



Fingerfood

**Verführerische Optik und herausragender Geschmack -
Fingerfood ist das Allroundtalent für jede Art von Veranstaltung.**

Warmes oder kaltes Fingerfood, vom kleinen Snack zum Prosecco bis hin zur üppigen Variante zum richtig Sattessen, Flying Fingerfood oder adrette Platten für Ihr Meeting - wie hätten Sie's denn gern? Als Gastgeber profitieren Sie gleich in mehrfacher Hinsicht:

- Reichhaltige Auswahl, für jeden Geschmack ist etwas dabei
- Servierfertige Lieferung und einfachste Handhabung
- Geringer Platzbedarf
- Auf Wunsch sogar ganz ohne Einsatz von Geschirr

Hier ein paar Beispiele zum Warmwerden:

- Backpflaume im Speckmantel
- Hähnchenbrustfilet in Kräuterpanade mit Dip
- Gefüllte Blätterteigtaschen
- Garnelen-Spieße mit Melone
- Tomate-Mozzarella-Sticks
- Mini-Gemüse-Quiche
- Chorizo gefüllt mit angemachtem Frischkäse
- Pikante Hackbällchen
- Mini-Schnitzel überbacken
- Roulade vom Braten gefüllt mit Rucola
- Hähnchenbrustfilet-Spieße mit Thai Curry-Marinade
- Karamellisierter Ziegenkäse-Taler
- Obst-Spieße
- Canapés belegt mit ...
 - ... Lachs und Forelle
 - ... Camembert, Cambozola und Frischkäse
 - ... Serrano-Schinken, Braten und Hähnchenbrust

