



Finger Food und Flying Food für Ihre Events

Wir servieren Ihnen ausschließlich hausgemachte Köstlichkeiten.
Convenience-Food finden Sie bei uns nicht.

Fingerfood Fisch & Meeresfrüchte

Einzelpreis € / Brutto

Mariniertes Lachstatar auf Maisblieni und Friseesalat	2,80
Creperöllchen mit Graved Lachs Dill-Senf-Creme und pochierter Birne	2,80
Kartoffelrösti mit Räucherlachstatar und Kräuter- Creme Fraiche	2,80
Scampi-Spieß mit kandiertem Ingwer und pikanter Zitronengras – Mayonaise	3,50
Pulpo – Spieß mit Kirschtomate und Fenchel dazu Chili- Tomatendip	3,50
Thunfischtatar auf Sauerrahm- Oliventartelett mit Masago	3,50
Rohes Thunfischröllchen mit in Sojasauce geschmortem Chinakohl und Wasabi – Mousse und Masago	3,50
Sushi inside outside gefüllt mit diversen Köstlichkeiten, Wasabifrischkäse und Sojasauce	ab 1,70 € / Stück

Fingerfood Geflügel

Wachtelbrüstchen mit Sesam gebraten dazu Curry-Mango-Dip	3,50
Sateyspieß von Poularde und Ananas mit Erdnussauce	2,70
Knuspriges Chicken mit Mango – Papayachutney	2,50

Fingerfood Fleisch

Mariniertes Rindertatar vom Filet mit Paprika Trüffelöl und Staudensellerie	4,50
Hackbällchen von Kalb und Rind mit Schafskäse gefüllt	3,00
Frische Feige mit Serranoschinken	2,70
Fruchtpflaume mit Schafskäse gefüllt im Speckmantel	2,70
Mini Quiche Lorraine mit Schalotten, Speck und Creme Fraiche	2,50
Lammfilet – Spieß mit Apfel – Minzchutney	3,80
Spanischer Tapasspieß mit pikanter Chorizo, bunter Paprika und Olive	2,70
Vitello Tonnato- Röllchen im Chicoreeblatt	2,90

Fingerfood Käse / Vegetarisch

Pumpernickel mit Gorgonzolacreme und Trüffelhonig	2,40
Passionsfruchtgellee mit Ziegenfrischkäse und krossem Basilikum	2,40
Gefüllte Creperöllchen mit Frischkäse und gebratenen Kräutersaitlingen	2,80
gefüllter Champignon mit Ziegenfrischkäse und rosa Beeren	2,40
Parmesanstückchen mit frischer Feige oder Traube am Spieß, dazu Feigensenf	2,40

Mini Käselauchquiche	2,40
gefüllter Champignon mit Kräuterfrischkäse	2,40
gebratener Weizencrouton mit Oliventapenade und getrockneten Tomaten	2,40

Kanapees – das klassische Fingerfood
(mit ausgestochenem und zum Teil gerösteten Brot)

Roastbeef mit Remoulade und Cornichon	2,70
Mailänder Salami mit marinierter Paprika	2,70
geräucherte Putenbrust mit Mangochutney	2,70
Parmaschinken Honigmelone oder Feige	2,70
Parmaschinken Kirschtomate und Mozzarella	2,70
Schweinefilet mit Backpflaume gefüllt	3,00
Matjestatar auf Pumpernickel	2,70
Räucheraal mit Rührei und Schnittlauch	4,50
Räucherlachs mit Sahne – Meerrettich	2,80
Büsumer Krabben mit Äpfeln in Dillsauce	4,00
Räucherforelle mit Meerrettich und Dekor	2,80
Verschiedene Käsesorten (z.B. Wallnuss, Pfeffer, Brie, Blauschimmel etc.)	2,70
gehobelter Tete de Moine auf Pumpernickel mit Feigensenf	2,70
Barberie Entenbrustscheiben rosa gebraten, mit Honig- Ingwersauce und Orangenfilet	3,50
Vitello Tonnato- zartes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und gebackenen Kapern	3,50
Medaillon von der Poularde mit Currydip und frischer Ananas	3,00
Gebratener Scampi auf Salat von Papaya und Ingwer	3,50

Fingerfood Süßes in Cones, Spoonie & Waffelhörnchen

Nougatmousse im Schokoladenschälchen, mit Beeren garniert	3,00
Limonenmousse im Schokoladenschälchen, mit Phisalis garniert	3,00
Früchtespieß	2,00
weißes Schokoladenmousse mit getrockneten Oliven im Cone oder Waffelhörnchen	3,20
Mini Creme Brulee mit Granatapfel	3,20
Chai-Panna Cotta mit Aprikosenkompott und Minze	3,00
Mango-Passionsfruch – Mousse	3,00
Schokoladenbrowni mit Himbeerkompott	4,50