

Hinweis:

Um Ihnen die große Bandbreite unseres Fingerfood-Sortiments zu zeigen, haben wir Ihnen hier einmal ganz verschiedene Menüs zusammengestellt, deren Fingerfood-Auswahl sich kein einziges Mal wiederholt! Dies sind hier nur Vorschläge, die Sie gerne nach Belieben frei kombinieren und austauschen können. Übrigens haben wir im Internet auf unserer Homepage noch viele weitere Fingerfood-Spezialitäten, die Sie sich einfach als .pdf herunterladen können!

Fingerfood-Menüvorschläge für Flying Buffet oder Service am Platz (gesetztes Essen)

Menüvorschlag 1 "Made in Bavaria"

Warm

- ✓ Karotten-Ingwercremesüppchen mit frischem Brot im Cocktailschälchen
- ✓ Mini-Schweinsbraten mit Kartoffelknödel
ODER
Nürnberger Rostbratwürstl mit Sauerkraut
(im Schälchen)
ODER
Schwäbische Maultäschle mit Zwiebelschmelze im Schälchen
- ✓ Lauchquiche mit Speck Minitarte
- ✓ Blattspinat-Käse-Minitarte

Kalt:

- ✓ Mini-Laugensemmelchen mit diversen Füllungen, z.B. Brie, Salami, Obazda (jeweils 2 Stck. pro Pers.)
- ✓ Bärlauch-Pfannkuchenröllchen im Minischälchen
- ✓ Fleischbällchen-Käse-Spieß (100% Rind)
- ✓ Bay. Nudelsalat im Schälchen
- ✓ Bay. Crème mit Himbeertopping im Gläschen
- ✓ Apfel-Streuselküchlein
ODER
Rhabarber-Streuselküchlein

Menüvorschlag 2 "Mediterran"

Warm

- ✓ Spinat-Käse-Ravioli mit geschmolzenen Kirschtomaten im Schälchen
- ✓ Scaloppine vom Kalb mit Rosmarinkartöffelchen im Schälchen
- ✓ Mini Moussaka Quiche nach griechischer Art
- ✓ Zucchini-Minitarte mit Basilikumcrème

Kalt:

- ✓ Edellachs-Meerretich-Canapé
- ✓ Ziegenkäse-Walnutstaler auf Pumpernickel
- ✓ Tomaten-Mozzarella-Spießchen mit hausgemachter Pesto im Minischälchen
- ✓ Mediterraner Couscoussalat mit Frühlingszwiebeln, Tomaten und Salatgurke im Gläschen
- ✓ Tiramisu im Schälchen
ODER
Crème Brûlée, frisch vor Ort flambiert, im Schälchen
- ✓ Kirsch-Streuselküchlein

Menüvorschlag 3 "Royal"

Warm

- ✓ Lachsfilet "Sous Vide" mit grünem Zartweizenrisotto im Doppelschälchen
ODER
Kabeljau in Meerrettich-Senfsoße mit grünem Zartweizenrisotto im Doppelschälchen
ODER
Dorade mit Minze und Safran-Basmatireis im Doppelschälchen
- ✓ Rinderfilet in Rotweinreduktion auf Gemüsebett im Schälchen
- ✓ Rote Beete Ravioli mit Butter-Mohnsoße im Schälchen
- ✓ Kartoffel-Ziegenkäse-Minitarte

Kalt:

- ✓ Zanderterrine an Cumberlandsoße im Minischälchen
- ✓ Schrimpscocktail im Gläschen
- ✓ Arabische Weichdattel XXL im knusprigen Speckmantel
- ✓ Hirschpaste mit Preiselbeeren im Minischälchen
- ✓ Schwarz-Weiß-Schokomousse im Gläschen
- ✓ Tropical Obstspießchen

Menüvorschlag 4 "International"

Warm

- ✓ Hähnchenbrustcurry mit rotem Pfeffer, dazu Safran-Basmatireis im Doppelschälchen
- ✓ Gemüseratatouille mit Couscous im Doppelschälchen
- ✓ Orientalische Miniquiche mit Hähnchen, Peperoni und Kichererbsen

Kalt:

- ✓ Bruschettini mit frischem Basilikum
- ✓ Börek mit Rindfleisch
- ✓ Rotes Linsenrisotto mit Curry-Riesengarnele im Gläschen
- ✓ Trauben-Käse-Spießchen
- ✓ Asia-Glasnudelsalat mit Rinderfilet im Gläschen
- ✓ Kokos-Ananascrème im Gläschen
- ✓ Birnen-Schoko-Pie

Menüvorschlag 5 "Fit & Fun" (leicht)

