

Wir liefern gern auch weitere Fingerfood Gerichte:

Vegan, vegetarisch, mit Fisch, Fleisch oder ganz nach Ihren Wünschen!



Fingerfood Auswahl zum Sektempfang:

Vegane Fingerfood-Kreationen

- **Pumpernickel mit Avocado, getrockneten Tomaten und Nelkenblumen**

Kräftiger Pumpernickel, garniert mit cremiger Avocado, süßlich-intensiven getrockneten Tomaten und einem Hauch von zarten Nelkenblumen.

- **Fava Bohnen mit Knoblauch und gekochten Tomaten**

Zarte Fava Bohnen, perfekt kombiniert mit würzigem Knoblauch und süßen, zart geschmorten Tomaten – auf Wunsch auch im Glas serviert. (2, 5, 12)

- **Gemüse Schnitzel**

Ein Gemüse-Schnitzel, das mit einer goldbraunen Panade perfekt umhüllt ist und innen ein Gemüseparadies aus zarten Kartoffeln, Möhren, Zucchini und Mais verbirgt. (2)

- **Gemüsefrikadellen**

Diese frischen Frikadellen vereinen den milden Geschmack von Kartoffeln, Möhren und Zucchini, ergänzt durch süßen Mais. (vegan)

Vegetarische Fingerfood-Kreationen

- **Kleine Spieße mit Feta und Melone**

Salziger Feta, perfekt kombiniert mit süßer, saftiger Melone. (7)

- **Rollups mit Feta, Basilikum und Datteln**

Frisch mit würzigem Basilikum, kombiniert mit zartem Feta.

- **Vegetarische Samoosa**

Knusprige, goldbraune Hülle, die sich öffnet und eine aromatische Füllung aus frischem Gemüse und exotischen Gewürzen preisgibt. (1, 12)

- **Wraps mit Aioli, Feta, Rucola und getrockneten Tomaten**

Ein Zusammenspiel aus cremiger Aioli, kräftigem Feta, würzigem Rucola und intensiven, getrockneten Tomaten (1, 4, 12)

- **Herzhafte Muffins**

Diese herzhaften Muffins kombinieren fluffigen Teig mit würzigen Zutaten.

- **Obstplatte**

Eine bunte Auswahl an saftigem, reifem Obst.



Fisch Fingerfood-Kreationen

- **Aioli, Räucherlachs, getrocknete Tomaten, Rucola und Radicchio**
Räucherlachs trifft auf würzige Aioli, ergänzt durch die frische Note von Rucola und Radicchio sowie die fruchtige Süße getrockneter Tomaten. (1, 3, 4)
- **Marinierte Gambas-Spieße**
Zart marinierte Gambas, die auf dem Grill perfekt gegart werden (3, 12)

Fleisch Fingerfood-Kreationen

- **Kleine Schnitzel (Hähnchen oder Schwein)**
Fein panierte Schnitzel aus zartem Hähnchen- oder Schweinefleisch, goldbraun gebraten. (1, 4)
- **Samoosa mit Hackfleisch**
Samoosa mit einer Füllung aus herhaft gewürztem Hackfleisch. (1)
- **Mini-Frikadellen (mit oder ohne Fleisch)**
Diese kleinen Frikadellen sind außen knusprig und innen zart und saftig.
- **Aioli, Hähnchenbrust, getrocknete Tomaten, Mango und Parmesan**
Zartes Hähnchen trifft auf die Süße von Mango, die Tiefe von getrockneten Tomaten und den würzigen Abschluss von Parmesan (1, 4)
- **Pasta mit Hackfleischbällchen in Tomatensoße**
Saftige Hackfleischbällchen in einer intensiven, aromatischen Tomatensoße, serviert im Glas. (1)
- **Teigtaschen gefüllt mit Rindfleisch**
gefüllt mit saftigem, würzigem Rindfleisch
- **Würstchen im Schlaufrock**
Saftige Würstchen, eingehüllt in einen zarten Teigmantel, der beim Happen schön knuspert.
- **Fitness Sandwich**
Frisches Vollkornbrot, gefüllt mit knackigem Gemüse, zartem Hähnchen und einem Hauch von Joghurt-Dressing.

1)	Gluten
2)	Vegan
3)	Fisch
4)	Ei
5)	Schaffrüchte
6)	Sesam

7)	Laktose
8)	Sellerie
9)	Senf
10)	Soja
11)	Weichtiere
12)	Knoblauch