FINGERFOOD

45 Jahre Meisterqualität

SCHREIBER

PARTYSERVICE • CATERING

45 Jahre Meisterqualität

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass 10 Teile Fingerfood pro Person ein Imbiss für Ihre Gäste zum Empfang, bei Büro-Parties und anderen kleinen Events ist. Zum „satt werden“ empfehlen wir zusätzlich beispielsweise eine Suppe.

Bitte sprechen Sie uns an!

Unsere vegetarischen Gerichte sind mit gekennzeichnet.

Fingerfood „Petit"

kalt, ab 10 Personen

- Bauernbaguette mit Camembert und Preiselbeer-Confit
- Süßkartoffel-Tortilla mit Kräuterschmand
- Kleine Boulette mit Cornichons
- Geflügelspieße mit Curry und Ananas
- Crostini mit Spinat
- Hähnchenmedallion mit Cajun mariniert

Sie erhalten 6 Teile pro Person,
Preis pro Person 11,50 €

Fingerfood „Basic"

kalt/warm, ab 20 Personen

Kalt

- Baguette mit Schinken und Käse
- Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikum
- Kichererbsensalat mit Limone und Fetakäse im Glas
- Gemüse-Crêpes-Röllchen im Kürbiskernmantel

Warm

- Hähnchenbrustspieße mit Tandoori mariniert
- Knusprig gebackene Shrimps
- Risottobällchen mit Erbsen und Safran
- Boulette vom Kalb

Sie erhalten 8 Teile pro Person,
Preis pro Person 14,50 €

Fingerfood „Wiesen Häppchen"

kalt/warm, ab 20 Personen

Kalt

- Kalbfleischpflanzerl mit Meerrettich-Dip
- Fränkischer Wurstsalat mit Radieschen-Sprossen
- Brotzeitspieße (Brotwürfel, Blutwurst, Käse, Cornichons)
- Obazda-Crostini

Warm

- Herzhafte Wiesenbällchen mit Nürnberger-Würstchen
- Leberkäse-Knödel am Spieß mit süßem Senf
- Kartoffelknödel auf Backhendle-Ragout

Süß

- „Bier mal anders" (Apfel-Götter-Spieße mit Vanille-Schaum
-

Sie erhalten 8 Teile pro Person,
Preis pro Person 15,90 €

Fingerfood „cold break"

kalt, ab 20 Personen

Kalt

- Hähnchenbrustmedaillon mit Kresseschmand und Kirschtomate
- Marinierter Tafelspitz vom Rind auf Rote Bete-Apfelsalat
- Ciabatta mit geräuchertem Lachs und Schnittlauchcreme
- Boulette mit eingelegtem Gemüse und Monschauer Senf

Vegetarisch

- Süßkartoffel-Tortilla mit Kräuterschmand
- Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum
- Gemüse- Crepesröllchen im Kürbiskernmantel
- Crostini mit Humus und Olive
- Roggenbaguette mit Camembert und Preiselbeer-Confit

Süß

- Orangen-Panna Cotta im Glas

Sie erhalten 10 Teile pro Person,
Preis pro Person 18,50 €

Fingerfood „Mediterran"

kalt/warm, ab 20 Personen

Kalt

- Lachs-Crêpes-Röllchen mit Dillcreme
- Tortilla von Süßkartoffeln mit Kräuterschmand
- Melonensalat mit luftgetrocknetem Serranoschinken im Glas
- Gemüse-Muffin mit Parmesan

Warm

- Garnelenspieße „Toscana"
- Hähnchenbrustspieße mit Paprika
- Geschmortes Lamm mit Thymian und Honig
- Kartoffelroulade mit Schafskäse
- Gebackenes Risotto-Bällchen mit Erbsen und Safran

Süß

- Andalusische Vanillecreme mit Honig und Nüssen im Glas

Sie erhalten 10 Teile pro Person,
Preis pro Person 20,90 €

Fingerfood „Selection"

kalt, ab 20 Personen

Kalt

- Kalbsboulette mit Kresseschmand
- Lachs-Crêpes-Röllchen mit Dillcreme
- Putenfilet im Curry-Sesammantel mit Koriander
- Garnelenspieß mit Kräutern mariniert
- Ciabatta mit rosa gebratenem Roastbeef und Ricotta-Olivencreme

Vegetarisch

- Polentaschnitten mit Paprika, Basilikum und Parmesan
- Panna Cotta von der Strauchtomate mit mariniertem Mozzarella und Rucola
- Roggenbaguette mit Camembert und Preiselbeer-Confit
- Salat von Steinchampignons mit jungem Lauch und Cranberrys

Süß

- Joghurtmousse mit Ananasconfit im Glas

Sie erhalten 10 Teile pro Person,
Preis pro Person 23,90 €

Fingerfood „Premium"

kalt/warm, ab 20 Personen

Kalt

- Kalbsboulette mit Kresseschmand
- Baguette mit Basilikum-Ricotta und Paprika
- Lachs-Crêpes-Röllchen mit Dillcreme
- Putenfilet im Curry-Sesammantel mit Koriander
- Polentaschnitten mit Paprika, Basilikum und Parmesan

Warm (im Gläschen)

- Beef mit Sweet Potatoes
- Sauerbraten und Knödel
- Risottobällchen mit Erbsen und Safran

Süß

- Schokoladenmousse mit Grappa-Kirschen

Sie erhalten 10 Teile pro Person,
Preis pro Person 29,90 €

Fingerfood „De Luxe"

kalt/warm, ab 30 Personen

Kalt

- Flusskrebse mit Erbsensalat
- Cous-Cous mit Safrangemüse und Sojasprossen
- Ciabatta mit rosa gebratenem Roastbeef und Ricotta-Olivencreme
- Tomate-Panna Cotta mit Mozzarella
- Poulardenbrust mit Mango und Paprika

Warm (im Glas)

- Lamm mit cremiger Polenta
- BBQ-Rind mit Zucchini
- Gebratener Blumenkohl mit Curry, Koriander, Kartoffeln und Sour Cream
- Garnelen und Blattspinat
- Schweinefilet Saltimbocca mit Marsalajus

Süß

- Joghurtmousse mit marinierter Ananas und süßem Mandel-Minzpesto
- Espresso Macchiato-Panna Cotta

Sie erhalten 12 Teile pro Person,
Preis pro Person 34,90 €

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass 10 Teile Fingerfood pro Person ein Imbiss für Ihre Gäste zum Empfang, bei Büro-Parties und anderen kleinen Events ist. Zum „satt werden" empfehlen wir zusätzlich beispielsweise eine Suppe.
Bitte sprechen Sie uns an.

Stand: 17.05.2022

SCHREIBER
PARTYSERVICE • CATERING

FLEISCHEREI SCHREIBER
Schmithofer Str. 215
52076 Aachen

Tel.: 02408 / 8708
Fax: 02408 / 98653
info@partyservice-schreiber.de

Partyservice Schreiber