



FINGERFOOD Was ist das? Sie genießen von der Hand in den Mund. Sie brauchen wenig Platz und Geschirr, höchstens etwas mehr Servietten als sonst üblich. Und es ist ein Augenschmaus vom Feinsten! **Gültig ab September 2023/ab 10Pers.**

Fingerfood „Fleisch“ Stück

1. Mandelmedaillons 1,80€
2. Schweinefiletmedaillons Natur mit Früchten garniert 1,70€
3. Putenmedaillons Natur mit Früchten garniert 1,70€
4. Saltimbocchahappen von der Pute 1,70€
5. Mettbällchen garniert 1,00€
6. Kleines paniertes Schweineschnitzel 1,70€
7. Hähnchenspieß mit Cocktailsoße 1,80€
8. Melonenschiffchen mit Parma- oder Serranoschinken 1,80€
9. Crissinistange mit Parmaschinken 1,80€
10. Minimozzarella im Schinkenhemd 1,80€
11. Feige mit Salamischeibe 1,80€
12. Vollkornhappen mit italienischer Salami und getrockneter Tomate 1,80€
13. Snacklöffel Chicken 1,80€
14. Saltuffosalamispieß im Gläschen 1,70€
15. Roastbeefröllchen mit Waldorfsalat gefüllt 1,70€
16. Minibrötchen mit Jägermett 1,70€
17. Miniburger 3,50€
18. Hähnchenbrustfilethappen mit Mango Chutney 1,80€
19. Kochschinkenröllchen mit Spargel gefüllt 1,70€
20. Datteln oder Feigen mit Bacon und Dip 1,80€
21. Sweet Chili Chicken- Spießchen 1,70€

Fingerfood „Käse“

1. Bunte Käsespieße 1,60€
2. Blätterteigminipastete mit Frischkäse 1,40€
3. Gurkentaler mit Schafskäse 1,40€
4. Minicanapée mit Hartkäsebelag 1,60€
5. Löffel mit Mozzarellakugel, Cocktailtomate und Basilikumblatt 1,60€
6. Panierter Schafskäse mit Olive 1,60€
7. Feigenviertel mit Tête du Moine Nelke 1,60€
8. Vollkornviertel mit Paprikafrischkäse 1,60€
9. Miniwindbeutel gefüllt mit Käsecreme und Lachsstreifen 1,70€
10. Chili- Paprikakäsewürfel mit roter Zwiebel 1,60€
11. Gefüllte Zucchinirollchen mit mediterranem Frischkäse 1,70€
12. Sesamringstücke mit Schafskäsecreme 1,70€
13. Schafskäse- Tomaten- Häppchen 1,70€

Fingerfood „Fisch“

1. Rösti mit Graved Lachs 1,80€
2. Gravedlachsrollchen 1,80€
3. Forellenfilet auf grüner Gurke 1,70€
4. Minicanapée mit Lachsvariation 1,90€
5. Krabbenschiffchen 1,80€
6. Baguette mit Krabben 1,80€
7. Gefülltes Lachsrollchen auf Vollkornviertel 1,80€
8. Garnele mit Zuckerschote 1,80€
9. Snacklöffel mit Forellenfilet und Sahnemeerrettich 1,70€
10. Snackgarnele im Teigmantel mit Dip 1,80€
11. Matjesröllchen mit Preiselbeermeerrettich 1,70€
12. Schwedenhappen (Matjeshappen mit Vollkornviertel) 1,70€

Fingerfood „Vegetarisch“	Stück
1. Gefüllte Champignons am Spieß	1,40€
2. Gefüllte Cocktailtomate mit Schnittlauchfrischkäse	1,60€
3. Ziegenkäsewürfel mit Basilikumpesto	1,60€
4. Paprikaspalte mit mediterranem Frischkäse	1,60€
5. Löffel „Caprese“ (Tomate- Mozzarellakugel- Basilikumblatt)	1,60€
6. Löffel „Ei“ (Eiviertel mit Remoulade)	1,60€
7. Antipastispiß	1,70€
8. Tomate- Mozzaella- Spieß	1,60€
9. Bunter Obstspieß	1,60€