Warm

- ✓ Hühner-Gemüsebouillon mit frischem Brot im Cocktailschälchen
ODER
Gemüsebouillon mit frischem Brot im Cocktailschälchen
- ✓ Spinat-Lachs-Quichelein
- ✓ Möhren-Zwiebel-Tarte

Kalt:

- ✓ Lachs-Baguettini
- ✓ Frühlingzwiebel-Linsensalat mit Vinaigrette im Gläschen
ODER
Feldsalat mit Cocktailtomaten im Schälchen
- ✓ Garnelen-Topinambur-Spießchen mit Mayo-Dijon-Senf-Dressing im Minischälchen
- ✓ Köttbular-Spießchen mit Preiselbeeren im Minischälchen
- ✓ Satéspießchen von der Hähnchenbrust mit süß-saurer Soße im Minischälchen
- ✓ Beerenobstquark im Gläschen
- ✓ Mohn-Quarkküchlein

Fingerfood-Menüvorschläge für stationäres Buffet (kalt)

Menüvorschlag 1 "Made in Bavaria" - stationär/kalt

- ✓ Mini-Laugensemmelchen mit Obazda
- ✓ Lachs-Tramezzini
- ✓ Brie-Feigen-Tramezzini
- ✓ Bärlauch-Pfannkuchenröllchen im Minischälchen
- ✓ Fleischbällchen-Käse-Spieß (100% Rind)
- ✓ Bay. Nudelsalat im Schälchen
- ✓ Putenbrustschnitzelchen mit Zitroneneck
- ✓ Bay. Crème mit Himbeertopping im Gläschen
- ✓ Apfel-Streuselküchlein
ODER
Rhabarber-Streuselküchlein

Menüvorschlag 2 "Mediterran" - stationär/kalt

- ✓ Edellachs-Meerrettich-Canapé
- ✓ Ziegenkäse-Walnutstaler auf Pumpnickel
- ✓ Tomaten-Mozzarella-Spießchen mit hausgemachter Pesto im Minischälchen
- ✓ Salami-Tramezzini
- ✓ Hähnchenbrust-Avocado-Wrap
- ✓ Curry-Reis-Miniquiche
- ✓ Mediterraner Couscoussalat mit Frühlingszwiebeln, Tomaten und Salatgurke im Gläschen
ODER
Mediterraner Nudelsalat im Gläschen
- ✓ Tiramisu im Schälchen
ODER
Himbeer-Blaubeer-Törtchen mit Vanillecrème
- ✓ Kirsch-Streuselküchlein

Menüvorschlag 3 "Royal" - stationär/kalt

- ✓ Zanderterrine an Cumberlandsoße im Minischälchen
- ✓ Schrimpscocktail im Gläschen
- ✓ Arabische Weichdattel XXL im knusprigen Speckmantel
- ✓ Hirschpaste mit Preiselbeeren im Minischälchen
- ✓ Rinderfilet-Spitzparika-Spießchen im Minischälchen
- ✓ Curry-Gemüse-Miniwrap
- ✓ Asia-Miniwrap
- ✓ Curry-Satéspeißchen mit Kokos-Joghurt-Dip im Minischälchen
- ✓ Thunfisch-Sesamwürfel mit Limetteneck im Tahitischälchen
- ✓ Roastbeef-Deluxe Canapé mit Meerrettich
- ✓ Schwarz-Weiß-Schokomousse im Gläschen
- ✓ Tropical Obstspeißchen

Menüvorschlag 4 "International" - stationär/kalt

- ✓ Bruschettini mit frischem Basilikum
- ✓ Rindfleisch-Peperoni-Wrap
- ✓ Rotes Linsenrisotto mit Curry-Riesengarnele im Gläschen
- ✓ Trauben-Käse-Spießchen
- ✓ Asia-Glasnudelsalat mit Rinderfilet im Gläschen
- ✓ Börek mit Schafskäse
- ✓ Tomaten-Mozzarella-Pesto-Tramezzini
- ✓ Kokos-Ananascrème im Gläschen
- ✓ Birnen-Schoko-Pie

Menüvorschlag 5 "Fit & Fun" (leicht) - stationär/kalt

- ✓ Lachs-Baguettini
- ✓ Frühlingszwiebel-Linsensalat mit Vinaigrette im Gläschen
- ODER*
- Feldsalat mit Cocktailtomaten im Schälchen
- ✓ Garnelen-Topinambur-Spießchen mit Mayo-Dijon-Senf-Dressing im Minischälchen
- ✓ Köttbular-Spießchen mit Preiselbeeren im Minischälchen
- ✓ Satéspeißchen von der Hähnchenbrust mit süß-saurer Soße im Minischälchen
- ✓ Schnittlauchcrème-Canapé auf Pumpernickel
- ✓ Asia-Wrap
- ✓ Beerenobstquark im Gläschen
- ✓ Mohn-Quarkküchlein