



Sonnenbergstrasse 66, 8603 Schwerzenbach  
+41 79 399 99 55, [info@fingerfoodaffair.ch](mailto:info@fingerfoodaffair.ch), [www.fingerfoodaffair.ch](http://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 - vegan**

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

**Pasta-Muschel caprese**

grosse Pastamuschel mit hausgemachtem Pesto,  
Cherrytomate, Mozzarella, frischer Basilikum CHF 3.00

**NEU**

<b>Tomatenmousse</b> würziges Mousse aus sonnengereiften Tomaten hausgemachtes Pesto, serviert auf knusprigem Minitoast	CHF 3.00
<b>Gemüestäbchen im Gläsli</b> knackige Gemüsestängeli mit sämigem Dip	CHF 2.80
<b>marinierter Fetakäse</b> im Fenchelsamen-Mantel, Gurke und frische Minze	CHF 2.80
<b>gefüllte Dattel mit Feta</b> mit Frisch- und Fetakäse, Baumnüssen, abgeschmeckt mit frischer Minze	<b>NEU</b> CHF 2.80
<b>Erdbeere mit Pfefferfrischkäse (Saison)</b> frische Erdbeere mit Frischkäse und schwarzem Pfeffer	CHF 2.50
<b>Wassermelone Würfel - (Saison)</b> mit Feta gefüllt, frische Minze und Balsamicoperlen	CHF 3.00
<b>asiatische summer rolls - vegan</b> Reispapierrolle mit Gemüse, Avocado, Minze, Koriander und frisch zubereitetem Asia-Dip	CHF 4.00
<b>Mini Ofenchüechli Frischkäse</b> frisch gebacken mit luftiger Kräuter-Frischkäsefüllung	CHF 2.50
<b>Mini Ofenchüechli mit Pilzen</b> frisch gebacken mit würziger Pilzfüllung	CHF 2.70
<b>Mini-Wraps Frischkäse</b> 2 Weizentortilla-Röllchen am Spiess mit feiner Kräuter-Frischkäsecreme	CHF 2.50
<b>Mini-Wraps Ricotta</b> 2 Weizentortilla-Röllchen am Spiess mit sämiger Ricotta-Salbeicreme	CHF 2.50
<b>Minicroissant Gorgonzola</b> frisch gebackenes Minigipfeli, Gorgonzola-Birnefüllung	CHF 2.50

<b>Mini-Pizzaschnecke Tofu - vegan</b> geräucherter Tofu, Tomate, mediterrane Gewürze	CHF 2.50
<b>salzige Macarons Tomate-Basilikum</b> kräftige Tomaten-Basilikumcreme	CHF 2.50
<b>salzige Macarons Gorgonzola-Nuss</b> würzig-nussige Gorgonzola-Baumnusscreme	CHF 2.50
<b>Mini Muffins salzig, assortiert</b> frisch gebacken mit Tomate-Basilikum, chèvre-Pesto	CHF 2.80
<b>Minibrötli assortiert</b> Hart-, Weichkäse, Tomate-Mozzarella-Pesto	CHF 2.40
<b>Mini Gemüseburger</b> hausgemachtes Gemüsepatty aus Zucchini und Kichererbsen auf frisch gebackenem Minibun	CHF 4.60 *
<b>Mini Teigtasche aus Vollkornmehl</b> frisch gebacken mit Gemüse, pikant mit orientalischen Gewürzen	CHF 2.50 *
<b>Mini Teigtasche mediterran</b> frisch gebacken, mit Fetakäse und mediterranen Gewürzen	CHF 2.50 *
<b>Pizza bites</b> frisch gebacken aus Pizzateig mit Tomaten Mozzarella und italienischen Gewürzen	<b>NEU</b> CHF 2.90 *
<b>Mini Teigtasche aus Maismehl</b> frisch gebacken, mit Zucchetti, Süsskartoffel, Limettensaft	CHF 2.70 *
<b>Weizenbällchen</b> frisch gebacken, pikant mit cheddar cheese und Jalapenos	CHF 2.50 *
<b>Mini Tortilla</b> 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 \*



gefüllte Feige



Pastamuschel caprese



Pizza bites

## **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, assortiert**

frisch gebacken Schinken-Käse, Poulet-Speck CHF 2.80

### **Feige in Bresola und Rucola (Saison)**

frische Feige mit Rucola, Parmesan in Bresola CHF 2.80

### **Roastbeefröllchen**

rosa gebratenes Roastbeef mit würziger Kartoffel-Käsemousseline gefüllt CHF 4.50

### **Rohschinken Körbchen (Saison)**

mit creme fraiche, würzigem Feta und frischer Feige CHF 2.80



**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 \*

**Pizza bites**

frisch gebacken aus Pizzateig mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami und italienischen Gewürzen

