



## Fingerfood Highclass 2022

**Mindestbestellmenge pro Sorte: 20 Stück!**

### Veganes:

V Sushi mit Gurke, Möhre & Wasabicreme, dazu Sojasauce	á 2,90 €
V Veganer Mozzarellaspieß mit geschm. Kirschtomate & Basilikum	á 2,40 €
V Kartoffelrösti-Schiffchen mit Schnittlauch-Sauerrahm	á 2,70 €
V Rote Bete Falafel mit Tahin-Dipp	á 2,70 €
V Falafel- Taler mit Hummuscreme	á 2,70 €
V Blumenkohl „Wings“ mit Barbequesoße	á 2,40 €
V Süßkartoffel- Taler mit veganer Sour cream	á 2,50 €
V Antipasti-Spieße mit gebratenen Gemüsen	á 2,70 €
V Zucchini-Waffeln mit veganem Bärlauch-Dip	á 2,70 €
V Bruschetta mit Tomate-Basilikum	á 2,60 €
V Bruschetta mit Oliven-Tapenade	á 2,60 €
V Biobrothäppchen mit Hummus / Guacamole	á 2,00 €
V Curryterrine mit buntem Quinoa, Kokos & Tofu	á 2,90 €

### Vegetarisches:

Quiches-Praliné	á 2,20 €
Miniburger mit vegetarischem Bratling	á 3,00 €
Blätterteig-Konfekt, verschieden gefüllt	á 2,20 €
Mozzarellaspieß mit geschmorter Kirschtomate & Pesto	á 1,90 €
Biobrothäppchen mit vegetarischen Aufstrichcremes	á 2,00 €
Kräuter- Pfannkuchenroulade mit Paprika-Frischkäsecreme auf Picker	á 2,70 €
Linsen-Puffer mit Pfefferminz-Dipp	á 2,70 €
Brokkoli-Puffer mit Bärlauch-Quark	á 2,70 €
Möhren-Puffer, natur á 1,80 €, auch vegan möglich	
Spinat-Schafskäse-Puffer	á 2,00 €
Mini-Pizza-Schnecken mit Tomate-Mozzarella & Basilikumpesto	á 2,00 €
Mini-Blätterteig-Schnecke mit Lauch & Schafskäse	á 2,00 €
Zitronen-Basilikum-Ravioli, gebraten mit Schafskäse-Dipp	á 2,60 €
Kartoffel-Rösti-Schiffchen mit Kräuter-Frischkäse-Creme	á 2,70 €
Gebratene Blumenkohl-Ecke mit Paprika-Quark	á 2,50 €
Gebratene Möhren-Ecke mit Bärlauch-Dip	á 2,50 €
Mini-Bagel mit Frischkäse und Sprossen	á 2,20 €
Gemüse-Terrine im Möhrenmantel	á 2,70 €

### Fingerfood mit Fleisch:

Datteln / Aprikosen / Backpflaumen im Speckmantel	á 1,80 €
Kartoffelrösti mit Bergkäse & Speck	á 2,00 €
Blätterteig-Schnecke mit Kürbis und Speck	á 2,00 €
Palmenherzen mit Seranoschinken	á 2,60 €
Melonenspieße mit Seranoschinken	á 2,20 €
Gefüllte, gebr. Champignons in Tomatensugo auf Picker	á 2,60 €
Mini-Frikadelle nach Ayurvedischer Art mit Ananas-chutney	á 2,50 €
Brasilianische Frikadelle mit Limette & Pfefferminz	á 2,50 €
Mediterrane Frikadelle mit Dijonäse	á 2,50 €
Hähnchenspieße mit Salbei in Butter & Olivenöl gebr.	á 2,70 €
Hähnchenbruststücke in Kräutern mariniert & gebraten	á 2,00 €
Grüne Kalbfleischravioli mit Antipastigemüse	á 2,70 €
Miniburger mit Schweinefilet & Barbequesoße	á 3,20 €
Schweinefilet-Spieße mit Mango-Chutney	á 3,00 €
Gebratene Premium-Steakhüfte auf Spießchen	á 3,50 €
Spargel-Päckchen umwickelt mit gebr. Premium Steakhüfte	á 4,00 €
Gebratener Polenta-Taler mit Kurzgebratenem & grüner Soße	á 3,90 €
Mini-Bagel mit gebratenem Rindfleisch & Chutney	á 3,50 €
Tafelspitzsülze mit Frankfurter Grüner Soße	á 3,90 €

### Fingerfood mit Fisch:

Wrap mit Räucherlachs und Krabben in Dillquark	á 3,50 €
Mini-Bagel mit Meerrettich-Frischkäse, Ruccola & Räucherlachs	á 4,20 €
Mini-Bagel mit Räucherforelle & Preiselbeercreme	á 3,90 €
Matjestartar mit Apfel auf Pumpenikel-Taler	á 2,90 €
Riesengarnelenspieß „Tandoori“ mit gebratener Ananas	á 3,70 €
Garnelenspieß mit Kräutern der Provence & Knoblauch	á 3,40 €
Blätterteigschnecke mit Lachs und Lauch	á 2,20 €
Kartoffelrösti-Schiffchen mit Creme fraîche & Forellenkaviar	á 3,90 €
Blätterteigkonfekt mit	
Spinatpuffer mit Räucherlachs & Meerrettichcreme	á 3,90 €
Frischkäseterrine mit Flusskrebsen	á 3,90 €

### Fingerfood im Gläschen:

pro Glas: 3,80 €

Hähnchenbrustsalat mit frischer Mango & Curry	
Bunter Quinoa-Salat mit roter Paprika, Lauchzwiebel, Schafskäse, Thaibasilikum & Orange	
Krabbencocktail mit gebratenen Champignons	
Thailändischer Glasnudelsalat mit Krabben, Limette & Paprika	
Thailändischer Glasnudelsalat mit gebr. Rindfleisch	
Rindfleischsalat mit Frankfurter Grüner Soße	
Rindfleischsalat mit Paprika, Tomate & Gürkchen	
Beluga- Linsensalat mit Apfel & roter Paprika ✓	
Rote-Betesalat mit Walnüssen & Äpfeln ✓	
Orientalischer Kartoffelsalat mit Kichererbsen & Gurke ✓	
Couscoussalat ✓	
Frühlingskartoffelsalat mit Möhren, Bärlauch & Spargel – auch in vegan möglich	