

# Fingerfood Arrangements

Fingerfood, die perfekte Art Ihre Gäste, Kunden, Freunde und Geschäftspartner auch auf engstem Raum köstlich zu bewirten. Ob am Bistrotisch oder direkt am Konferenztisch.

- Unkompliziert und kommunikativ –

## **Die Qual der Wahl – was wovon und wie viel ?**

Wie viel Fingerfood macht meine Gäste satt? Für welchen Anlass benötige ich Fingerfood?

Gibt es ein bestimmtes Motto? Wir beraten Sie individuell für Ihre Veranstaltung.

Eine Auswahl der vielfältigen Möglichkeiten haben wir Ihnen hier zusammengestellt.

Mindestbestellmenge pro Variation 10 Portionen.

### **Fingerfood Variationen Bergisch**

Mini Tartelette mit Ziegenkäse / Mini Kottenbutter / Hörnchen mit Forellentatar  
kleine Schnitzel / Himmel & Erde im Knusperteig / Mini Sauerkrautküchlein mit Speck  
Bergischer Burger mit Blutwurst, Reibekuchen & Zwiebeln / kleine Frikadellen  
Cognac Pflaumen im Speckmantel / Lachs auf Kartoffelrösti

**Preis pro Person 17,50 € zzgl. MwSt.\***

### **Fingerfood nach Art des Hauses**

Mediterraner Gemüsesalat / Mini Tomaten-Mozzarella Spieße  
Ziegenkäse Tarte / Marinierte Putenspieße / Lachs-Lolli / Red Hot Chili Poppers  
Gebackene Lachspraline im Reibekuchenmantel / Hähnchenschnitzel in Mandelpanade  
Gebackene Garnelen in der Kartoffelnudel / Zucchini Röllchen mit Schafskäse & getrockneten Tomaten

**Preis pro Person 17,50 € zzgl. MwSt.\***

### **Fingerfood Variationen Mediterran**

Thunfisch Tarte / Mini Wrap / Pestonudelsalat  
Marinierte Melonen-Garnelen Spieße / Zucchinirollchen mit Anti Pasti Creme gefüllt  
Mini Pizza / Gebackene Mozzarella Sticks / Hähnchenbrust im Parmesanmantel  
Marinierte Putenspieße / Crepéröllchen mit Lachs und Frischkäse gefüllt

**Preis pro Person 17,50 € zzgl. MwSt.\***

### **Fingerfood Variationen Vegetarisch**

Ziegenkäsetarte mit Grillgemüse / Panierter Fetakäse auf griechischem Salat  
Austernpilzsalat / Gebackene Mozzarella Sticks / Orientalischer CousCous Salat mit Nüssen  
Creperöllchen mit Paprika und Anti Pasti Creme gefüllt / Gemüsequiche / Gebackene Chili-Schote  
Gemüse Frühlingsrolle / Champignonkopf mit Blattspinat gefüllt

**Preis pro Person 16,50 € zzgl. MwSt.\***

### **Fingerfood Variationen Deutschlandreise**

Spieß vom westfälischen Huhn im Nussmantel / Mini Frikadelle mit Kartoffelsalat im Glas  
Käsespätzle Praline / Kartoffelrösti mit Matjestatar / Rindertatar mit Senfdip und Wachtelei  
Mini Brioche mit Leberwurst / Gebackene Weißwurst am Spieß / Zwiebelkuchen  
Mini Hörnchen mit Sauerkraut und Kasseler gefüllt / Tarte vom heimischen Ziegenkäse mit Chutney

**Preis pro Person 19,90 € zzgl. MwSt.\***

Erweitern Sie Ihr Fingerfood mit einem Brotkorb,  
Kräuterbutter und Dip

**Preis pro Person 1,95 € zzgl. MwSt.\***

\* Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt. (reine Essenslieferung 7%, Dienstleistung 19%)

