



FINGERFOOD-EMPFANG / IMBISS

Belegte Naschereien:

Fingersandwich, Crostini oder Canapés belegt mit:

Geräucherten Forellenfilets mit Preiselbeersahne

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Lachsroulade von hausgebeiztem Lachs
und frischen Kräutern

Roh geräucherter Thunfisch mit Wasabi-Creme

Roquefortcreme mit gedünsteten Vanilleäpfeln

Avocadotatar mit Tomatenwürfel

Finger-Sandwich mit Frischkäse und Kresse

Finger-Sandwich mit Gurke und Ei

Frische Tomatenwürfel mit Knoblauch und Basilikum

Putenschinken mit Sauce Remoulade

Vitello tonnato – Feine Kalbfleischscheibchen
mit Thunfisch-Kapernsauce

Geräucherte Entenbrust mit Feigensenf

Wildterrinen mit Sauce Cumberland

Pastrami mit Balsamico-Zwiebeln

Gebackene Naschereien:

Windbeutel gefüllt mit Schinkencreme

Windbeutel gefüllt mit Thunfischcreme

Mini Quiche Lorraine

Tartelette mit Pfifferlingen und Birne

Tartelette mit mediterranem Gemüse und Schafskäse

Tartelette mit Meeresfrüchten

Quarktaschen mit Pilzfüllung

Quarktaschen gefüllt mit Schinken und Lauch



Gespießte Naschereien:

Spießchen von Kirschtomaten und Mozzarellakugeln
Spießchen von Melone und Parmaschinken
Spießchen von Mini-Fleischkühle und Paprika
Spießchen von geräuchertem, gebratenen Tofu
mit Grillgemüse
Spießchen von Käsewürfel mit Trauben
oder getrockneten Tomaten
Spießchen von gekochtem Schinken und grünem Spargel
Cevapcici am Spieß mit Ajvar
Schwarzwurstlollie mit Apfelgelee und Röstzwiebeln
Rehlolli mit Sauce Cumberland
Speck-Pflaumen Lolli mit Parmesan
Räucherfischpraline mit Tobiko Kaviar

Naschereien aus dem Porzellanlöffel:

Mini-Fleischkühle auf Hummus (Kichererbsenmus)
Lomi-Lomi hawaiianischer Salat von Graved Lachs
Frühlingszwiebeln und Tomatenwürfel
Sushi mit Lachs oder Thunfisch auf Wakame-Algensalat
Zucchinirollchen mit Feta

Gelöfelte Naschereien aus dem Mini-Gläschen:

Asiatischer Glasnudelsalat mit Shrimps
Bouillabaisse-Sülzchen mit Safran und Sauce Rouille
Kleiner Shrimpscocktail mit Orangenfilets
Garnelen in Avocadocreame mit Chicoréestreifen
Salat von Graved Lachs, Tomaten und Frühlingslauch
Thai Chicken Salat mit Kokosmilch, Koriander
und geriebenen Erdnüssen
Tomatenmousse mit Basilikumpesto und Mozzarella
Artischockenherzensalat
Tabouleh - Cous Cous mit Gemüsewürfelchen und Minze
Bunter Spargelsalat mit crispy bacon
Avocado-Spinatsalat mit Mango



.... aus dem etwas größeren Glas:

Caesar Salad mit Parmesan und Croûtons

Feldsalat mit Balsamicodressing und frischen Feigen

Panzanella – italienischer Brotsalat mit Romana, Tomaten, Basilikum und roten Zwiebeln

Cones – eine Art salzige Mini-Eishörnchen:

Sie haben verschiedene Füllungen zur Wahl:

Räucherlachscreme mit Dill

Schinken-Meerrettichcreme mit roten Zwiebelchen

Avocadocreme mit Chili-Fäden

Käsecreme mit Kümmel

Thunfischcreme mit Kapern

Guacamole mit Chilifäden

Kräuterfrischkäse mit Kresse

Gerollte Naschereien:

Diese Art von Fingerfood, auch „Wrap“ genannt, sind Weizenmehltortillas, die mit verschiedenen Cremes, Salaten und Füllungen belegt werden, anschließend gerollt werden und somit als kleine Rollen mit den Fingern verzehrt werden können.

