

### SNACKS UND FINGERFOOD

Bieten Sie Ihren Gästen viele kleine kulinarische Freuden mit raffiniertem Fingerfood und überraschenden Snacks. Klassisch oder ganz ausgefallen – direkt zum Wegnaschen.

Unsere Angebote für Sie. Alles frisch. Alles möglich. 06894 92994-0 info@feine-feste.eu www.feine-feste.eu











Fingerfood











Fingerfood



### FINGERFOOD-BUFFET

### Top frisch, mit Liebe handgemacht - unkompliziert und raffiniert

Internationales Fingerfood - kleine Happen - großer Genuss

- Vitello Tonnato vom Kalb mit einer Thunfischkapernsauce
- Hackfleischbällchen auf Kartoffelsalat
- Garnele im Kartoffelnest auf pikantem Nudelsalat mit Meersalz
- Scampi auf Avocadocrème
- Spießchen mit sonnengereiften Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikum
- Rote Beete-Carpaccio im Schiffchen mit Crème fraîche
- Tortilla-Ecken mit getrockneten Tomaten
- gefüllte Crèpes mit hausgebeiztem Lachs
- spanische Gazpacho gekühlte Gemüsesuppe im Glas (vegan)
- saarländische Fingerfood Gruß aus der Heimat Eierschnittlauchsalat im Gläschen – Quiche Lorraine – Camembert mit Honig und fein geschroteter Kaffeebohne oder Mousse vom Bliesgau Saibling mit Wasabi
- "Obazda" (Käsecrème) auf Laugengebäckkugel
- Oliven-Spießchen (vegan)
- Minz-Cous Cous (vegan)
- roter Linsensalat mit Datteln und Speck
- roter Linsensalat mit Datteln und getrockneten Tomaten (vegan)
- Feta und Oliven auf Minz-Cous Cous
- Yakitori-Hähnchen-Spieß mit Mango-Chili-Confit
- Tramezzini mit Thunfischcreme und getrockneten Tomaten
- Hühnchenbrust auf Tomaten-Avocado-Salat
- Spießchen mit zartem Hähnchenfleisch auf Avocado-Salat
- feine Entenbrust auf Linsensalat
- Blinis mit Crème fraîche und Forellenkaviar
- Wildlachstatar im Macaron mit Crème double, jungem Lauch und Limette

Preis je nach Produktauswahl und Anzahl der Gäste – wir beraten Sie gerne.



### **FINGERFOOD-BUFFET**

### Auf Wunsch auch als "Flying Fingerfood Buffet" mit Servicepersonal

#### Warme Fingerfood

- "Grumbeersüppchen" mit Crème fraîche, Lachs und/oder Lyoner
- Hoorische mit Sauerkraut und Speck im Glas
- "midi Currywurst Klassik" und/oder "midi Currywurst vegan" mit der unwiderstehlichen, hausgemachten pirrung-Currywurstsauce die Schärfe bestimmen Sie!

#### Fingerfood-Desserts für einen süßen Abschluss

- Bayerisch Crème mit Erdbeermousse
- Panna Cotta mit Himbeer-Fruchtpüree
- saisonaler Obstsalat mit gerösteten Mandeln (vegan)
- frische Apfeltarte "à la grand-mère"
- dunkle Schokomousse mit gerösteten Mandeln
- saisonales Tiramisu im Glas (Birne, Erdbeere, Bratapfel, ...)
- "Schwarzwälder" im Glas

Preis je nach Produktauswahl und Anzahl der Gäste – wir beraten Sie gerne.



### **BELEGTES**

### Belegte Brötchenhälften (ab 20 Stück)

mit Salatgarnitur und wahlweise belegt mit:

- Salami
- Schinken
- Schnittkäse
- Camembert

Belegte Brötchenhälfte 1,50 € pro Stück

# Belegte Laugenstangen / Käsestangen / Kümmelstangen / Kornbeißer-Stangen / amerikanische Bagels / Canapés (ab 20 Stück)

mit Salatgarnitur und wahlweise belegt mit:

- Salami
- Schnittkäse
- rohem Schinken
- gekochtem Schinken
- Lyoner
- Fleischkäse

2,00 € pro Stück



## **BELEGTES UND GEFÜLLTES**

# Belegte Laugenstangen / Käsestangen / Kümmelstangen / Kornbeißer-Stangen / amerikanische Bagels / Canapés (ab 20 Stück)

mit Salatgarnitur und wahlweise belegt mit:

- Frischkäse, Minze, Gurken
- Lachs, Ei, Wasabicrème
- Parmaschinken, Rucola, Parmesanspänen
- ital. Salami, Cornichons
- Appenzeller-Käse, Kirschtomaten
- Roastbeef mit Remoulade

3,00 € pro Stück

Gesalzene Laugenbrezel – der pure Genuss jede Laugenbrezel 1,20 € pro Stück

Laugenbrezel – leicht gebuttert jede gebutterte Laugenbrezel 1,80 € pro Stück

Kaffeestückchen zum Versüßen des Tages (z. B. Puddingbrezel, Mohnschnecke, Quarkstückchen, Obstplunder) jedes Kaffeestückchen 2,00 € pro Stück

# Wraps – lecker gefüllte Fladenbrote (ab 20 Stück)

mit Salatgarnitur und wahlweise belegt mit:

- Thunfisch
- Lachs
- Schinken und Käse

jeder Wrap 4,00 € pro Stück



### **GABEL-FOOD**

### Deftiges und Handfestes – für hungrige Gesellschaften

(Bestellung ab 30 Portionen) wahlweise:

- hausgemachte Frikadellen warm oder kalt
- knusprige Schnitzelchen warm oder kalt
- klassischer Lyoner warm oder kalt
- frischer Fleischkäse warm oder kalt

jeweils mit hausgemachten Salaten nach Wahl

- Nudelsalat
- Kartoffelsalat
- Rohkostsalat und Weck

ab 5,50 € pro Portion

### LÖFFEL-FOOD

### Suppen – da wird jede Feier zum zwanglosen Gute-Laune-Event

(Bestellung ab 30 Portionen)

- Gulaschsuppe der Klassiker, der immer ankommt
- Bliesgau-Kartoffelsuppe mit Lachs oder Lyoner Feines aus der Region
- Asiatische Suppe "midi" für ein wenig Exotik auf dem Teller
- Süßkartoffeleintopf (vegan)

inkl. Brot 5,50 € pro Portion