

Fingerfood

Mindestabnahme pro Komponente: 30 Stück

Fingerfood

Vom Land



Gebratener Rinderfiletwürfel
mit geschmorter Kirschtomate und Rosmarin

Carpaccio-Röllchen vom Rinderfilet,
gefüllt mit marinierten Paprika und Zucchini

„Quibe“ frittierte Rinderhack-Bällchen mit Hirse

Bresaola-Säckchen mit Melonenfüllung (saisonal Spargel)

Spieß vom Angus-Rind mit geschmorten Schalotten

Vitello tonnato-Röllchen mit Kapernapfel

Piccatawürfel vom Kalb à la Milanese
mit Mini-Strauchtomate

Sautierte Kalbshüfte auf Ratatouille-Würfel

Mille-Feuille vom Kalbsfilet
mit Oliven-Kapern-Sardellen-Tapenade

Kalbfleischbällchen in Rucolapesto mit Paprikaraute

Entenhackbällchen in Orangen-Mango-Chutney mit Physalis

Hackfleischbällchen mit Olive in pikantem Tomaten-Sugo

Mini-Cevapcici in Ajvar-Dip

Honigmelonenwürfel mit Parmaschinken

Tortilla-Würfel mit Chorizo-Chip

Schweinefiletmedaillon
mit gebratenem Egerling und grüner Tomate

Dattel im Speckmantel

Tandoori-Spieß vom Huhn

Hähnchenspieß mit Erdnussmarinade und Kokos-Chili-Dip

Saté-Spieß mit Ananas und Chili-Dip

Spieß von der Poularde mariniert mit Honig-Cashew

Hähnchenkrokette in Zitronen-Kokos-Sauce

Hühnchenbrisolette mit Wasserkastanien und Ingwer

Mini-Saltimbocca vom Lammrücken

Lammbällchen im Sesammantel

Rehmedaillon mit Preiselbeerconfit und Walnuss (saisonal)

Fingerfood

Mindestabnahme pro Komponente: 30 Stück

vegetarisch



Tramezzino-Turm
mit Oliven- oder Tomatencreme, saisonal Spargelcreme

Toast-Spinat- oder Zucchini-Nest

Brasiliianische Maniok-Petersilienbällchen

Gemüse-Quiche-Praline
mit Crème fraîche-Haube und Gurken-Eck

Empanada
mit Spinat-Schafskäse- oder Pilz-Gemüsefüllung, Kerbeldip

Gurkenschälchen mit Hüttenkäsehaube auf
Pumpernickel

Linsen-Gemüse-Taler mit Minz-Honig-Marinade

Couscous-Röllchen in Orangen-Honig-Marinade

Gemüse-Reis-Bällchen in Sesam-Minz-Sauce

Polenta-Auberginen-Bällchen

Picandou (Ziegenfrischkäse) im Blütenmantel

Feta-Knusperecken mit Zucchini

Tête de Moine-Käse
mit Feigen-, Trauben- oder Erdbeerchutney

Frischkäsetrüffel mit sardischen Tomaten und Brotchip

Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum und Balsamico

Mango-Mozzarella-Spieß mit rotem Pfeffer und Olivenöl

Pecorinokäse im Zucchini-mantel

Ziegenkäse-Praline mit Weintraube

Risottoküchlein mit Hibiskus-Chili-Creme

Ricotta-Puffer mit gelber Paprikatapenade

vegan

Antipasti-Spieß mit gegrillten Zucchini, Auberginen, Artischocken,
Paprika, Balsamico-Zwiebeln, Oliven und marinierten Champignons

Mini-Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung, Sweet-Chili-Dip

Dim Sum (vegetarisch gefüllte Teigtäschchen), Sweet-Chili-Dip

Gebratener Tofu in Sesamkruste mit Essblüten

Gemüse-Spieß mit Shiitake-Pilzen

Halbe Mini-Eiertomate mit Petersilien-Tabouleh
und Limettendressing

Tofuspieß mit Palmherzen in Papaya-Salsa

Fingerfood

Mindestabnahme pro Komponente: 30 Stück

aus dem Wasser



Thunfischwürfel im Sesam-Mantel mit Essblüten

Marinierter Artischockenboden
mit Tatar vom Limettenlachs

Lachs-Mozzarella-Rolle im Noriblatt



Räucherforellenmousse im Chicorée-Schiffchen auf
geröstetem Baguette

Garnele im Knusper-Kartoffelmantel

Gebratene Riesengarnele auf Chili-Ananas-Würfel

Mini-Tramezzino mit Olivencreme und Garnele



Zanderraute mit geschmorter Cocktailtomate,
Rosmarin und Champignons

Bismarckröllchen auf Pumpnickeltaler
mit Apfel-Gurken-Füllung



Geräucherte Makrele mit Tomaten-Curry-Dip

Jakobsmuschel-Ceviche auf Sprossensalat

Sushi mit Wasabi, eingelegtem Ingwer und Soja-Sauce

Gebratener Red Snapper in Kokos-Curry-Marinade



Felchenfilet auf Pumpnickeltaler
mit Apfel-Gurken-Salat

Süß & fruchtig

Milchreis-Früchte-Sushi

Früchtespieß mit zweierlei Schokostreifen

Schoko-Erdbeere

Kuchenecke (Kirsch, Brownie oder Aprikosen-Joghurt)