**NEU**

CHF 2.90 \*

**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 \*

**Weizenbällchen Brasil**

saftiges Churrasco Rindfleisch, Tomate, Mais, Peperoni

CHF 2.50 \*

**finger food Varianten süss, Preise pro Stück**  
**Mindestbestellung 10 Stück pro Sorte bei Auswahl von 2 Varianten**  
**Mindestbestellung von 15 pro Sorte bei Auswahl ab 3 Varianten**

**Mousse au chocolat**

luftiges Schokoladenmousse von dunkler Edelschokolade CHF 3.80

**Weisses Schokoladenmousse**

luftiges Schokoladenmousse von weisser Edelschokolade  
mit getrockneten cranberries 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

<b>Mousse Herzen</b> Marzipan-Mousse Herzen in Rubyschokolade dekoriert mit Blattgold	<b>NEU</b>  CHF 3.50
<b>Süßes Couscous - vegan, glutenfrei</b> orientalische Art mit Feigen, Datteln, Aprikosen und Rosinen	CHF 3.80
<b>Fruchtsalat</b> frische Saisonfrüchte ohne Zuckerzusatz	CHF 4.00
<b>Melonenmix</b> verschiedene Melonensorten mit frischer Minze	CHF 4.00
<b>Frische Saisonfrüchte</b> auf Spiess serviert	CHF 2.50
<b>Regenbogen Früchte-Sticks</b> frische Saisonfrüchte wie ein Regenbogen arrangiert	CHF 3.50
<b>Erdbeer-Schoko-Herzen</b> frische Erdbeere in Herzform mit einem Mantel aus dunkler Schokolade	<b>NEU</b>  CHF 2.70
<b>Schokoladen-Marshmallow Chüechli</b> saftiges Schokoladenbiskuit, Marshmallow, Erdbeere und Schokolade	<b>NEU</b>  CHF 2.70
<b>Wiener Apfelstrudel</b> die Wiener Spezialität neu interpretiert, im Glas serviert	CHF 4.00
<b>Minigugelhopf</b> frisch gebackene Gugelhopf-Varianten	CHF 2.90
<b>Minicake</b> frisch gebackene Cake-Varianten	CHF 2.50
<b>Linzertorte</b> saftige Linzertorte in Würfel serviert	CHF 2.50
<b>double chocolate mini brownies</b> der Schokoladentraum aus den USA	CHF 2.20

<b>fruity lemon square</b> samtweicher, feuchter Zitronenkuchen	<b>NEU</b> CHF 2.50
<b>Marroni-Haselnuss Würfel - glutenfrei</b> saftiger Marroni-Haselnusskuchen	CHF 2.80
<b>Mini Cremeschnitte</b> knuspriger Blätterteig mit luftiger Vanillecreme	CHF 2.50
<b>Mini Apfeltasche</b> Blätterteiggebäck mit frischen Äpfeln Vanille und Zimt	CHF 2.50
<b>Mini Ofenchüechli</b> mit Vanille- oder Schokoladencreme	CHF 2.50
<b>Cupcake mini</b> Vanille-, Schokolade-, Himbeere-, Blaubeere-, Zitrone-, oder Maracujacreme	CHF 3.00
<b>Cakepops</b> Vanille, Schokolade, weisse Schokolade, Nougat, Kokosnuss, Zitrone, Maracuja	CHF 3.50
<b>hausgemachtes Eis im Kübeli (Saison)</b> Vanille- Schokolade-, Haselnusseis, Himbeere-,Mango-,Passionsfruchtsorbet	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?
- Gäste mit besonderen Bedürfnissen, vegetarisch, vegan, Lebensmittelunverträglichkeit (glutfrei, laktosefrei usw.)?
- Wird nach dem Apero 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 Apero immer ca. 1/3 süsse Häppchen ausgewählt werden sollten, da diese äusserst beliebt sind.