüse
- Mini-Ciabatta mit Tomate, Mozzarella

1/2 Belegte Brötchen mit:

- Wurst, Kräuterfrischkäse, Schnittkäse, Salami
- Camembert, Landschinken, Weichkäse
- Räucherlachs, Kassler, Putenbrust
- Forellenmousse und Lachsschinken
- Parmaschinken, Italienischer Salami



Tramezzini belegt mit:

- Mozzarella, Tomate, Basilikum
- italienischer Salami, Brokkoli, Rucola
- gegrillter Hähnchenbrust, Kirschtomaten
- Graved Lachs, Dill, Honig-Senf Dip
- Eiersalat und Avocado
- Hähnchenpesto-Schnitten mit schwarzen Oliven



Mini Partybrötchen belegt mit:

- Mini Partybrötchen
- mit Gerupftem, Salami, Schinken, Käse
- mit Lachsmousse, Lachsschinken
- Frischkäse, Rohkost
- Mini-Butteraugenstange



Fingerfood Catering für alle Anlässe „Schnittchen“

Schnittchen für alle Anlässe!

Aus knusprigem Körnerbrot und besten Zutaten der Region frisch für dich zubereitet.

unsere Herzhaften

Lukas

Humus, geräucherter Schinken, Radieserl, Schnittlauch, Salz & Pfeffer

Dani

Senfcreme, Chorizo, Avocado, Schnittlauch, Salz & Pfeffer

Michl

Senfcreme, Roastbeef, Gurken, Sesam, Salz & Pfeffer

Seb

Senfcreme, Mailänder Salami, Essiggurke, Salz & Pfeffer

Harry

Honigsenf, Leberkäs, Essiggurke, Röstzwiebeln, Schnittlauch, Salz & Pfeffer

Freddy

Schnittlauchquark, Forelle, Zitronenzeste, Kresse, Kren, Salz & Pfeffer

Hansi

Frischkäse, Lachs, Orangenzeste, Ei, Dill, Salz & Pfeffer

Lisa

Forellencreme, Paprika, Kresse, Salz & Pfeffer

unsere Vegetarischen

Felix

Obatzter, Paprika, Kresse, Salz & Pfeffer

Julian

Frischkäse, Avocado, Honig, Granatapfel

Sabrina

Humus, Antipasti-Gemüse, Koriander, Salz & Pfeffer

Chrisi

Gorgonzola, getrocknete Tomate, Honig, Walnüsse, Pfeffer

Tom

Frischkäse, Radieschen, Schnittlauch, Salz & Pfeffer

Jessi

Tomatencreme, Ziegenkäse, Honig, Walnüsse, Schnittlauch

Eva

Kräuter-Pesto, Tomate, Mozzarella, geröstete Pinienkerne, Salz & Pfeffer

Maxi

Brie, Birne, Pfeffer, Rosmarin

unsere Süßen

Helga

Erdnusscreme, Erdbeere, Minze, Kokosraspeln

Marie

Frischkäse, hausgemachte Marmelade, Blaubeeren, Walnüsse





Fingerfood Catering für alle Anlässe „Spieße & im Glas.“

Vielschichtige Gerichte komprimiert zu Kunstwerken im Kleinformat.
Anbei eine kleine Auswahl.

Zum Festhalten – unsere Spieße:

- Mini „Bella Italia“ Kirschtomate, Mozzarellakugel, frischer Basilikum mit Pesto Dip
- Käse-Traubenspieß mit Emmentaler
- Steakspeiß mit Sesam ummantelt und Pflaumendip
- Pute-Mango-Spieß mit Schmortomaten
- Hähnchen-Satè-Spieß mit Erdnussauce
- Käsespeiß mit Oliven und Kirschtomaten, dazu Senf-Dip
- Tandoori-Hähnchen-Bacon-Spieß auf gehacktem Salat
- Hackfleischbällchen mit Tomate-Mozzarella gefüllt
- Fisch-Garnelenspieß mit gegrilltem Gemüse
- Obst im Schokoladenmantel
- Knusprige Kräuter-Pistazien-Falafel am Speiß
- Hähnchenspieß im Sesammantel mit Chili Dip
- Camembertecke mit Preiselbeer-Dip und Grandbeery
- Lollis vom Lachs auf Avocado-creme
- Feige mit Gorgonzola
- Feta-Spieß mit Gurke und Wassermelone
- Melonenwürfel mit Schinken gewickelt und Minze
- Edamer mit Schinkenspeck und einer schwarzen Olive
- Zucchini-Käseröllchen mit Blätterteig
- Geräucherter Lachs, Philadelphia und Gurke mit Dill
- Rinder-Satè-Spieß an Chili-Limetendip auf Koriander-Gurkensalat