# Fingerfood Arrangements

## **Fingerfood Variationen Deluxe**

Jakobsmuschel auf Chuntey / Saltim Bocca vom Ziegenkäse  
Mini Wrap / Datteln im Speckmantel / Pilz Bruschetta / Carpaccio vom Rind  
Strammer Max mit Serrano Schinken und Wachtelei / Garnelen-Zitronengras Spieß  
Vitello Tonnato Spieß von der Pute / Kartoffelrösti mit Lachstatar

**Preis pro Person 21,90 € zzgl. MwSt.\***

## **Fingerfood Variationen Around the World**

Garnelen-Zitronengras Spieß / Hackbällchen mit Feta und Chorizzo gefüllt / Hähnchen-Erdnuss Spieß /  
Putenstick im Naanbrot Mantel / Mini Cheeseburger / Lachsfilet auf Wasabi-Gurken Salat  
Tomate mit Büffelmozzarella & Balsamico / Parmesan Lolli mit tasmanischem Pfeffer  
Mini Club Sandwich mit Hähnchen und Bacon / Cesar Salat mit Croutons

**Preis pro Person 17,90 € zzgl. MwSt.\***

## **Fingerfood Variationen Gewürze & Kräuter**

Cajun Spiced Garnele auf Ananas-Salsa / Saltim Bocca vom Huhn / Putenstick im Naanbrotmantel  
Terijaki-Schweinefilet Spieß / Meeresfrüchte Zigarre auf Sweet-Chili Gemüsesalat  
Pestoschnitzel / Praline vom Gewürzlachs / Entenbrust auf orientalischem Linsensalat  
Marinierter Hähnchenspieß / Würfel vom Roastbeef im Pfeffer-Kräutermantel

**Preis pro Person 19,50 € zzgl. MwSt.\***

## **Fingerfood Frühjahr – Sommer (April – September)**

Thunfisch Tarte / Marinierter Ruccolasalat mit Erdbeeren & Spargel / Marinierter Fischspieß  
Gegrillter Blumenkohlsalat mit Bärlauch und Nüssen / Hausgebeizter Bärlauch Lachs auf Kartoffelrösti  
Grillgemüsesalat mit Fetakäse / Wassermelonen-Ziegenkäse Salat mit Minze / Marinierter Hähnchenspieß  
Grüner Spargel im Roastbeef Mantel / Torte vom Bergischen Ziegenfrischkäse

**Preis pro Person 19,50 € zzgl. MwSt.\***

## **Fingerfood Herbst - Winter (Oktober – März)**

Flammkuchen Variation mit Speck und Lauchzwiebel / Käsespätzle Praline  
Gebratene Entenbrust auf Linsensalat / Marinierter Feldsalat mit Speck & Croutons  
Mini Wrap mit Hähnchen / Kürbis-Parmesan Quiche / Marinierte Hähnchenspieß  
Gebackene Garnele in der Kartoffelnudel / Bunter Waldpilzsalat / Stremellachs unter Kürbiskernkruste

**Preis pro Person 18,50 €\***

## **Krombergs Jubiläums Fingerfood**

Marinierte Hähnchenspieße / Tatar vom hausgebeizten Lachs mit Rösti / Gebackene Chili Schote  
Marinierte Riesengarnele mit Chutney / Himmel & Erde im Knusperteig / Mini Mett Igel  
Lachspraline im Reibekuchenmantel / Grillgemüsesalat mit Chorizzo & Cajun Spice Chicken  
Krustenbrot mit Frischkäse & Roastbeef / Praline von Ziegenkäse & Pumpernickel

**Preis pro Person 19,90 €\***

## **Streetfood Fingerfood Style**

Marinierte Hähnchenspieße / Surf & Turf Spieß / Cous Cous Salat  
Mini Burger / Pulled Pork Nugget / Asiatische Frühlingsrolle auf Glasnudelsalat  
Lachspraline im Reibekuchenmantel / Terijaki Chicken Spieß  
Krustenbrot mit Anti Pasti Creme und Grillgemüse / Thailändischer Nudeln am Spieß

**Preis pro Person 20,50 €\***

## **Wie viel Fingerfood sollte man rechnen?**

zum Empfang:	3-5	Teile
für Meetings / Mittagspause	10	Teile
Als Abendbuffet zum satt werden	16-20	Teile

