



Sonnenbergstrasse 66, 8603 Schwerzenbach
+41 79 399 99 55, info@fingerfoodaffair.ch, www.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 und Konservierungsmittel und nur mit Zutaten bester Qualität hergestellt.

Aperogebäck

Parmesan-Sesamlollis	pro Stück	CHF 2.50
Parmesan-Sesamlollis Herzform	pro Stück	CHF 2.90
hausgemachte Blätterteigstangen	100g	CHF 5.50
hausgemachte Laugenstangen	100g	CHF 4.50
mürbes Käsegebäck salziger Mürbeteig mit verschiedenen Kräutern aromatisiert	100g	CHF 8.00
hausgemachte Grissini	100g	CHF 5.00
Mini Pitabrot frisch gebacken, mit Dips	ca. 12 Stück	CHF 5.00

Suppen kalt, serviert in Dekobüchse, Preise pro Stück
Mindestbestellung von 10 Stk. pro Sorte

kaltes Currysüppchen - vegan

Kokosmilch, feurig und exotisch gewürzt

CHF 4.50

spanische Gazpacho - vegan

die Klassische aus sonnengereiften Tomaten

CHF 4.50

grüne Gazpacho

Salatgurke, Erbsen, Kresse und Frühlingszwiebeln
mit griechischem Joghurt verfeinert

CHF 4.50

kaltes Melonensüppchen - vegan

Charentaismelone, Erdbeeren
pikant abgeschmeckt mit Sambal Oelek

CHF 4.50

Frucht Kaltschale - vegan

erfrischend, ohne Zucker aus reifen Saisonfrüchten

CHF 4.50

**finger food Varianten kalt und warm, Preise pro Stück
Mindestbestellung 10 Stk. pro Sorte**

finger food vegetarisch (warmes finger food mit *)

Gurkenmousse

Salatgurke mit feinem Gurkenmousse gefüllt CHF 3.00

Randenmousse mit Linsen

luftiges Mousse von Randen auf marinierten Belugalinsen CHF 5.00

Gurken-Wasabi panna cotta

auf Charentaismelone
mit Wasabi und Chilli abgeschmeckt CHF 3.50

Zucchinirollchen mit Hummus - vegan

blanchierte Zucchini mit hausgemachtem Hummus CHF 2.80

Cherrytomate mit Mozzarella

süsse Minitomate am Spiess mit Mozzarella
und hausgemachtem Pesto gefüllt CHF 2.80

Bunter Tomatensalat

dreierlei Tomaten an feinem Balsamicodressing,
garniert mit Parmesan-Olivenchip CHF 5.00

mediterraner Pastasalat

Minipasta mit Rucola, Mozzarellawürfeln,
gerösteten Pinienkernen, gedörrten Tomaten,
an feinem Balsamico-Honigdressing CHF 5.00

Couscous Salat all'arabiata - vegan -glutenfrei

Couscous mit Gemüse, pikant gewürzt, mit Sesam CHF 5.00

asiatischer Glasnudelsalat

Glasnudeln mit Gemüse, Chilli, Knoblauch,
Thai-Basilikum und Limette CHF 5.00

Tomatenmousse

würziges Mousse aus sonnengereiften Tomaten
hausgemachtes Pesto, serviert auf knusprigem Minitoast CHF 3.00