Im Glas – unser Fingerfood:

- Nürnberger Bratwürstel mit Dijonsenf-Dip
- Gurken-Mango-Cocktail mit Garnelen
- Gegrilltes Gemüse mit Ziegenkäse aus dem Glas
- Mango-Mozzarellasalat im Glas
- Lachs-Shrimps-Tatar mit grünem Dill
- Köfte mit Feta gefüllt auf Tomaten-Salsa
- Schichtsalat mit Pulled Chicken im Glas
- Gegrilltes Gemüse mit Ziegenkäse aus dem Glas
- Marinierter Räucherlachs mit Bohnenpüree und Frischkäse-Nockerl
- Pilztatar im Glas mit Parmaschinken-Chips
- Bunte Antipasti im Glas
- Lachs-Tiramisu im Glas
- Scharfe Garnelen mit Avocado-Salat
- Schräger Tomatenpudding mit Zitronen-Garnelen
- Fränkische Mini-Hackfleischküchla auf Kartoffel-Gurkensalat
- Fränkischer Wurstsalat mit Käsestreifen und Mimbrezel
- Salat von der Stadtwurst mit Senf-Majo und Brezelcroutons
- bunter Mini-Gemüsespieß auf Tomatensalsa





Fingerfood Catering für alle Anlässe „Vegetarisches Fingerfood.“

Vielschichtige Gerichte komprimiert zu Kunstwerken im Kleinformat.
Anbei eine kleine Auswahl.

Die Vegetarischen -Unsere Empfehlung für Sie:

- Tomaten-Mozzarellatürmchen mit Basilikum
- Mini-Quiche mit Ziegenkäse, Pinienkernen und Honig gebacken
- Tabea-Stangen mit Tomaten-Salsa
- Knackige Retro-Gemüsesticks mit Kräuter-Joghurdip
- Mini-Tomaten mit Basilikum-Frischkäse gefüllt
- Snackpaprika mit Basilikum-Feta gefüllt
- Leckere Mini-Muffins mit Emmentaler, Lauch, Pinienkernen und Rosmarin gebacken
- Radieschen-Carpaccio mit einer Nocke Obatzter und Salzletten-Krokant
- Fränkisches Bruschetta mit Ziegenfrischkäse, Brunnenkresse und Kirschtomaten
- Mini-Antipasti Teller mit gegrilltem Gemüse
- Italienische Grissini mit Zucchini umwickelt
- Food-Pops am Stil mit Frischkäse und Cheddar
- Gemüse-Muffins mit Emmentaler gebacken
- Kräuter-Pistazien-Falafel mit Gartenkräuterdip
- Spinatschnecken mit Feta gebacken
- Rote-Bete-Gazpacho
- Süßkartoffelpuffer mit Gemüse
- Spinat-Feta-Muffins
- Mini-Gemüseburger mit Kirschtomaten und Rauke
- Tomaten-Käse-Türmchen
- Pumpernickel-Frischkäsetaler
- Antipasti-Gemüse mit Parmesanchip
- Brie-Taler auf Pumpernickel mit hausgemachtem Chutney
- Crostini mit Ziegenkäse & Aprikosen Chutney
- Gemüsesticks mit Humus
- Mini-Quiche mit Pilzen, Kräutern und Bergkäse
- Mini-Quiche mit Gemüse & Ziegenkäse
- Sellerie-Quark-Pflanzerl
- Tomaten-Feta-Spieß
- Tomaten-Quinoa-Salat
- Wirsingcurry mit Kokoschips
- Zucchini-Parmesan-Salat mit frischem Basilikum
- Mini-Lasagne-Muffins
- Auberginenröllchen mit karamellisierten Kirschtomaten





Fingerfood Catering für alle Anlässe „Herzhaftes Fingerfoods.“

Vielschichtige Gerichte komprimiert zu Kunstwerken im Kleinformat.
Anbei eine kleine Auswahl.

