

Fingerfood Einzelpreise

Halbe belegte Weizenbrötchen mit Garnitur – Mindestabnahme je 5 Stk	EUR
Körnerbrötchen Aufpreis EUR 0,25	incl. gesetzl. MwSt.
• Diverse Schnittkäsespezialitäten / Tomate und Mozzarella	1,80
• Wurstaufschnitt / Salami	1,90
• Brie / Camembert	1,95
• Schinken gekocht / luftgetrocknet	1,95
• Geräucherte Putenbrust / Hähnchenbrust-Medaillons	1,95
• Luftgetrockneter Wildschinken / Büffelmozzarella	2,90
• Forellenfilet / Rauchlachs / Parmaschinken	2,90
Canapés - Mindestabnahme je 10 Stk.	
wahlweise auf Weiss- oder Schwarzbrot, Frenchbrot	
• Brie / Schnittkäse mit Gewürzblüten / Tomate und Büffelmozzarella	2,60
• Putenbrust	2,90
• Luftgetrockneter Schinken nach Parma Art / Bündner Fleisch	2,95
• Mild geräuchertes Forellenfilet / Zarter Rauchlachs	2,95
• Schweinefilet / Roastbeef	3,60
• Früchtebrot mit Parmaschinken, Ricotta und geröstete Haselnüssen	3,80
Gläserminis – Mindestabnahme je 15 Stück	
Füllung ca. 80 ml	
• Fetawürfel und Oliven mit halbgetrockneter Tomate und Tomaten-Coulis	3,30
• Milde Käsecreme mit mageren Schinkenwürfelchen und frischer Salatgurke	3,30
• Mini-Spieße im Glas – Mozzarella mit mariniertem rohem Schinken und halbgetrockneten Tomaten	3,40
• Kichererbsen-Oliven-Salat mit Granatapfelkernen und frischer Gurke	3,50
• Pastasalat mit roten Zwiebeln u. Radicchio, Ziegenkäse und schwarzen Oliven	3,50
• Makkaronisalat mit Rapunzel, Roquefort, Balsamico und gedünsteter Birne	3,50
• Avocado- und Tomatenwürfel mit Olivenöl, einem Schuß Zitronensaft und Orange	3,50
• Zucchiniaviar mit Parmesancreme und roten Sprossen	3,80

Gläsermini Fortsetzung

EUR
incl. gesetzl. MwSt.

- Grüner Couscous mit Babymais, Rauke, Kräutern, Frühlingslauch und geschmolzenen Zwiebeln 3,80
- Quinoa-Salat mit Avocado, dicken Bohnen, Radieschen und roten Sprossen 3,80
- Bulgursalat mit Hähnchenbrustfilet, getrockneten Aprikosen, Feigen, Pinienkernen, verfeinert mit Kreuzkümmel und Ras el hanout 3,80
- Garnelen mit Frischkäsecreme, Curry und frischer Mango 3,90

Schälchen – Bowl Food – Mindestabnahme je 15 Stück

Füllung ca. 70 ml

- Duo von Aprikose und Pflaume im Speckmantel 3,30
- Marinierte und gebratene Mittelmeergemüse mit frischem Oregano und etwas Knoblauch 3,30
- Tofusalat mit Zuckerschoten, Rotkohl, Karotte und süßer Chilisauce 3,40
- Duo von Rauchlachs und –forelle mit einem Dill-Dip 3,50
- Huhn mit Ingwermarinade auf Sprossensalat 3,80
- Schwarze Linsen mit getrockneten Tomaten, Gorgonzola und roten Zwiebeln mit Balsamico-Essenz 3,80
- Paniertes Minischnitzelchen vom Schwein auf Kartoffel-Salat mit Petersilienpesto 3,95
- Frisches Ratatouille mit einem hausgemachten Hackbällchen 3,95

Mini-Quiches – Mindestabnahme je 15 Stk.

weitere Variationen gerne auf Anfrage

- Erbsen, frische Minze und Crème Double 3,20
- Mascarpone, Gorgonzola und Confit von roten Zwiebeln 3,20
- Provençalischer Tomaten-Zwiebel-Kuchen mit Oliven 3,20
- Ratatouille Walnuss-Tarte 3,20
- Lorraine mit magerem Schinkenspeck und Greyerzer 3,20
- Weisskraut-Apfel-Quiche mit Röstspeck und Bergkäse 3,20
- Eismeer-Krabben und Blattspinat mit gedünsteten Zwiebelchen 3,20
- Curry-Hackfleisch-Quiche mit Gemüsewürfelchen 3,20

Spiesschen – Mindestabnahme je 20 Stück

EUR
incl. gesetzl. MwSt.