Gemüestübchen im Gläsli knackiges Gemüsestängeli mit sämigem Dip	CHF 2.80
marinierter Fetakäse im Fenchelsamen-Mantel, Gurke und frische Minze	CHF 2.80
Erdbeere mit Pfefferfrischkäse frische Erdbeere mit Frischkäse und schwarzem Pfeffer	CHF 2.50
Wassermelone Würfel - Saison mit Feta gefüllt, frische Minze und Balsamicoperlen	CHF 3.00
asiatische summer rolls - vegan Reispapierrolle mit Gemüse, Avocado, Minze, Koriander und frisch zubereitetem Asia-Dip	CHF 4.00
Mini Ofenchüechli Frischkäse frisch gebacken mit luftiger Kräuter-Frischkäsefüllung	CHF 2.50
Mini Ofenchüechli mit Pilzen frisch gebacken mit würziger Pilzfüllung	CHF 2.70
Mini-Wraps Frischkäse 2 Weizentortilla-Röllchen am Spiess mit feiner Kräuter-Frischkäsecreme	CHF 2.50
Mini-Wraps Ricotta 2 Weizentortilla-Röllchen am Spiess mit sämiger Ricotta-Salbeicreme	CHF 2.50
Minicroissant Gorgonzola frisch gebackenes Minigipfeli, Gorgonzola-Birnefüllung	CHF 2.50
Mini-Pizzaschnecke Tofu - vegan geräucherter Tofu, Tomate, mediterrane Gewürze	CHF 2.50
salzige Macarons Tomate-Basilikum kräftige Tomate-Basilikumcreme	CHF 2.50
salzige Macarons Gorgonzola-Nuss würzig-nussige Gorgonzola-Baumnusscreme	CHF 2.50

Mini Muffins salzig frisch gebacken mit Tomate-Basilikum oder chèvre-Pesto	CHF 2.80
Minibrötli assortiert Hart-, Weichkäse, Tomate-Mozzarella-Pesto	CHF 2.40
Mini Gemüseburger hausgemachtes Gemüsepatty aus Zucchini und Kichererbsen auf frisch gebackenem Minibun	CHF 4.60 *
Mini Teigtasche aus Vollkornmehl frisch gebacken mit Gemüse, pikant mit orientalischen Gewürzen	CHF 2.50 *
Mini Teigtasche frisch gebacken, mit Fetakäse und mediterranen Gewürzen	CHF 2.50 *
Mini Teigtasche aus Maismehl frisch gebacken, mit Zucchetti, Süßkartoffel, Limettensaft	CHF 2.70 *
Weizenbällchen frisch gebacken, pikant mit cheddar cheese und Jalapenos	CHF 2.50 *
Mini Tortilla Kartoffeln-Eieromelett mit Zwiebeln und frischen Kräutern	CHF 2.50 *
Gemüsestrudel frisches Gemüse in zartem Filoteig	CHF 2.80 *
hausgemachtes Kichererbsenbällchen - vegan Kichererbsen orientalisch gewürzt mit Aprikose und Pistazie verfeinert	CHF 2.50 *

finger food Fisch/Meeresfrüchte (warmes finger food mit *)

Gurkenmousse mit Crevette

Salatgurke mit feinem Gurkenmousse gefüllt, mit Crevette CHF 3.50

Lachstatar

frisches Lachstatar mit Ei, Meerrettichschaum
auf knusprigen Minitoast CHF 3.00

Räucherlachsrose

Rose aus Räucherlachs mit Kräuterfrischkäse
auf knusprigem Minitoast CHF 3.50

Lachsmousse mit Crevette und Gurke

Mousse von Räucherlachs mit Crevette auf Salatgurke CHF 3.50

Mini-Wraps Lachs

2 Weizentortilla-Röllchen am Spiess
mit Lachs und Meerrettichschaum CHF 3.00

salzige Macarons Lachs

mit würziger Räucherlachscreme CHF 2.80

Mini Ofenchüechli Thon

frisch gebacken, mit Thonfüllung, Oliven und Kapern CHF 2.70

Poke - die Spezialität aus Hawaii

Salat aus mariniertem Thunfisch, Gurke, Wakame,
Schalotten, Ingwer, Sesam CHF 6.00

Thunfisch Würfel

frischer Tuna auf hausgemachter, knuspriger
Brioche Scheibe und Avocado creme CHF 7.00

Jakobsmuschel Carpaccio

hauchdünne Scheiben von Jakobsmuschel
abgeschmeckt mit fruchtigem Bourbon-Vanille-Öl CHF 7.00