---

\* Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt. (reine Essenslieferung 7%, Dienstleistung 19%)

## Das fliegende Menü

Bei dieser Variante ist es möglich von Vorspeisen, Suppen über Pasta, Fisch und Fleischgerichten bis zum Dessert ein komplettes Menü im Stehen abzuwickeln. Die Gänge werden bei Ihrer Veranstaltung nacheinander vom Service in die stehende Gäste-Schar serviert. Alle Speisen sind mundfertig auf kleinen Schälchen oder Tellern angerichtet und dekoriert, so dass diese leicht aus der Hand, nur mit Kuchengabel oder Dessertlöffel, im Stehen verzehrt werden können. Der Vorteil für Ihre Feier liegt darin, dass sich Ihre Gäste voll auf das Gespräch konzentrieren können und sich nicht pausenlos auf „Nahrungssuche“ befinden, der Stau am Buffet entfällt ebenfalls.

Hier eine paar Beispiele:

### **Fliegendes Menü Bergisch:**

Lachstatar auf Kartoffelrösti  
Himmel & Erd Knusperpraline  
Kartoffel-Pflaumen Süppchen  
Sauerbratenragout mit Klößen  
Lolli von der Rinderroulade  
Schweinebäckchen auf Kartoffelstampf  
Cheesecake Törtchen mit Beerenkompott  
Armer Ritter

**Preis pro Person: 30,50 € zzgl. MwSt.\***

### **Fliegendes Menü Mediterran:**

Ziegenkäse Tarte mit Gemüse  
Gebackene Garnele auf Chutney  
Weiße Tomatensuppe  
Wolfsbarschilet auf Chorizzo-Risotto  
Gefülltes Hähnchenbrustfilet  
Lolli vom Lammfilet  
Tiramisu

Cantuccini Mousse mit Früchten

**Preis pro Person: 32,50 € zzgl. MwSt.\***

### **Fliegendes Menü „Kromberg Style“:**

Lachstatar auf Kartoffelrösti  
Hähnchenspieß  
Cappuccino von Curry & Zitronengras  
Fischroulade auf Blattspinat  
Krombergs kleine Currywurst  
Rinderbäckchen auf Selleriepüree  
Joghurt-Thymian Panna Cotta  
Mousse von zweierlei Schokolade

**Preis pro Person: 30,50 € zzgl. MwSt.\***

### **Fliegendes Menü Deluxe:**

Ziegenkäsetorte  
Gänselebermousse  
Getrüffelte Kartoffelsuppe  
Jakobsmuschel auf Safran-Risotto  
Wachtelbrust auf Waldpilz Ragout  
Kalbsfilet auf Zwiebelragout  
Schwarzwälder Kirsch Terrine im Baumkuchen  
Creme Brulée

**Preis pro Person: 37,90 € zzgl. MwSt.\***

Die Gerichte werden vor Ort angerichtet und teilweise auch zubereitet. Zuzüglich zu den genannten Menüpreisen entstehen dabei Kosten für den Koch vor Ort. Geschirr & Besteck ist im Menüpreis enthalten. Auf Wunsch können Sie ebenfalls Personalservice dazu buchen.

#### **Das Preis-Leistungs-Verhältnis**

Papier ist geduldig und Preise sind relativ.

Die Alibi Lachsrollchen, Garnelen oder Entenbrust im Angebot bringen

nichts, wenn die Platte nach dem 10 von 50 Gästen schon leer ist.

Fragen Sie deshalb bei der Buffetzusammenstellung anderer Caterer

nach der Gewichtung der einzelnen Variationen zu einander. Denn die

Arbeit steckt im Detail. Es ist nämlich viel einfacher die Gäste mit

Hauptspeisen satt zu machen, als mit raffinierten, aufwendigen

Vorspeisen und Fingerfood.

\* Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt. (reine Essenslieferung 7%, Dienstleistung 19%)

# Canapées & Belegte Brötchen

## Canapées

Unsere garnierten Canapées eignen sich besonders für einen Empfang, die Pause während einer Konferenz oder als Willkommensgruß bei einer Veranstaltung. Wir empfehlen 5-7 Stück pro Person.