Die Herzhaften – Unsere Empfehlung für Sie:

- Mini-Hackfleischbällchen mit Jalapeño gefüllt, und scharfem Tomatendip
- Wiener Würstchen im Blätterteigmantel und Sesam
- Mini-Cheeseburger mit Rauke, 100% Beef und Cheese
- mediterrane Mini-Pizzasticks mit italienischem Landschinken und Rosmarin
- Honigmelone am Spieß mit italienischem Landschinken
- Knusprige Mini-Muffins „Elsässer Art“
- Caprèse-Meatballs mit frischem Basilikum
- Honig-Limetten-Hähnchenspieß im Sesammantel
- Pikante-Hähnchen-Mangoröllchen
- Vitello Tonnato auf dem Mini-Fingerfood-Teller
- Italienische Grissini mit Rauke und Landschinken unwickelt
- Erdnuss-Hackbällchen
- Chicken-Fingers im Sesammantel
- Käse-Speck-Calzönchen
- Käsewaffel mit Schinken und Dip
- Parmesan-Beef-Bällchen mit Dip
- Rinderspieß auf Ofentomaten
- Gebratener Toskanischer Hähnchenspieß
- Hackpraline auf Erbsenpüree
- Fleischpflanzerl auf Kartoffel-Radieserl-Salat
- Mini-Schnitzel auf saftigen Bulgur-Salat
- Poulardenbrust im Speckmantel auf Bulgur
- Cevapcici am Stil mit Ajvar Dip

Die Herzhaften – Unsere Empfehlung für Sie:

- Hackbällchen mit Kräuter-Joghurdip
- Mini-Cheeseburger-Muffins
- Thai-Schweinefilet auf Salatbett mit Erdnussauce
- Geflügelfrikadellen mit Paprika-Mantel-Sauce
- Mini-Burger
- Perlhuhnbrust mit frischen Pflaumen
- Hühnchen-Spieß mit Ananas und Oliven
- Schweinemedallions mit Gorgonzolacreme
- Rinderhüfte mit Bacon und Rösti
- Rosa Kalb mit Kirschtomaten
- Roastbeef auf krossem Walnussbrot mit Kirschtomaten & Lollo Rosso
- Mini-Flammkuchen
- Sesam-Knusperschnitzel mit Gurken-Caipirinha
- Tandoori-Hähnchen-Bacon-Spieß
- Mini-Wrap mit gegrilltem Hähnchen und Parmesan
- Pizza-Muffins
- Dattel im Speckmantel
- Wildspieß mit Paprikasauce
- Bresaola-Röllchen mit Rauke
- Retro-Käse-Schinken-Croissant
- Mettwurst-Chips
- Rindfleisch-Kichererbsen-Buletten mit Sesam Dip
- Crostini mit gelben Paprikapüree und Schinken



Fingerfood Catering für alle Anlässe „Fingerfood aus dem Meer.“

Vielschichtige Gerichte komprimiert zu Kunstwerken im Kleinformat.
Anbei eine kleine Auswahl.



Fingerfood aus dem Meer:

- Gebratene Garnelenbuletten auf Zuckerschoten, Glasnudeln, Möhren und Limettensaft
- Lachs auf Pumpnickel mit Apfel-Meerrettich-Chutney
- Mini-Blini mit Forellmousse und Dill
- Gurken-Mango-Cocktail mit gebratenen Limetten-Garnelen
- Mini-Dill-Windbeutel mit Meerrettich-Ricotta
- Mini-Kartoffelpuffer mit Feldsalat, Lachs und Dill-Dip
- Knusprige Süßkartoffelpuffer mit Lachs
- Fischduett am Spieß mit Zitronen-Dill
- Lachsfocaccia mit Mascarponecreme
- Lachs-Dill-Törtchen
- Bruschetta mit Avocado und Lachs-Tatar
- Küstenhäppchen mit Hering
- Gurkensorbet mit gebackenen Sardinen
- Mini-Fischfrikadellen auf Gurken-Dillgemüse
- Zweierlei Wrap mit Fisch
- Sushi-Variationen vom Thunfischtatar
- Forellfilets mit Meerrettichquark
- Polenta-Lachs-Türmchen
- Mini-Lachs-Quiche
- Lachs-Pfannkuchen-Röllchen
- Lachstatar auf knusprigen Baguette