



Sonnenbergstrasse 66, 8603 Schwerzenbach
+41 79 399 99 55
www.fingerfoodaffair.ch
info@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 2.70 |
| Parmesan-Sesamlollis Herzform | pro Stück | CHF 2.90 |
| hausgemachte Blätterteigstangen | 100 g | CHF 5.50 |
| hausgemachte Grissini | 100 g | CHF 5.00 |
| hausgemachte Pizza-Brotstangen | 100g | CHF 5.00 |
| hausgemachte Laugenstangen | 100g | CHF 5.00 |

mürbes Käsegebäck

| | | |
|---|-------|----------|
| salziger Mürbeteig mit verschiedenen Kräutern aromatisiert | 100 g | CHF 8.00 |
|---|-------|----------|

Mini Pitabrot

| | | |
|---------------------------|--------------|----------|
| frisch gebacken, mit Dips | ca. 12 Stück | CHF 5.00 |
|---------------------------|--------------|----------|

Suppen kalt

Preise pro Stück

Mindestbestellung von 10 Stk. pro Sorte

ab 2 Auswahl von Sorten, Mindestbestellung von 15 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

Suppen warm

Rüblisuppe mit Ingwer

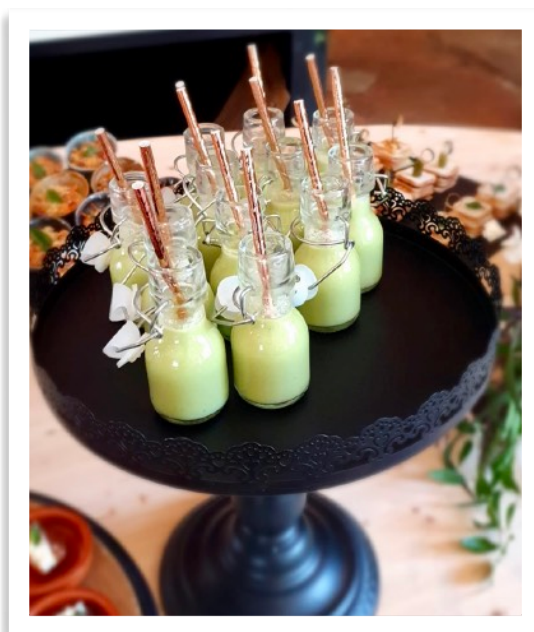
Karotten, Kartoffeln, abgeschmeckt mit frischem Ingwer

CHF 4.50

Kürbiscremesuppe (Saison)

sämige Suppe vom Hokkaidokürbis

CHF 4.50



finger food Varianten kalt und warm, Preise pro Stück
Mindestbestellung 10 Stk. pro Sorte
ab Auswahl von 7 Sorten, Mindestbestellung 20 Stk. pro Sorte
ab Auswahl von 10 Sorten, Mindestbestellung 30 Stk. pro Sorte

finger food vegetarisch (warmes finger food mit *)

Gurkenmousse

Salatgurke mit feinem Gurkenmousse gefüllt CHF 3.00

Tomatenmousse

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

Cherrytomate mit Mozzarella

süsse Minitomate am Spiess
mit Mozzarella und hausgemachtem Pesto gefüllt CHF 3.00

Pasta-Muschel caprese

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

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-Honig dressing CHF 5.00

Couscous Salat all'arabiata - vegan

Couscous mit Gemüse, pikant gewürzt, mit Sesam CHF 5.00

Couscous Salat marokkanische Art - vegan

Couscous mit Karotten, getrockneten Feigen
Pfefferminze, gehackten Rauchmandeln CHF 5.00