Schokoladentarte-Praline

Mini-Gebäck (Windbeutel, Krapfen, Muffins)

Mini-Gugelhupf (Schoko, Vanille, Nuss)

Petit four, Macaron

Mini-Zitronen-Cupcake mit Lemon Curd-Topping

Mini-Schoko-Cupcake mit Nougat-Topping

Mini-Croissant oder -Plunder



Fingerfood

Mindestabnahme pro Komponente: 30 Stück



Wraps

Latino-Wrap-Röllchen

mit scharf gewürzten Streifen von der Angus-Hüfte und Guacamole

Asia-Wrap-Röllchen

mit Ente, Lauchzwiebel und Hoisin-Soße

Tandoori-Wrap-Röllchen

mit Hähnchenbruststreifen und Paprikacreme

Tortilla-Röllchen

mit marinierter Putenbrust und Papaya/Mango

Wrap-Röllchen mit Putenschinken und Käse

Wrap-Röllchen mit Thunfisch

Wrap-Röllchen mit Lachs

Wrap-Röllchen mit Antipasti und Rucola

Wrap-Röllchen mit Kräuterfrischkäse

Wrap-Röllchen mit veganer Creme



Crêpes

Crêpe-Röllchen mit marinierter Hähnchenbrust

Crêpe-Röllchen mit Forelle oder Lachs

Kräuterpfannkuchen-Röllchen mit Saibling

Crêpe-Röllchen mit Kräuterricotta

Rote Bete-Crêperöllchen mit Frischkäsefüllung



Tartelettes Ø ca. 5 cm

Quiche Lorraine mit Speckwürfel

Quiche Lorraine mit Lachsstreifen

Lauch, Karotte, Zucchini

Karotte-Ingwer mit Rucola

Spinat mit Pinienkernen

Waldpilz und Schalotten mit Rosmarin

Brokkoliröschen und Gorgonzola



Bruschetta

Bruschetta mit Tomaten, feinem Olivenöl und Basilikum

Verschiedene Antipasti auf geröstetem Ciabatta

(z.B. Zucchini, Auberginen, Paprika)

Zucchini-Röllchen mit Zitronen-Minzmarinade

auf Knoblauch-Crostino

Thunfischtapenade auf Tomatencrostino

Bayerisches Bruschetta

mit Tomaten, Schwammerl, Bärlauchöl und Kräuter

Blaukraut-Bruschetta mit Bergkäs

Tatar vom Weideochsen mit Aprikosen-Paprika-

Chutney auf geröstetem Brottaler



Mini-Buttercroissants pikant

mit Tomaten-, Frischkäse- oder Schinken-Käse-Füllung

Fingerfood

Mindestabnahme pro Komponente: 30 Stück



Belegtes

Klassische Canapés

z.B. marinierte Putenbrust mit Mango-Chutney,
Mailänder Salami mit Oliven,
Serranoschinken mit Melone,
Schwarzwälder Schinken mit Cornichons,
Camembert mit pochierter Birne,
Tomate-Mozzarella mit Balsamicoglace und Basilikumgarnitur

z.B. geräucherte Entenbrust mit Preiselbeerchutney,
Parmaschinken mit Orange und Honigmelone,
Roastbeef (medium) mit Kräutercreme,
gebeizter Lachs mit Wachteleiern,
Geräuchertes Renkenfilet mit Sahnemeerrettich und Zitrone,
Büffelmozzarella mit Hibiskus-Balsamico-Glace und Basilikum,
Räucherwildlachs mit Honig-Senf-Dip

Halbe Kaiser- und Vollkornsemmeln

z.B. Schinken, Salami, Schwarzgeräuchertes, Leberkäse, Frischwurst
Brie, Hartkäse, Tomate-Mozzarella, Obazda oder Kräuterfrischkäse,
vegane Brotaufstriche

z.B. Räucherlachs, gebeizter Lachs
Parmaschinken, Mailänder Salami, Roastbeef
Bavaria blu, Büffelmozzarella-Tomate, Frischkäse-Spinat-Nockerl

Laugengebäck

Butterbreze (auch mit Schnittlauch möglich)
Bavaria-Burger (Mini-Laugengebäck mit Fleischpflanzerl)
Mini-Laugengebäck mit Frischkäse, Obazda oder Butter
Mini-Pizza-Breze / Käsebreze
Breze
Mini-Breze

Tramezzini

Tramezzini-Eck
z.B. Schinken-Käse, Thunfisch,
Tomatencreme, Olivencreme oder Tomate-Mozzarella

Baguettesandwich

Baguettesandwich
z.B. Schinken-Käse, Roastbeef, marinierte Putenbrust, Salami,
Tomate-Mozzarella
Mini-Baguettesemmel mit Schnitzel

Brot

Bauernbrot
mit Kräuterfrischkäse, Obazda oder Griebenschmalz
Vollkornbrotscheiben
mit Kräuterfrischkäse, Obazda oder Griebenschmalz
Kartoffelbrot
mit Tomate, Knoblauch und Kräutern mit Manchego und Serrano