Sie haben verschiedene Füllungen zur Wahl:

Räucherlachs mit Meerrettichcreme; Kopfsalat

Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeercreme, Salat

Thunfisch mit Olivencreme, Salat

Garnelen in Avocadocreme, Chicoréestreifen

Putenschinken mit Feigensenf, Radicchio

Hühnchen mit Currycreme und Mandarinstückchen

Gekochter Schinken, Salatgurke

Vitello tonnato – Kalbfleisch mit Thunfisch-Kaperncreme

Gebratene Auberginen und Paprika mit Tomatencreme

Gorgonzolacreme mit gedünsteten Vanille-Äpfeln

Schnittkäse mit frischer Mango, Salat



Süppchen aus der Mini-Tasse:

Gazpacho Andaluz mit Brotchips
Kartoffelcremesuppe mit Speckwürfeln
Fruchtige Tomatensuppe mit Pesto
Kürbiscremesuppe mit Kernöl
Spargelcremesuppe mit Croûtons
Paprikacremesuppe mit Rauchöl
Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons
Gemüsesmoothie mit knusprigem Pancetta

Warme Naschereien:

Warmes Fingerfood wird entweder auf kleinen Tellern angerichtet und als Flying Buffet den Gästen angeboten, oder aber wir liefern das warme Fingerfood in Warmhaltegeräten, die auf einem Buffet platziert werden und von denen sich die Gäste mit kleinen Tellerchen selbst bedienen.

Hühner-Saté Spieße mit Erdnuss-Dip
Pilzragout mit kleinen Semmelknödelchen
Dim Sum – asiatische Täschchen mit Garnelenfüllung
LUDWIGs Currywurst mit Mini-Semmel
Mini-Fleischbällchen mit Asia-Sauce & frischem Koriander
Panierte Hühnerbrüstchen mit fruchtigem Tomatendip
Sommerliche Gemüsepfanne mit Kräutercroûtons
Scampispieße in Provencekräutern mit Sauce Aioli
Linseneintopf mit Mini-Saitenwürstle
Scampispieße in Provencekräutern mit Sauce Aioli
Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln
Schwäbische Linsen mit Saitenwürstle
Kassler mit Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln
Mini-Pasta Bolognese mit gehobeltem Parmesan
Djuvec Reis mit Lammhackbällchen
Meeresfrüchteragout mit Risottobällchen
Mini Piccata Milanese von der Pute
Backpflaumen im Speckmantel
Getrocknete Datteln mit Salbei und Speck umwickelt
Geschmälzte Mini-Maultasche mit Zwiebeln
Falafel mit Joghurt-Dillsauce



Süße Naschereien:

Teegebäck
Obsttörtchen
Windbeutel gefüllt mit Ihrem Lieblingsmousse
Mini-Crème brûlée im Mini-Gläschen
Mini-Panna cotta mit bunten Fruchttoppings im Mini-Gläschen
Cappuccino-Mousse in der Mini-Tasse
Mascarpone-Beeren Trifle mit Baiserbrösel im Mini-Gläschen
Rote Grütze mit Vanillesauce im Mini-Gläschen
Latte Macchiato von Vanille und Waldbeeren
Mini-Muffins
Mini-Donuts
Ofenschluper mit Vanillesauce
Schwarzwälder-Kirschtöpfchen
Rhabarbergrütze

PREIS PRO STÜCK zwischen € 2,50 und 3,90

Gerne beraten wir Sie bezüglich Menge und Artikelvielfalt und können anhand Ihrer Auswahl einen genauen Preis pro Person anbieten. Sprechen Sie uns an!
Tel: 07071/13310 oder per mail an: info@krone-tuebingen.de