asiatischer Glasnudelsalat - vegan - glutenfrei

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

Gemügestäbchen im Gläsli

knackige Gemügestängeli mit sämigem Dip CHF 3.00

| | | | |
|--|-----|------|---|
| marinierter Fetakäse im Fenchelsamen-Mantel, Gurke und frische Minze | CHF | 3.00 | |
| gefüllte Dattel mit Feta mit Frisch- und Fetakäse, Baumnüssen abgeschmeckt mit frischer Minze | CHF | 3.00 | |
| Erdbeere mit Pfefferfrischkäse (Saison) frische Erdbeere mit Frischkäse und schwarzem Pfeffer | CHF | 3.00 | |
| Wassermelone Würfel - (Saison) mit Feta gefüllt, frische Minze und Balsamicoperlen | CHF | 3.00 | |
| asiatische mini summer rolls - vegan Reispapierrolle mit Gemüse, Avocado, Minze, Koriander, Asia-Dip | CHF | 4.00 | |
| Mini Ofenchüechli Frischkäse frisch gebacken mit luftiger Kräuter-Frischkäsefüllung | CHF | 2.70 | |
| 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 Italia - vegan 2 Weizentortilla-Röllchen am Spiess mit veganer Frischcreme, Rucola und gedörrten Tomaten | CHF | 2.70 | |
| Minicroissant Gorgonzola frisch gebackenes Minigipfeli, Gorgonzola-Birnefüllung | CHF | 2.70 | |
| salzige Macarons Tomate-Basilikum kräftige Tomaten-Basilikumcreme | CHF | 2.70 | |
| salzige Macarons Gorgonzola-Nuss würzig-nussige Gorgonzola-Baumnusscreme | CHF | 2.70 | |
| Mini Muffins salzig, assortiert frisch gebacken mit Tomate-Basilikum, chèvre-Pesto | CHF | 3.00 | |
| Minibrötli assortiert Hart-, Weichkäse, Tomate-Mozzarella-Pesto | CHF | 2.60 | |
| Mini-Pizzaschnecke Tofu - vegan Blätterteig, geräucherter Tofu, Tomate, mediterrane Gewürze | CHF | 2.70 | * |
| Mini Gemüseburger - vegan hausgemachtes Gemüsepatty aus Zucchini, Kichererbsen auf frisch gebackenem Minibun | CHF | 4.60 | * |

Mini Teigtasche aus Vollkornmehl

frisch gebacken mit Gemüse, pikant mit orientalischen Gewürzen CHF 2.70 *

Mini Teigtasche mediterran

frisch gebacken, mit Fetakäse und mediterranen Gewürzen CHF 2.70 *

Pizza bites

frisch gebacken aus Pizzateig
mit Tomaten Mozzarella und italienischen Gewürzen CHF 2.90 *

Mini Teigtasche aus Maismehl

frisch gebacken, mit Zucchetti, Süsskartoffel, Limettensaft CHF 2.70 *

Weizenbällchen

frisch gebacken, pikant mit cheddar cheese und Jalapenos CHF 2.70 *

Mini Tortilla

Kartoffeln-Eieromelett mit Zwiebeln und frischen Kräutern CHF 2.70 *

Gemüsestrudel

frisches Gemüse in zartem Filoteig CHF 2.70 *

hausgemachtes Kichererbsenbällchen - vegan

Kichererbsen orientalisch gewürzt
mit Aprikose und Pistazie verfeinert CHF 2.70 *



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 3.00

Sushi Würfel finger food affair style

Räucherlachs, Wasabi-Gurkenmousse auf Sushi-Reis CHF 3.00

Mini Brioche mit Räucherlachs

frisch gebacken mit Räucherlachs und feiner Kräutercreme gefüllt CHF 4.00

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 Thunfisch
auf hausgemachter, knuspriger Brioche Scheibe und Avocado creme CHF 7.00

Jakobsmuschel Carpaccio

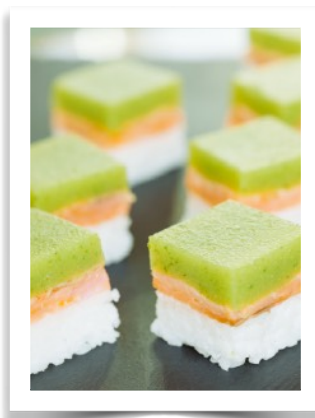
hauchdünne Scheiben von Jakobsmuschel
abgeschmeckt mit fruchtigem Bourbon-Vanille-Öl CHF 7.00

Riesencrevette mit Mangosalat

mariniert mit asiatischen Gewürzen auf frischem Mangosalat CHF 6.00

Riesencrevette im Kartoffelmantel mit Dip

CHF 3.00 *



finger food Fleisch (warmes finger food mit *)

Melone mit Räucherschinken

saftige Charentaismelone in rauchigem Schinkenmantel CHF 2.70

Melonentürmchen mit Rohschinken (Saison)

verschiedene Melone mit Rohschinken und frischer Minze CHF 3.00

Rohschinken Körbchen (Saison)

mit creme fraiche, würzigem Feta und frischer Feige CHF 2.80

Feige in Bresola und Rucola (Saison)

frische Feige mit Rucola, Parmesan in Bresola CHF 2.80

Hörnli Salat mit Schinken

Hörnli, Schinken- und Käsewürfeli, Essiggurke, frische Kräuter
an rassicem Dressing CHF 5.00

mediterraner Pastasalat Rohschinken

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

asiatischer Rindfleischsalat

zartes, mariniertes Rindfleisch
Glasnudeln, Peperoni, frische Kräuter und Sesam CHF 6.00

asiatischer Pouletsalat

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

Minibrötli assortiert mit Fleisch

Trutenfleisch, Schinken, Salami, Fleischkäse CHF 2.60
Rohschinken, Bündnerfleisch CHF 2.80