Fingerfood „Warm“	
1. Currywurst im Glas	2,50€
2. Spätzlepfanne mit Hähnchenbrustfilet im Glas	3,00€
3. Lauchörtchen (auch vegetarisch!)	2,00€
4. Schinken- Käsetörtchen	2,00€
5. Hackfleischörtchen „Italia“	2,20€
6. Gemüsebratling 120g	2,50€
7. Gemüsebratling 60g	1,80€
8. Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ auf Reis im Glas	3,00€
9. Cremiges Hähnchengeschnetzeltes Curry- Kokos auf Reis im Glas	3,00€
10. Lachswürfel auf Ratatouille	3,00€
11. Schweinefiletmedaillons an Pestosoße auf Gratin	3,00€

Fingerfood „Süss“	
1. Minimuffins „Zitrone“ oder „Schokolade“	1,20€
2. Viele angebotene Desserts aus unserer <i>Hauptkarte</i> sind auch als Fingerfood einzeln im Glas möglich. Sprechen Sie uns an!	
3. Desweiteren bieten wir Ihnen versch. PETIT FOURS für den süßen Abschluß Ihres Buffets an.. Preise richten sich nach Größe und Ausführung. Wir beraten Sie gerne!	

Kaltes Fingerfoodbuffet I (ab 10 Pers.)

Mettbällchen, Mandelmedaillons, Parmaschinken mit Crissinistange, Minicanapées mit Lachs- und Forellenfilet, Krabbenschiffchen, Käsespieße, gefüllte Cocktailtomate mit Frischkäse, Antipastispiß 16,00€ p. P.

Kaltes Fingerfoodbuffet II (ab 10 Pers.)

Hähnchenspiß mit Cocktailsoße, Feige mit Salamischeibe, Minibrötchen mit Thüringer Mett, Melonenschiffchen mit Parmaschinken, Rösti mit Graved Lachs, Garnele im Teigmantel mit Dip, Minicanapée mit diverser Käsebelag, Blätterteigminipastete mit Frischkäse, Zakouskilöffel mit halben Ei, Paprikaspalte mit Bresso 18,00€ p. P.

Kalt/ Warmes Fingerfoodbuffet III (ab 15 Pers.)

Vorspeise: Antipastispiß, Tomate Mozzarella Spieß, Krabbencocktail im Glas, Chiabatta

Warm: Schweinefiletmedaillon auf Ratatouille, Lachswürfel auf Reis mit Pestosoße, Gemüsebratling vegetarisch

Kalt: Gefülltes Zucchinirollchen mit Frischkäse, Minicanapée mit Käsevariation, Feigenviertel mit italienischer Salami, Vollkornviertel mit rotem Matjesfilet, kleine Putenmedaillons „Saltimbocca“

Dessert: Obstsalat mit Eierlikörsahne im Glas 25,00€ p. P

Kalt/ Warmes Fingerfoodbuffet IV (ab 15 Pers.)

Vorspeise: Verschiedene frische Salate im Glas (Mittelmeersalat/Melonensalat/Ruccolasalat mit Schafskäse), Chiabatta und Pestobutter

Warm: Minigemüsequiche, Spätzlepfanne mit Hähnchenbruststreifen, Toskanapfanne auf Reis

Kalt: Partyschnitzel vom Schwein, Saltuffospieß, Rösti mit Lachsvariation, Garnele im Teigmantel mit Dip, Feigen mit Bacon und Dip, Roastbeefrollchen auf Waldorfsalat Dessert: Frisches Obst als Fingerfood 26,00€ p. P.

Salate als Fingerfood (im Glas):

- Geflügelcocktail – Waldorfsalat – Mittelmeersalat – Italienischer Nudelsalat je 2,80€/ St.

Dessert als Fingerfood (im Glas):

- Panna Cotta mit Mangomousse – Mousse au chocolate – Crème brûlée mit frischen Erdbeeren – Rote Grütze mit Vanillesoße – Pfirsich oder Heidelbeerquarkspeise je 2,80€/ St.

😊😊 **Wir freuen uns auf Ihre Bestellung und beraten Sie gerne!** 😊😊

Fleischerei und Partyservice Heuer, Hamelner Str. 11, 31848 Bad Münster,

OT Hasperde, Tel.: 0 51 51/ 5 29 25- Stand März 2020

www.partyservice-heuer.de