Sushi Würfel finger food affair style

Räucherlachs, Wasabi-Gurkenmousse auf Sushi-Reis CHF 3.00

Riesencrevette im Kartoffelmantel mit Dip

CHF 3.00 *

finger food Fleisch (warmes finger food mit *)

Melone mit Räucherschinken

saftige Charentaismelone in rauchigem Schinkenmantel CHF 2.50

mediterraner Pastasalat Rohschinken

Minipasta mit Rucola, Mozzarellaperlen, Rohschinken gerösteten Pinienkernen, gedörrten Tomaten, an feinem Balsamico-Honigdressing CHF 5.00

asiatischer Pouletsalat

zartes Pouletfleisch, frisches Gemüse, Erdnüsse, exotisch gewürzt mit frischem Koriander CHF 5.00

Minibrötli assortiert mit Fleisch

Trutenfleisch, Schinken, Salami, Fleischkäse CHF 2.40
Rohschinken, Bündnerfleisch CHF 2.60

Beef Tatar

rassiges Tatar zwischen knusprigen Mini-Toastscheiben CHF 3.00

Mini-Wraps Schinken-Käse

2 Weizentortilla-Röllchen am Spiess mit würzigem Käse und Schinken CHF 2.70

Mini-Wraps caesar's salad

2 Weizentortilla-Röllchen am Spiess mit Pouletbrust, Lattich, Parmesan CHF 2.70

Mini Muffins salzig

frisch gebacken Schinken-Käse oder Poulet-Speck CHF 2.80

Feige in Bresola und Rucola

frische Feige mit Rucola, Parmesan in Bresola CHF 2.80

Roastbeefröllchen

rosa gebratenes Roastbeef mit würziger Kartoffel-Käsemousseline gefüllt CHF 4.50

Jalapenos mit Speck

feurige Jalapenos mit Frischkäsefüllung und knusprigem Speckmantel CHF 3.00 *

Minihamburger

hausgemachtes Rindfleischpatty mit knackigem Salat, Tomate, Essiggurke auf frisch gebackenem Minibun

CHF 4.50 *

Minicheeseburger

hausgemachtes Rindfleischpatty mit cheddar cheese, knackigem Salat, Tomate, Gurke auf frisch gebackenem Minibun

CHF 4.60 *

Hackfleischbällchen

saftiges Hackfleisch vom Rind mit Currydip

CHF 2.50 *

Hackfleischbällchen asiatisch

saftiges Hackfleisch vom Rind mit asiatischen Gewürzen und exotischem Chili-Limettendip

CHF 2.50 *

Hackfleischbällchen Sesam (2 Stück Portion)

saftiges Hackfleisch vom Rind, knuspriger Sesammantel, mit pikanter Ananas-Salsa

CHF 5.00 *

Hackfleischspiesschen

saftiges Hackfleisch vom Rind, mit Mozzarella gefüllt im knusprigem Sesammantel

CHF 3.50 *

Poulet Satay Spiessli

saftiges Pouletfleisch mit delikater Satay-Sauce serviert

CHF 2.50 *

Lasagne Popper finger food style

Lasagne einmal anders gerollt, paniert und knusprig gebacken

CHF 3.50 *

Mini Tortilla Chorizo

Kartoffeln-Eieromelett mit feuriger Chorizo, Zwiebeln und frischen Kräutern

CHF 2.70 *

Mini Polenta Salami

weisse Polenta Würfel mit pikante Salami, getrockneten Tomaten und Käse überbacken

CHF 3.00 *

Mini Empanda Fleisch

frisch gebackene Teigtasche mit saftigem Hackfleisch vom Rind, Tomaten, Oliven, rassig gewürzt

CHF 2.70 *

Mini Teigtasche mexican beef

frisch gebacken, saftiges Rindfleisch
mit mexikanischen Gewürzen

CHF 2.50 *

Mini Teigtasche massaman

frisch gebacken, zartes Pouletfleisch, Kokosmilch,
Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Cashewnuts,
mit indischen Gewürzen

