



Sonnenbergstrasse 66, 8603 Schwerzenbach  
+41 79 399 99 55, [fingerfoodaffair.ch](http://fingerfoodaffair.ch)

## **ERLESENER FINGER FOOD AUF HÖCHSTEM NIVEAU** **Finger food ist unsere Passion.**

Finger food, Bowl Food und Verrines sind die moderne Art von Gastfreundschaft, vielseitig, überraschend und unkompliziert zu genießen.

Wir kreieren für Sie die passenden kulinarische Highlights, Augen- und Gaumenschmaus - raffiniertes, erlesenes finger food.

Verwöhnen und überraschen Sie Ihre Gäste mit außergewöhnlichen Kreationen.

Wir sind überzeugt, dass frische Ernährung besser schmeckt, unsere Köstlichkeiten sind alle zu 100% hausgemacht, ohne Geschmacksverstärker/Konservierungsmittel und nur mit Zutaten bester Qualität hergestellt.

## **Exklusive finger food Varianten für besondere Anlässe**

### **Suppen kalt, serviert in Dekobüchse oder Kugelflasche (Preise pro Stück)**

pikantes Melonensüppchen mit Crevette	CHF 4.80
grüne Gazpacho mit Crevette	CHF 4.80

### **finger food Varianten kalt (Preise pro Stück)**

### **vegetarisch**

Melonenwürfel mit Balsamicoperlen und Parmesanchip	CHF 3.00
Parmesancreme auf Zucchini-Concassée	CHF 3.50
Wasabi-Gurken panna cotta mit Charentaismelone	CHF 3.50
Minitartelettes mit Cedar und schwarzen Oliven	CHF 2.70

**finger food Varianten kalt (Preise pro Stück)**

	<b>Fisch</b>
Dreierlei Tramezzini-Minisandwiches (3 Stück/Portion) Kalbstatar, Rucola- und Forellenkaviarcreme	CHF 12.00
Räucherlachsmousse auf Gurkenbett	CHF 4.90
Blini mit Lachsmousse	CHF 3.50
Eclair mit dreierlei Fischmousse	CHF 3.70
Fisch-Ceviche im Gläsli	CHF 4.00
Thunfischwürfel auf Briochescheibe mit Avocadocreme	CHF 6.90
Jakobsmuschel Carpaccio mit Vanilleöl	CHF 6.90

**finger food Varianten kalt (Preise pro Stück)**

	<b>Fleisch</b>
Hackfleischbällchen in Sesamkruste (2 Stück/Portion) mit pikanter Ananassalsa	CHF 4.90
Roastbeefröllchen mit Kartoffel-Käsecreme	CHF 4.50
Steinpilze und Parmaschinken auf Minitoast mit Parmesanflocke	CHF 4.50
weisse Polenta mit getrockneten Tomaten, Chorizo und Parmesan	CHF 3.00
Zitrusgeléewürfel mit Entenbrust	CHF 4.90
confierte Ente auf Glasnudelsalat mit Physalis	CHF 6.90

**finger food Varianten süss (Preise pro Stück)**

Schwarzwälder Torte im Glas	CHF 4.00
Wiener Apfelstrudel im Glas	CHF 4.00
Ananascreme mit Pistazien	CHF 3.80
Apfel-Beerenkompott mit Crumbles-Haube	CHF 4.50
Aprikosentörtchen mit Meringehaube	CHF 3.50

## **Berechnung der finger food Köstlichkeiten**

### **Apero vor dem Essen**

1/2 Stunde	2-3 Häppchen pro Person
1-2 Stunden	5-6 Häppchen pro Person

### **Apero ohne einem darauf folgenden Essen**

1-2 Stunden	8-10 Häppchen pro Person
ab 2 Stunden	mind. 10 Häppchen pro Person

zusätzlich empfehlen wir eine Auswahl an Aperogebäck

### **Hochzeitsapero**

1 Stunde	6-7 Häppchen pro Person
1-2 Stunden	7-8 Häppchen pro Person

länger als 2 Stunden mind. 8 Häppchen

zusätzlich empfehlen wir eine Auswahl an Aperogebäck

### **Folgendes muss bei der Berechnung berücksichtigt werden:**

- Dauer des Aperero?
- Tageszeit (sind die Gäste hungrig?)
- Zusammensetzung der Gäste: Männer, Frauen, Kinder?
- Wird nach dem Aperero gegessen?
- bei kleinerer Gästezahl muss erfahrungsgemäss mehr pro Person gerechnet werden, wie bei grosser Gästezahl (ab ca. 150 Personen)

Die Erfahrung zeigt uns, dass bei einem Aperero immer ca. 1/3 süsse Häppchen ausgewählt werden sollten, da diese äusserst beliebt sind.