Canapées belegt mit:

Schweinebraten	1,80 €*
Salami	1,80 €*
Schweinemett	1,80 €*
Kasselerbraten	1,80 €*
Kochschinken	2,00 €*
Schwarzwälder Schinken	2,00 €*
Putenbrust	2,00 €*
Camembert	2,00 €*
Tomate mit Mozzarella	2,00 €*
geräucherter Entenbrust	2,50 €*
Anti Pasti Creme und Grillgemüse	2,50 €*
Roastbeef	2,50 €*
Serrano Schinken	2,50 €*
geräuchertem Forellenfilet	2,50 €*
Flußkrebssalat	2,50 €*
hausgebeiztem graved Lachs	2,50 €*
Lachstatar	2,50 €*
Französische Käsespezialitäten	2,50 €*
Räucheraal	3,00 €*

## ½ belegte Brötchen

Ideal für Frühstückspausen, Meetings und Konferenzen.

Wir empfehlen 2-4 Stück pro Person.

Brötchen belegt mit:

diversen Wurstsorten	1,90 €*
Mettwurst	1,90 €*
Kochschinken	1,90 €*
Schwarzwälder Schinken	1,90 €*
Kasselerbraten	1,90 €*
Schnittkäse	1,90 €*
Weichkäse	1,90 €*
Fleischsalat	1,90 €*
Salami	1,90 €*
Schweinebraten	1,90 €*
hausgebeiztem graved Lachs	2,60 €*
Roastbeef	2,60 €*
Serrano Schinken	2,60 €*

**Gegen einen Aufpreis von 0,25 € pro Stück erhalten Sie alle belegten Brötchen auch als Mehrkornbrötchen.**

## Wraps

### Tortilla-Wraps

Maispfannekuchen mit köstlichen Füllungen gerollt und schräg halbiert  
Wir empfehlen 2-3 Stück pro Person.

Thunfisch-Paprika Wrap	2,90 €*
Curry-Chicken Wrap	3,20 €*
Mexican Wrap mit Roastbeef	3,50 €*
Fisch Wrap mit Graved Lachs	3,50 €*
Vegetarischer Wrap	2,50 €*

## Stullen

Bergische Kottenbutter	2,00 €*
Frisches Krustenbrot mit Mett	1,50 €*
Frisches Krustenbrot mit Leberwurst	1,50 €*
Frisches Krustenbrot mit Weichkäse	1,50 €*
Frisches Vollkornbrot mit Forelle	2,50 €*
Frisches Vollkornbrot mit Roastbeef	3,00 €*
Frisches Vollkornbrot mit Landschinken	2,50 €*
Frisches Vollkornbrot mit Lachs	3,00 €*

## Bagels & Tramezzini

### Bagels

Das amerikanische Kult-Brötchen  
Wir empfehlen 2 Stück pro Person

Geräucherter Putenbrust, Currydip	2,90 €*
Frischkäse, Lachs & Kresse	3,25 €*
Frischkäse, Grillgemüse, Feta	2,90 €*
Roastbeef, Remoulade, Ei	3,25 €*
Frischkäse, Serranoschinken, Tomate	3,25 €*
Tomate, Mozzarella, Pestodip	2,90 €*
Thunfischcreme, rote Zwiebeln	2,90 €*

### Tramezzini

Italienisches Sandwich aus Weißbrot ohne Kruste.  
Wir empfehlen 2 Stück pro Person

- Anti Pasti Creme, Grillgemüse	2,90 €*
- Tomate, Mozzarella, Pestodip	2,90 €*
- Thunfischcreme, rote Zwiebeln	2,90 €*
- Geräucherter Putenbrust, Currydip	2,90 €*
- Mortadella, Radicchio	2,90 €*
- Serranoschinken, Ruccola, Tomate	3,25 €*
- Schinken, Käse, Bacon	3,25 €*
- Pfeffer Salami, Manchegokäse	3,25 €*

\* Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt. (reine Essenslieferung 7%, Dienstleistung 19%)