CHF 2.50 *

Mini Teigtasche chicken and beans

frisch gebacken, zartes Pouletfleisch, Pintobohnen
mit rassig gewürzter Tomatensauce

CHF 2.50 *

Mini Teigtasche aus Maismehl

frisch gebacken, pikantes Schweinefleisch,
Oregano und Rosmarin

CHF 2.70 *

Weizenbällchen Brasil

saftiges Churrasco Rindfleisch, Tomate, Mais, Peperoni

CHF 2.50 *

finger food Varianten süss, Preise pro Stück
Mindestbestellung bei 2 bzw. 4 Sorten, 10 bzw. 15 Stk. pro Sorte

Mousse au chocolat

luftiges Schokoladenmousse von Edelschokolade CHF 3.80

Weisses Schokoladenmousse

luftiges Schokoladenmousse von weisser Edelschokolade
mit getrockneten cranberies CHF 4.00

panna cotta

das beliebte Dessert mit Fruchtspiegel von Himbeere,
Aprikose, Kiwi, Mango oder Passionsfrucht CHF 3.80

panna cotta Zitronengras

exotisch interpretiert mit Zitronengras aromatisiert CHF 3.80

Tiramisu

das italienische Dessert schlechthin
frisch gebrühter Kaffee, Amaretto, Löffelbiskuit,
Mascarponecreme, Kakaopulver CHF 3.80

Raspberry delight

Gelee von Himbeeren und frischer Minze,
Vanillemousse und Himbeerspiegel CHF 4.50

Schichtdessert mit frischen Früchten

frische Früchte zwischen feiner Diplomatencreme CHF 3.80

Kokos-Limettenflan - laktosefrei

exotisch frisch,
Kokosmilch, Limette, geröstete Kokosflocken CHF 3.80

Ananascreme

fruchtige Creme mit frischer Ananas und Pistazien CHF 3.80

Joghurtcreme mit Beeren

leichte Creme mit frischen Beeren CHF 3.80

Süßes Couscous - vegan, glutenfrei

orientalische Art mit Feigen, Datteln,
Aprikosen und Rosinen CHF 3.80

Fruchtsalat frische Saisonfrüchte ohne Zuckerzusatz	CHF 4.00
Melonenmix verschiedene Melonensorten mit frischer Minze	CHF 4.00
Frische Saisonfrüchte auf Spiess serviert	CHF 2.50
Regenbogen Früchte-Sticks frische Saisonfrüchte wie ein Regenbogen arrangiert	CHF 3.50
Wiener Apfelstrudel die Wiener Spezialität neu interpretiert, im Glas serviert	CHF 4.00
Minigugelhopf frisch gebackene Gugelhopf-Varianten	CHF 2.90
Minicake frisch gebackene Cake-Varianten	CHF 2.50
Linzertorte saftige Linzertorte in Würfel serviert	CHF 2.50
double chocolate mini brownies der Schokoladentraum aus den USA	CHF 2.20
Marroni-Haselnuss Würfel - glutenfrei saftiger Marroni-Haselnusskuchen	CHF 2.80
Mini Cremeschnitte knuspriger Blätterteig mit luftiger Vanillecreme	CHF 2.50
Mini Apfeltasche Blätterteiggebäck mit frischen Äpfeln Vanille und Zimt	CHF 2.50
Ofenchüechli mit Vanille- oder Schokoladencreme	CHF 2.50
Cupcake mini Vanille-, Schokolade-, Himbeere-, Blaubeere-, Zitrone-, oder Maracujacreme	CHF 3.00

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	mindestens 10 Häppchen pro Person
Apero riche	ab 12 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 Aperos?
- Tageszeit (sind die Gäste hungrig?)
- Zusammensetzung der Gäste: Männer, Frauen, Kinder?
- Wird nach dem Aperos 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 Aperos immer ca. 1/3 süsse Häppchen ausgewählt werden sollten, da diese äusserst beliebt sind.