Beef Tatar

rassiges Tatar zwischen knusprigen Mini-Toastscheiben CHF 3.00

Bündner Fleisch Tatar

würziges Tatar von Bündnerfleisch auf Minitoast 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 3.00

| | | | |
|---|-----|------|---|
| Roastbeefröllchen rosa gebratenes Roastbeef mit würziger Kartoffel-Käsemousseline gefüllt | CHF | 4.50 | |
| Minihamburger hausgemachtes Rindfleischpatty mit knackigem Salat, Tomate, Essiggurke auf frisch gebackenem Minibun | CHF | 4.50 | * |
| Minicheeseburger hausgemachtes Rindfleischpatty mit cheddar cheese, knackigem Salat, Tomate, Essiggurke auf frisch gebackenem Minibun | CHF | 4.60 | * |
| Hackfleischbällchen saftiges Hackfleisch vom Rind mit Currydip | CHF | 2.70 | * |
| Hackfleischbällchen asiatisch saftiges Hackfleisch vom Rind mit asiatischen Gewürzen und exotischem Chili-Limettendip | CHF | 2.70 | * |
| Hackfleischbällchen Sesam (2 Stück Portion) saftiges Hackfleisch vom Rind im knusprigen Sesammantel mit pikanter Ananas-Salsa | CHF | 5.50 | * |
| Hackfleischspiesschen saftiges Hackfleisch vom Rind, mit Mozzarella gefüllt im knusprigen Sesammantel | CHF | 3.50 | * |
| Lasagne Popper finger food style Lasagne einmal anders gerollt, paniert und knusprig gebacken | CHF | 3.50 | * |
| Poulet Satay Spiessli saftiges Pouletfleisch mit delikater Satay-Sauce serviert | CHF | 2.70 | * |
| Jalapenos mit Speck feurige Jalapenos mit Frischkäsefüllung in knusprigem Speckmantel | CHF | 3.00 | * |
| Mini Polenta Salami weisse Polenta Würfel mit pikante Salami, getrockneten Tomaten und Käse überbacken | CHF | 3.00 | * |
| Mini Tortilla Chorizo Kartoffeln-Eieromelett mit feuriger Chorizo Zwiebeln und frischen Kräutern | CHF | 2.70 | * |
| Pizza bites frisch gebacken aus Pizzateig mit Tomaten, Mozzarella Schinken, Salami und italienischen Gewürzen | CHF | 2.90 | * |

Pizza cones

frisch gebackenes Cornets aus Pizzateig
gefüllt mit Tomatensauce, Mozzarella
Schinken, Salami und italienischen Gewürzen

CHF 3.00 *

Mini Empanda Fleisch

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

CHF 2.70 *

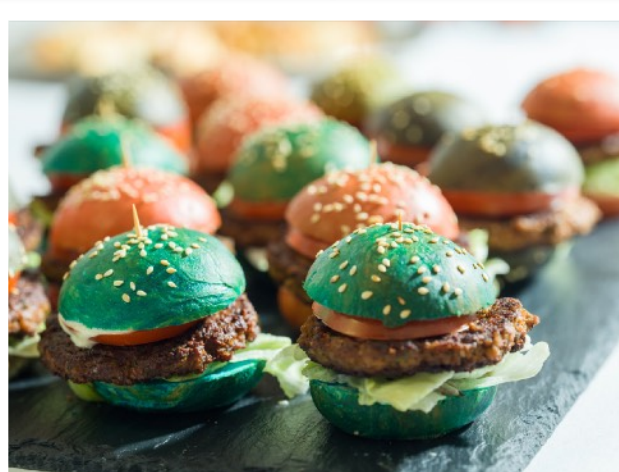
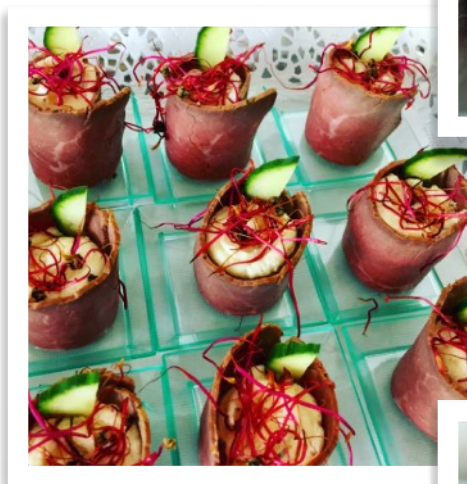
Mini Teigtasche mexican beef

frisch gebacken, saftiges Rindfleisch mit mexikanischen Gewürzen CHF 2.70 *

Weizenbällchen Brasil

saftiges Churrasco Rindfleisch, Tomate, Mais, Peperoni

CHF 2.50 *



finger food Varianten süss, Preise pro Stück

Mindestbestellung 10 Stk. pro Sorte

ab Auswahl von 3 Sorten, Mindestbestellung von 15 Stk. pro Sorte

ab Auswahl von 4 Sorten, Mindestbestellung von 20 Stk. pro Sorte

Mousse au chocolat

luftiges Schokoladenmousse von dunkler Edelschokolade CHF 3.80

Weisses Schokoladenmousse

luftiges Schokoladenmousse von weisser Edelschokolade mit getrockneten cranberies CHF 3.80

