



Finger- Food

 **gastroevents**

Für den perfekten Start in Ihren Event!

Preise und Auswahl Stand Nov. 2024

Fingerfood

Let's get it started!



FLYING FINGERFOOD

Mit dem Eintreffen der Gäste servieren wir das Fingerfood direkt zum Aperitif. Für diejenigen, die zunächst nicht zugreifen möchten, stellen wir das Fingerfood anschließend als Buffet zur Selbstbedienung bereit.



FINGERFOOD BUFFET

Eine ansprechende Alternative zum traditionellen Fingerfood. Genießen Sie bereits beim Empfang die Vielfalt und Frische unserer Küche, ganz nach dem Geschmack und den Vorlieben Ihrer Gäste!



DIE SCHNELLE NUMMER

Die Zeit für den Empfang der Gäste ist begrenzt, dennoch möchten Sie Ihren Gästen beim Aperitif einen kleinen Snack anbieten. Zu diesem Zweck stellen wir gerne auf den Stehtischen verschiedene Kräcker, Grissini und Nüsse bereit.

Preis p.P. 3,90 €

“Flying” Fingerfood

Kreative Tapas

Angerichtet auf kleinen Tapas-Schälchen

Wir planen mit 3 Tapas pro Person (1 Stück je Sorte)

- Königinnenpastete gefüllt mit Parmesan-Custard, gepickeltem Radieschen und Shiso-Kresse ✓
- Garnele im Kartoffel-Spiralmantel mit Zitronengras-Kokos-Dip
- Rosa Tranchen vom Rind mit Bohnen-Artischockencreme, Perlzwiebel und Zitronen-Salsa Verde

Arancini Bällchen

Goldbraun frittierte Risottobällchen - Mediterrane Lebensfreude pur!

Wir planen mit 3 Arancini pro Person (1 Stück je Sorte).

gefüllt mit

- aromatischen Kräutern und Parmesan auf Schnittlauch-Aioli
- würzigen Garnelen auf Mojo-Rojo Dip
- zartem Parmaschinken auf Trüffelcreme

Canapés

Serviert auf Kräuter-Focaccia aus unserer Bäckerei

Wir planen mit 3 Canapés pro Person (1 Stück je Sorte).

- Basilikum-Hummus mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Avocado-creme ✓
- Tatar von der geräucherten Forelle, frischen Wildkräutern und Pumpernickel-Chip
- Paté vom Huhn mit Feigenchutney und knusprigen Kartoffelkissen



Fingerfood Buffet

Brioche Buns 2 Stück pro Person

Live geröstet und gefüllt mit frischen Tomaten, Basilikum, Tomatenrelish, Mozzarella und Balsamico-Honig


- vegetarisch 
- mit gegrilltem Hühnchen

Austern Bar Im Duzend buchbar

Frische Austern auf Eis.

Die Austern werden direkt vor Ihren Gästen geöffnet und mit frischer Zitrone serviert.

Pinsa

Vor Ort zubereitet und belegt mit Mascarpone, Feigen, Pancetta und mariniertem Rucola (selbstverständlich auch  möglich).

Brezeln

Hausgemachte Laugenbrezeln serviert mit Obatzda, Salzbuter, Radieschen, Kräuterquark sowie Crackern und Knabberbrezeln.

Crostini

Hausgemachtes Baguette (Pain Paillasse), geröstet in aromatischer Knoblauchbutter, serviert mit einem Oliven-Feta-Dip, Tomaten-Bruschetta-Topping, Auberginen-Sesamcreme, Mojo Rojo und einem kleinen Kräutergarten zum Selberschneiden.

Optional können gegrillte Garnelen (zwei Stück pro Person) oder Tiroler Speck hinzugefügt werden.

Fingerfood Buffet

Rustico Bar

Hausgemachte Brotspezialitäten werden serviert mit geräuchertem Bauernspeck, Landjäger, Pfefferbeißern, kaltem Leberkäse, Bergkäse, Emmentaler, Obatztem, Radieschen, Tomaten, Essiggurken, Senf, Meerrettich, Schmalz und Butter.

Schinken & Melone

Hausgemachte Brotspezialitäten, serviert mit Parmaschinken, frischer Melone, Tomatendip, grünen Oliven, einem Kräuterbeet, Olivenöl und Parmesanspänen.

Tapas bar

Die Auswahl umfasst hausgemachte Salami, Serrano-Schinken und Manchego-Käse, begleitet von Pimientos de Padrón, Datteln im Speckmantel, Aioli, Oliven sowie unseren hauseigenen Brotspezialitäten. Als besondere Ergänzung servieren wir Ihren Gästen Gazpacho-Shots.

Levante Küche

Frisch gegrillte Pita-Brote, serviert mit Hummus, Baba Ghanoush, Cigköfte und Shakshuka (einem Ragout aus Tomaten, Paprika und Chili).

Grill & Chill - der Name ist Programm

Rote Wurst und Rostbratwürste aus unserer Metzgerei, direkt vom Grill im Semmel und auf die Hand (Ketchup und Senf dürfen natürlich nicht fehlen)



Fingerfood

Kreative Tapas	verschiedene Sorten	3 Stück / p. P.	15,40 €
Arancini	verschiedene Sorten	3 Stück / p. P.	12,00 €
Canapés-Variationen	verschiedene Sorten	3 Stück / p. P.	13,10 €
Brioche Buns	teils vegetarisch	pro Person	12,50 €
Austern Bar		je Duzend	Tagespreis
Brezel Station	vegetarisch/teils vegan	pro Person	6,50 €
Crostini Station	vegetarisch	pro Person	8,10 €
	mit Garnele oder Speck	pro Person	10,80 €
Rustico Bar	teils vegetarisch	pro Person	11,90 €
Pinsa Station	vegetarisch möglich	pro Person	12,00 €
Schinken & Melone		pro Person	12,00 €
Tapas Bar	teils vegetarisch	pro Person	15,00 €
Levante Küche	vegan	pro Person	11,90 €
Grill & Chill		pro Person	8,10 €

Unsere Fingerfood Ideen werden immer für die gesamte Gästezahl (mind. 30 Personen) bereitgestellt und sind nur in Verbindung mit einem Live Cooking Buffet oder Menü buchbar.