

## WIR KOCHEN ANDERS.

### *Fingerfood Einzelpreise*

	EUR netto	EUR incl. 19% MwSt.
<i>Halbe Brötchen mit Garnitur – Mindestabnahme je 5 Stk</i>		
Diverse Schnittkäsespezialitäten, Tomate und Mozzarella	1,30	1,55
Brie, Camembert	1,30	1,55
Wurstaufschnitt, Salami	1,30	1,55
Gekochter und luftgetrockneter Schinken	1,40	1,67
Geräucherte Putenbrust, Hähnchenbrust-Medaillons	1,40	1,67
Luftgetrockneter Wildschinken / Büffelmozzarella	2,05	2,44
Forellenfilet	2,25	2,68
Rauchlachs / Parmaschinken	2,45	2,92
<i>Canapées – Mindestabnahme je 10 Stück</i> <b>wahlweise auf Weiss- oder Schwarzbrot, Frenchbrot</b>		
Brie, Schnittkäse mit Gewürzblüten, Tomate und Büffelmozzarella	2,15	2,56
Putenbrust	2,45	2,92
Luftgetrockneter Schinken nach Parma Art, Bressaola vom Rind	2,60	3,09
Mild geräuchertes Forellenfilet, zarter Rauchlachs mit Dillmantel	2,60	3,09
Schweinefilet, gebratene Entenbrust	3,05	3,63
<i>Gläserminis – Mindestabnahme je 15 Stück Füllung ca. 80 ml</i>		
Kichererbsen-Oliven-Salat mit Granatapfelkernen und frischer Gurke	2,80	3,33
Salpicon von Zucchini mit Ziegenfrischkäse und Parmesanblättchen	2,80	3,33
Pastasalat m. roten Zwiebeln u. Radicchio, Ziegenkäse u. schwarzen Oliven	2,70	3,21
Bulgursalat mit Hähnchenbrustfilet, getrockneten Aprikosen, Feigen, Pinienkernen, verfeinert mit Kreuzkümmel und Ras el hanout	3,30	3,93
Garnelen mit Frischkäsecreme, Curry und frischer Mango	3,30	3,93

## *Schälchen – Bowl Food – Mindestabnahme je 15 Stück* Füllung ca. 70 ml

Tofusalat mit Zuckerschoten, Rotkohl, Karotte und süßer Chilisauce	2,80	3,33
Duo von Aprikose und Pflaume im Speckmantel	2,80	3,33
Marinierte u. gebratene Mittelmeergemüse m. frischem Oregano u. etwas Knoblauch	2,80	3,33
Feiner Kartoffelsalat mit Basilikum-Petersilien-Pesto u. Wachtelei	2,95	3,51
Duo von Rauchlachs und –forelle mit einem Dill-Dip	2,95	3,51
Huhn mit Ingwermarinade auf Sprossensalat	3,20	3,81
Schwarze Linsen mit getrockneten Tomaten, Gorgonzola und roten Zwiebeln mit Balsamico-Essenz	3,20	3,81
Paniertes Minischnitzelchen vom Schwein oder Tafelspitz	3,40	4,05
Ratatouille-Salat mit einem hausgemachten Hackbällchen im Kräutermantel	3,40	4,05

## *Mini-Quiches / Tartes – Mindestabnahme je 15 Stk.*

**Ca. 7 cm Durchmesser /Andere Formen gerne auf Anfrage**

Erbsen, frische Minze und Crème Double	2,50	2,98
Mascarpone, Gorgonzola und Confit von roten Zwiebeln	2,50	2,98
Provençalischer Tomaten-Zwiebel-Kuchen mit Oliven	2,50	2,98
Ratatouille Walnuss-Tarte	2,50	2,98
Weisskraut-Apfel-Quiche mit Röstspeck und Bergkäse	2,50	2,98
Eismeer-Krabben und Blattspinat mit gedünsteten Zwiebelchen	2,70	3,21
Curry-Hackfleisch-Quiche mit Gemüsewürfelchen	2,70	3,21
Croustades mit Lachs und Dill-Mayonnaise – nur kalt	2,80	3,33
Tartelette mit Koriandergarnelen auf sahniger Frischkäsecreme – nur kalt	2,80	3,33