## **Meeting Platten ab 8 Personen**

### **Meeting Platte Rustikal**

2 ½ belegte Brötchen mit Aufschnitt & Käse  
Kottenbutter

Mini Schnitzel / Mini Frikadelle / Bierbeißer

**Preis pro Person: 10,90 € zzgl. MwSt.\***

### **Meeting Platte Vital**

2 ½ belegte Mehrkornbrötchen mit Käse & Geräucherter Putenbrust

Mini Tramezzini mit Tomate & Mozzarella

Gemüsesticks mit Kräuterquark

Frischer Obstsalat im Glas

**Preis pro Person: 13,50 € zzgl. MwSt.\***

### **Meeting Platte Mini Brot**

Gemischte Auswahl an

Minibrötchen / Mini Tramezzini / Mini Bagels

belegt mit Schinken, Aufschnitt, Käse, Frischkäse, Salat, vegetarisch

**Preis pro Person: 10,90 € zzgl. MwSt.\***

### **Meeting Platte Mediterran**

2 mediterrane Mini Brötchen

Mini Tramezzini

Anti Pasti im Glas

Hähnchenschnitzel im Parmesanmantel / Marinierter Hähnchenspieß

Frucht Panna Cotta im Glas

**Preis pro Person: 14,90 € zzgl. MwSt.\***

### **Meeting Platte Süß**

Mini Kuchen

Mini Plunderteilchen

Obstkorb

**Preis pro Person: 5,90 € zzgl. MwSt.\***

**Oder wählen Sie aus einem unserer Fingerfood  
Arrangements das passende für Ihre Veranstaltung!**

## **Tagungspauschale ab 40 Personen**

Sie haben eine Tagung in Ihrem Unternehmen oder in einer ausgewählten Location und sind noch auf der Suche nach der perfekten Betreuung? Gerne sind wir Ihnen dabei behilflich.

### **Tagungspauschale 1**

#### **Kaffeepause vormittags mit**

Süße & pikante Mini Croissants / Mini Plunderteilchen / Gemischte Schnittchen

\*\*\*

#### **Lunchbuffet mit**

Suppe

\*\*\*

2 warme Hauptgänge  
Gemüseauswahl / Salate  
2 Sättigungsbeilagen

\*\*\*

Dessert

\*\*\*

#### **Kaffeepause nachmittags mit**

Gemischte Blechkuchen Auswahl / Süße Mini Teilchen / Obst

\*\*\*

#### **Getränke zu den Mahlzeiten, sowie im Tagungsraum**

Kaffee / gr. Wasser / gr. Apfelsaftschorle

\*\*\*

Geschirr & Besteck für die komplette Veranstaltung inkl. Reinigung

\*\*\*

Komplette Servicebetreuung vor Ort durch eine unserer ausgebildeten Servicekräfte

**Preis pro Person: 38,50 € zzgl. MwSt.\***

### **Tagungspauschale 2**

#### **Kaffeepause vormittags mit**

Süße & pikante Mini Croissants / Mini Plunderteilchen / Gemischte Schnittchen

\*\*\*

#### **Lunchbuffet mit**

Fingerfoodbuffet mit 10 kleinen Teilchen

\*\*\*

Warme Snacks wie Currywurst / Goulaschsuppe oder Käse-Lauch Suppe mit Hackfleisch

\*\*\*

Dessert

\*\*\*

#### **Kaffeepause nachmittags mit**

Gemischte Blechkuchen Auswahl / Süße Mini Teilchen / Obst

\*\*\*

#### **Getränke zu den Mahlzeiten, sowie im Tagungsraum**

Kaffee / Tee / gr. Wasser / Auswahl von kl. Flaschen Getränken (Cola, Fanta, Säfte, Bitter Lemon, etc.)

\*\*\*

Geschirr & Besteck für die komplette Veranstaltung inkl. Reinigung

\*\*\*

Komplette Servicebetreuung vor Ort durch eine unserer ausgebildeten Servicekräfte

**Preis pro Person: 45,90 € zzgl. MwSt.\***

---

\* Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt. (reine Essenslieferung 7%, Dienstleistung 19%)