



Finger- Food



Für den perfekten Start in Ihren Event!

Preise und Auswahl Stand Jan. 2026

Fingerfood

Let's get it started!



FLYING FINGERFOOD

Mit dem Eintreffen der Gäste servieren wir das Fingerfood direkt zum Aperitif. Für diejenigen, die zunächst nicht zugreifen möchten, stellen wir das Fingerfood anschließend als Buffet zur Selbstbedienung bereit.

FINGERFOOD BUFFET

Eine ansprechende Alternative zum traditionellen Fingerfood. Genießen Sie bereits beim Empfang die Vielfalt und Frische unserer Küche, ganz nach dem Geschmack und den Vorlieben Ihrer Gäste!



DIE SCHNELLE NUMMER

Die Zeit für den Empfang der Gäste ist begrenzt, dennoch möchten Sie Ihren Gästen beim Aperitif einen kleinen Snack anbieten. Zu diesem Zweck stellen wir gerne auf den Stehtischen verschiedene Kräcker, Grissini und Nüsse bereit.

Preis p.P. 3,90 €

Flying Fingerfood

One-Bites

kulinarische Schmuckstücke. Wir planen mit 3 Teilen pro Person (1 Stück je Sorte)

- Creme vom Madrascurry im Mini Tartlet mit gepickelter Karotte, Pumpernickel-Erde und Ingwer-Möhrensalat ✓
- Hausgebeizter Rote Bete Lachs auf Senfsaat-Gurkenrelish mit Forellenkaviar und Schnittlauchöl
- Pastrami vom Rind mit Senfcreme, Coleslaw und karamellisierten Schalotten

Klassische Tapas

angerichtet auf kleinen Tapasschälchen. Wir planen mit 3 Tapas pro Person (1 Stück je Sorte)

- Gemüsetatar mit eingelegten Balsamico-Zwiebeln, Apfelschmand und Brotchip ✓
- Gebratene Garnele mit Basilikumpesto auf gerösteter Paprikacreme mit Tomatentatar und Olivencrumble
- Tiroler Speck auf Schüttelbrot mit würzigem Meerrettich und Gartenkresse

Herzhafte Snacks

Unkomplizierte Snacks gegen den ersten Heißhunger. Als Buffet oder Flying möglich. Wir planen mit 3 Snacks pro Person (1 Stück je Sorte)

- Krosse Samosa mit Gemüsefüllung auf Sweet-Chili Sauce ✓
- Knusprige Sticks mit einer cremigen Pilz-Trüffel-Füllung serviert mit Schnittlauch-Sour Cream
- Tortilla Flammkuchen gefüllt mit Crème fraîche, Zwiebeln, Schinken und Kräutern

Fingerfood Buffet

Wir lieben Brot! Hier finden Sie unsere Kohlenhydrat- Favoriten

Bruschetta (auch als Flying Fingerfood möglich) 2 zur Wahl

auf Olivenöl geröstetem Rustico Baguette

- Tomate, Basilikumpesto, Balsamico Glace und geröstete Pinienkerne 
- Gezupfter Burrata mit gebratenem Pfirsich, Honig und Basilikum 
- Mozzarella, Mango und Sweet Chili Dressing 
- Serrano-Schinken, Ziegenfrischkäse, Chili-Honigfeigen und Thymian
- In Zitronenbutter gebratene Garnele auf Ricotta-Avocado Creme
- Gebratene Pilze mit Knoblauch, Petersilie und Zitronenpfeffer 

Canapés

Wir planen mit 3 Canapés pro Person (1 Stück je Sorte). Als Buffet oder Flying möglich.
Serviert auf Kräuter-Focaccia aus unserer Bäckerei

- Cremiger Camembert mit karamellisierten roten Trauben 
- Thunfisch - weiße Bohnen Creme mit Sardellenfilet und gepickelten roten Zwiebeln
- Mild geräucherter Truthahnschinken mit fruchtiger Dattelcreme und Cranberrys

Crostini

Wir planen mit 3 Scheiben Baguette pro Person.

Hausgemachtes Baguette, geröstet in aromatischer Knoblauchbutter mit

- Oliven-Feta-Dip
- Tomaten-Bruschetta-Topping
- Auberginen-Sesamcreme

und einem kleinen Kräutergarten zum Selberschneiden.

Brioche Buns

Live geröstet und gefüllt mit frischen Tomaten, Basilikum, Tomatenrelish, Mozzarella und Balsamico-Honig

- vegetarisch 
- mit gegrilltem Hühnchen

Fingerfood Buffet

Austern Bar

FrISChe Austern auf Eis.

Die Austern werden direkt vor Ihren Gästen geöffnet und mit frischer Zitrone und Pumpernickel serviert.

Pinsa

Vor Ort zubereitet und belegt mit Mascarpone, Feigen, Pancetta und mariniertem Rucola (selbstverständlich auch vegetarisch möglich)

Brezeln

Hausgemachte Laugenbrezeln serviert mit Obatzda, Salzbutter, Radieschen, Kräuterquark, sowie Crackern und Knabberbrezeln

Schinken & Melone

Hausgemachte Brotspezialitäten, serviert mit Parmaschinken, frischer Melone, Tomatendip, grünen Oliven, einem Kräuterbeet, Olivenöl und Parmesanspänen.

Tapas Bar

Die Auswahl umfasst hausgemachte Salami, Serrano-Schinken und Manchego Käse, begleitet von Pimientos de Padrón, Datteln im Speckmantel, Aioli, Oliven sowie unseren hauseigenen Brotspezialitäten.

Als besondere Ergänzung servieren wir Ihren Gästen Gazpacho Shots.

Levante Küche

Frisch gegrillte Pita-Brote, serviert mit Hummus, Baba Ghanoush, Cig Köfte und Shakshuka (einem Ragout aus Tomaten, Paprika und Chili).

Grill & Chill

Rote Wurst und Rostbratwürste aus unserer Metzgerei, direkt vom Grill im Semmel und auf die Hand (Ketchup und Senf dürfen natürlich nicht fehlen)



Fingerfood

One Bites	verschiedene Sorten	3 Stück / p. P.	15,40 €
Klassische Tapas	verschiedene Sorten	3 Stück / p. P.	12,00 €
Herzhafte Snacks	verschiedene Sorten	3 Stück / p. P.	8,50 €
Buscetta	verschiedene Sorten	2 Stück / p. P.	13,10 €
Canapés-Variationen	verschiedene Sorten	3 Stück / p. P.	13,10 €
Crostini Station	vegetarisch	pro Person	8,10 €
Brioche Buns	teils vegetarisch	2 Stück / p. P.	12,50 €
Austern Bar		je Duzend	Tagespreis
Brezel Station	vegetarisch/teils vegan	pro Person	6,50 €
Pinsa Station	vegetarisch möglich	pro Person	10,80 €
Schinken & Melone		pro Person	12,00 €
Tapas Bar	teils vegetarisch	pro Person	12,00 €
Levante Küche	vegan	pro Person	15,00 €
Grill & Chill		pro Person	11,90 €

Unsere Fingerfood Ideen werden immer für die gesamte Gästezahl (mind. 30 Personen) bereitgestellt und sind nur in Verbindung mit einem Live Cooking Buffet oder Menü buchbar. Bei Preisen und Angebot sind Änderungen vorbehalten.