- Mozzarella-Kirschtomate mariniert 2,30
- Melone, Schinken und Mini-Mozzarella mit Basilikum-Honig-Pesto 2,90
- Spanische Kartoffeltortilla am Spieß, wahlweise vegetarisch oder mit Schinken, mit Mascarpone-Tuff 2,95
- Saltimbocca vom Hähnchenbrustfilet mit luftgetrocknetem Schinken, Salbei und Kirschtomate 3,45
- Huhn-Dattel-Spieß mit Nussmarinade 3,50
- Gebackener Sesam-Fetawürfel mit cajun spiced Auberginen- und Zucchiniestreifen 3,50
- Gegrillte Riesengarnele mit Vanille, rosa Pfeffer und Zuckerschote 3,50
- Gebackene Sesam-Riesengarnele mit Minzchutney 3,50

Röllchen – Mindestabnahme je 20 Stück

- Paprika-Ziegenkäse-Crêpe mit frischer Minze 2,60
- Ricotta-Creme mit gekräuterten Olivenscheibchen 2,60
- Crème von roten Bohnen und Koriander, texanisch 2,60
- Räucherschinken oder Rauchlachs mit einer Estragon-Senf-Creme 2,95
- Zucchinirollchen mit Frischkäse-Kräuter-Füllung im Schnittlauchwickel 3,30

Küchlein – Mindestabnahme je 20 Stück

- Falafel aus Bohnen mit Petersilie, Koriander und Sesam 2,60
- Bratling von Süßkartoffeln, Mais und Frühlingslauch mit scharfem Dip 2,90
- Polentaplätzchen mit Tomatenpesto, Auberginen und gerösteten Pinienkernen 2,95
- Mini-Burger – Hackfleisch, Hummus und gegrillte Auberginen 3,95
- Mini-Burger mit Süßkartoffel-Rösti, Tomaten-Relish, Eisberg und Sour Cream 3,95

Hausgemachtes Dessert im Miniglas – Mindestabnahme je 20 Stück	EUR
weitere Variationen sehr gerne auf Anfrage	incl. gesetzl. MwSt.
• Fruchtmousse nach Wahl auf Fruchtgelee	3,50
• Mousse von der Valrhona-Schokolade mit Flor de Sel und Nusscrumble	3,50
• Blonde Mousse auch chocolat mit Kokosstreusel auf Mango	3,50
• Tiramisu klassisch, fruchtig oder winterlich	3,50
• Panna cotta klassisch oder gewürzt mit Fruchtkompott	3,50
Extras, hausgemacht und hausgebacken!	
• Teigtäschchen – Carrée mit Camembert-Preiselbeer-Füllung, Einheit à 20 Stk.	54,00
• Teigtäschchen – Halbmond mit Hackfleisch-Zitronen-Füllung, Einheit à 20 Stk.	56,00
• Mini Cake mit Taggiasca-Oliven und Feta, 8x4x5 cm, Einheit à 8 Stück	30,40
• Blauschimmel-Cupcake mit Walnuss-Topping, Einheit à 12 Stück	39,00
• Tomaten-Cupcake mit Basilikum-Topping, Einheit à 12 Stück	39,00
• Wurzelbrot natur / ohne Füllung, ca. 390 Gramm per Stück, Einheit à 2 Stk.	7,00
• Wurzelbrot mit Oliven, ca. 400 Gramm per Stück, Einheit à 2 Stk.	7,80
• Wurzelbrot mit Tomaten, ca. 400 Gramm per Stück, Einheit à 2 Stk.	7,80
• Wurzelbrot mit gerösteten Walnüssen, ca. 400 Gramm per Stück, Einheit à 2 Stk.	7,80
Auch noch lecker...	
• Frischkäsecreme „mediterran“, 500 Gramm im Weckglas	14,65
• Frischkäsecreme Zwiebel-Kräuter, 500 Gramm im Weckglas	14,65
• Kräuterbutter klassisch, rosa Pfeffer, Olive, je 500 Gramm	14,65
• Käseauswahl 6-8 Sorten, Zusammenstellung vom Affineur, 1000 Gramm	29,90
• Hartkäse 4 Sorten, Zusammenstellung vom Affineur, 800 Gramm	31,90

Wir richten die Speisen appetitlich in Gläsern, Porzellan- oder Bambus-Schälchen auf weißen Platten an, die ganz einfach einer hygienischen Thermobox entnommen werden kann.

Die oben genannten Preise gelten bei Abholung. Fahrtkosten und Kosten für weitere Serviceleistungen nennen wir Ihnen sehr gerne auf Anfrage.