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

Crème brûlée

feine Creme mit Vanille aromatisiert und Karamellkruste CHF 4.00

Ananascreme

fruchtig, luftige Creme mit frischer Ananas und Pistazien CHF 3.80

Joghurtcreme mit Beeren

leichte Creme mit frischen Beeren CHF 3.80

Kokos-Limettenflan - vegan

exotisch frisch Kokosmilch, Limette, geröstete Kokosflocken CHF 3.80

Wiener Apfelstrudel

die Wiener Spezialität neu interpretiert, im Glas serviert CHF 4.00

Mousse Herzen

Marzipan-Mousse Herzen in Rubyschokolade dekoriert mit Blattgold CHF 3.50

Fruchtsalat

frische Saisonfrüchte ohne Zuckerzusatz CHF 4.00

| | |
|--|----------|
| Melonenmix verschiedene Melonensorten mit frischer Minze | CHF 4.00 |
| Frische Saisonfrüchte auf Spiess serviert | CHF 2.70 |
| Regenbogen Früchte-Sticks frische Saisonfrüchte wie ein Regenbogen arrangiert | CHF 3.50 |
| Erdbeer-Schoko-Herzen frische Erdbeere in Herzform, Schokolademantel | CHF 2.70 |
| Schokoladen-Marshmallow Chüechli saftiges Schokoladenbiskuit Marshmallow, Erdbeere und Schokolade | CHF 2.70 |
| Minigugelhopf frisch gebackene Gugelhopf-Variante | CHF 2.90 |
| Linzertorte saftige Linzertorte in Würfel serviert | CHF 2.70 |
| double chocolate mini brownies der Schokoladentraum aus den USA | CHF 2.50 |
| fruity lemon square samtweicher, feuchter Zitronenkuchen | CHF 2.70 |
| Marroni-Haselnuss Würfel - glutenfrei saftiger Marroni-Haselnusskuchen | CHF 2.80 |
| Mini Schokoladenmuffin - vegan feuchtes Schokoladesbiskuit aus veganen Zutaten | CHF 3.00 |
| Mini Cremeschnitte knuspriger Blätterteig mit luftiger Vanillecreme | CHF 2.70 |
| Mini Apfeltasche Blätterteiggebäck mit frischen Äpfeln Vanille und Zimt | CHF 2.70 |
| Mini Ofenchüechli mit Vanille- oder Schokoladencreme | CHF 2.50 |
| Cupcake mini Vanille-, Schokolade-, Himbeere- Blaubeere-, Zitrone-, oder Maracujacreme | CHF 3.00 |
| Cakepops Vanille, Schokolade, weisse Schokolade Nougat, Kokosnuss, Zitrone, Maracuja | CHF 3.50 |
| hausgemachtes Eis im Kübeli (Saison) Vanille-,Schokolade-, Nougat, Stracciatella-, Haselnusseis Zitrone-, 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 pro Person

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 (glutenfrei, laktosefrei usw.)?
- Wird nach dem Apero gegessen?

Bei kleinerer Gästezahl muss erfahrungsgemäss mehr pro Person gerechnet werden, als bei grosser Gästezahl (ab ca. 150 Personen)

Aus Erfahrung rechnet man pro Gast ein bis zwei Stück einer ausgesuchten finger food Variante und dass bei einem Apero immer ca. 1/3 süsse Häppchen ausgewählt werden sollten, da diese äusserst beliebt sind.

finger food Varianten kalt und warm, Preise pro Stück

Mindestbestellung 10 Stk. pro Sorte

ab Auswahl von 7 Sorten, Mindestbestellung 20 Stk. pro Sorte

ab Auswahl von 10 Sorten, Mindestbestellung 30 Stk. pro Sorte

finger food Varianten süss, Preise pro Stück

Mindestbestellung 10 Stk. pro Sorte

ab Auswahl von 3 Sorten, Mindestbestellung von 15 Stk. pro Sorte

ab Auswahl von 4 Sorten, Mindestbestellung 20 Stk. pro Sorte