## *Spiesschen – Mindestabnahme je 20 Stück*

Marinierter Mozzarella-Kirschtomaten-Spiess	1,90	2,26
Mozzarella-Kugel mit rohem Schinken und getrockneter Tomate	2,30	2,74
Fetawürfel mit Gurke und Olive	2,00	2,38
Hackfleisch-Spießchen nach griechischer Art, Zwiebel-Dip	2,50	2,98
Saltimbocca v. Hähnchenbrustfilet m. luftgetrocknetem Schinken u. Salbei	2,60	3,09
Gegrillter Garnelenspiess mit Vanille, rosa Pfeffer und Zuckerschote	2,90	3,45
Gebackene Sesamgarnele mit Minchutney	2,90	3,45

### *Röllchen* Mindestabnahme je 20 Stück

Paprika-Ziegenkäse-Crêpe mit frischer Minze	2,20	2,62
Ricotta-Creme mit gekräuterten Olivenscheibchen	2,20	2,62
Crème von roten Bohnen und Koriander, texanisch	2,20	2,62
Räucherschinken mit einer Estragon-Senf-Creme	2,50	2,95

### *Küchlein* Mindestabnahme je 20 Stück

Falafel aus Bohnen mit Petersilie, Koriander und Sesam	2,20	2,62
Bratling von Süßkartoffeln, Mais u. Frühlingslauch m. scharfem Dip	2,40	2,86
Lachs-Dill-Küchlein mit Zitronen-Mayonnaise	2,50	2,98
Mini-Burger – Hackfleisch, Hummus und gegrillte Auberginen	3,30	3,93

### *Desserts* Mindestabnahme je 20 Stück

Mousse au chocolat im Miniglas	2,50	2,98
Tirami Su im Weckglas	2,95	3,51
Panna cotta mit Fruchtkompott im Weckglas	2,95	3,51
Kleine Apfel-Sauerrahm-Tarte /Aprikosentarte	1,80	2,14
Karamel-Nuss-Tarte	2,15	2,56
Petit four	2,80	3,33

*Weitere Variationen und Feingebäck sehr gerne auf Anfrage*

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



## *Fingerfood - Beispiele*

### *Business-Snack – 24 Teile*

Halbe Minibrötchen mit Käsespezialitäten und Gewürzblüten  
Halbe Minibrötchen mit Büffelmozzarella, Romatomate und mediterranem Kräutersalz  
Luftgetrockneter Schinken mit grob gehobelten Parmesanspänen auf Oliven-Wurzelbrot  
Rauchlachs mit Orange und roten Sprossen auf Schwarzbrot-Canapée

**EUR 51,30 netto / EUR 61,05 brutto**  
**zzgl. Verpackung Einweg oder Porzellan/Glas und Fahrtkosten**

### *Business-Fingerfood – 48 Teile (6-7 Personen)*

Paprika-Ziegenkäse-Crêpes mit frischer Minze  
Pastasalat mit getrockneten Tomaten und gebratenen Champignons  
Runde Miniquiches mit geröstetem Schinkenspeck und roten Zwiebeln  
Paniertes Minischnitzelchen vom Hähnchenbrustfilet auf frischem Ratatouille-Gemüse

**EUR 106,20 netto / EUR 126,38 brutto**  
**zzgl. Verpackung Einweg oder Porzellan/Glas und Fahrtkosten**

### *Fingerfood-Buffer, serviert im Flying-Service*

der kleine Genuss im Stehen ab 25 Personen

Antipasti, wie Oliven mit Mandelfüllung und schwarze Kalamata Oliven,  
marinierte Tomaten und Artischokenherzen mit handgemachtem Wurzelbrot  
Gazpacho – kaltes Gemüsesüppchen mit Knoblauch-Croûtons  
Runde Miniquiches mit frischem Ratatouille-Gemüse, überbacken mit Pecorino  
Frische Feigenspalte auf luftgetrocknetem Schinken nach Parma-Art und Büffelmozzarella  
Salpicon von Zucchini mit einer sahnigen Haube von Ziegenfrischkäse und Parmesanspänen  
Würzige Riesengarnelen, mariniert mit Limonen-Oliven-Öl, frischem Basilikum und einem Hauch Knoblauch  
Pastasalat mit einem Saltimbocca-Spiesschen vom Hähnchenbrustfilet

Tirami-Su mit Rosmarinkirschen und einem Schoko-Nuss-Crumble mit Pistazien

**Je Person EUR 22,80 netto / EUR 27,13 incl. 19 % MwSt.**  
**zzgl. Personal nach Absprache und Fahrtkosten**