
Beispielangebote Fingerfood

Im Folgenden haben wir Ihnen verschiedene Variationen an Fingerfood zusammengestellt.

Sie dienen als Vorschlag, können aber selbstverständlich anhand der aktuellen Fingerfoodliste variiert, verkleinert und vergrößert werden, je nach Geschmack und Budget:

Beispiel Variante Sektempfang, Snack für Meetings oder Pausen, Veranstaltungen von ca. 1 Stunde (Mindestbestellmenge ab 20 Personen)

pro Person 5 Teile:

Hühnerbrustspieß mit grünem Pesto
Feta-Tomaten-Oliven-Spieß
Blätterteigecke mit Ziegenfrischkäse und Thymian
Kartoffelhälfte im Salzbett mit Kräutercreme und Lachs
Minipizza mit Tomate, Mozzarella und Pesto
Servietten, Speisenschildchen

Gesamtbetrag inkl. MwSt. 6,00 €/Person

Beispiel-Variante Vorspeisen, sehr gut auch als Vorspeise zu weiteren warmen Speisen (Mindestbestellmenge ab 20 Personen)

pro Person 7 Teile:

chilimarinierte Hühnerbrust am Spieß
marinierter Champignonspieß
Teigröllchen mit Rucola-Ricotta-Wasabi-Füllung
Blätterteigecke mit Schafskäse und Spinat
Dattel im Speckmantel
Lachs auf Blattspinat-Blätterteigbett mit Zitronenpesto
Servietten, Speisenschildchen

Gesamtbetrag inkl. MwSt. 6,55 €/Person

Beispiel-Variante Partymix, auch gut kombinierbar mit einer Suppe oder einem warmen Einzelgericht! (Mindestbestellmenge ab 20 Personen)

pro Person 8 Teile:

Saltimbocca am Spieß
Cocktailtomaten-Minimozzarella-Basilikum am Spieß
Hähnchenbrustspieß mit Tomatenpesto
Teigröllchen mit scharfer Paprika-Ricotta-Füllung
Salat von Minifarfaller mit gebratenem Gemüse im Miniglas
Blätterteigtasche mit Parmaschinken, Mozzarella und Tomate
Miniwurstchen im Blätterteigmantel
Miniquiche mit Broccoli und Lachs
Servietten, Speisenschildchen, Holzgabeln

Gesamtbetrag inkl. MwSt. 12,30 €/Person

Gerne können sie aus der aktuellen Fingerfoodliste die Auswahl variieren, mit einer Suppe kombinieren oder Fingerfood mit den Vorspeisen der Buffets austauschen.