

finger food affair

Sonnenbergstrasse 66, 8603 Schwerzenbach
+41 79 399 99 55, 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.

Finger food hausgemacht und individuell nach Ihren Wünschen

Aperogebäck

Parmesan-Sesamlollis	pro Stück	CHF 2.20
Verschiedene Blätterteigstangen (Nature, Kräuter, Käse, Kümmel, Sesam, Mohn) 100g		CHF 4.50
Laugenstangen	100g	CHF 4.50
mürbes Käsegebäck (mit Kümmel, Paprika, Sesam, Mohn, etc.)	100g	CHF 5.00
Brotchips inklusive 2 Dip Varianten (z. B. Knoblauch-, Kräuter-, Curry-, Humus-, Bohnen-, Randen-, Tomatendip etc.)	100g	CHF 5.00
Schwedencracker mit 2 Dip Varianten	100g	CHF 5.50
Grissini (z. B. mit verschiedenen Kräutern, Curry, Oliven, Speck, Rohschinken, Tomaten, Käse)	100g	CHF 4.00
Minicroissant mit Birne und Gorgonzola		CHF 2.20

Kaltschalen/Suppen kalt (serviert in Dekobüchse, Preise pro Stück)

Currysuppe (pikant)	CHF 3.50
spanische Gazpacho	CHF 3.50
Radieschensuppe mit Meerrettich	CHF 3.50
Frucht Kaltschale (z. B. Erdbeere, Melone, Nektarine, Pfirsich, Aprikose, Zwetschge usw.)	CHF 3.50

finger food Varianten kalt und warm (Preise pro Stück)

Gurkenmousse ohne Crevette	CHF 2.50
Gurkenmousse mit Crevette	CHF 3.00
Zucchinirollchen mit Hummus	CHF 2.50
Cherrytomate mit hausgemachtem Pesto und Mozzarella	CHF 2.70
Caramelisierte Cherrytomate mit fleur de sel	CHF 2.20
Bunter Tomatensalat mit Olivenkrokant	CHF 5.00
Randenmousse auf Linsensalat	CHF 5.00
Tomatenmousse auf Pesto und Minitoast	CHF 2.50
Gemügestäbchen im Becherchen mit Dip	CHF 2.50
Kichererbsenbällchen mit Aprikose und Pistazie	CHF 2.00
Torillacornets gefüllt mit Gemüse-mousse (2 Stück/Portion)	CHF 3.00
Spanische Torilla (Omelett aus Eiern/Kartoffeln)	CHF 1.80
Spanische Torilla mit Chorizo	CHF 2.00
Erdbeere mit Pfefferfrischkäse	CHF 2.20
Melone im Räucherschinkenmantel	CHF 2.50
Jalapenos mit Frischkäsefüllung im Speckmantel	CHF 2.50
Minihamburger	CHF 3.50
Minicheeseburger	CHF 3.60
Hackfleischbällchen mit Currydip	CHF 2.00
Lasagne Popper finger food style mit Tomatendip	CHF 3.00

Empandas (kleine Krapfen) mit Fleischfüllung	CHF 2.00
Frischkäsetartelette	CHF 3.20
Profiteroles mit Frischkäsefüllung	CHF 2.50
Profiteroles mit Fleischfüllung	CHF 2.70
Profiteroles mit Thonfüllung	CHF 2.70
Profiteroles mit Pilzfüllung	CHF 2.70
Minibrötli assortiert	CHF 2.20
Minibrötli assortiert (Lachs/Bündnerfleisch, Rohschinken)	CHF 2.40
Beef Tatar zwischen Knusperbrot	CHF 3.00
Lachstatar auf Minitoast	CHF 3.00
Mini-Wraps gefüllt mit Lachs und Meerrettich	CHF 2.70
Mini-Wraps gefüllt mit Kräuterfrischkäse	CHF 2.50

finger food Varianten süss (Preise pro Stück)

Mousse au chocolat	CHF 3.80
Weisses Schokoladenmousse mit cranbeeries	CHF 4.00
Himbeer panna cotta	CHF 3.80
Aprikosen panna cotta	CHF 3.80
Zltronengras panna cotta	CHF 3.80
Tiramisu	CHF 3.80
Diplomatencreme	CHF 3.80
Schichtdessert mit frischen Früchten	CHF 3.80
Orangenmousse mit Orangenlikör	CHF 3.80
Kokos-Limettenflan	CHF 3.80
Süsses Couscous nach arabischer Art mit Früchten	CHF 3.80
Joghurtcreme mit frischen Beeren	CHF 3.80
Frischer Fruchtsalat	CHF 4.00
Frische Saisonfrüchte am Spiess	CHF 2.20
Raspberry delight	CHF 4.50
Schwarzwälder Torte im Glas	CHF 4.00
Wiener Apfelstrudel im Glas	CHF 4.00
Minigugelhopf Varianten	CHF 2.90
Minicake Varianten	CHF 2.50
Mini Cremeschnitten	CHF 1.50
Wiener Apfelstrudel Bonbon	CHF 1.50
Profiteroles mit Vanille- oder Schokoladenfüllung	CHF 2.50
Friandises assortiert pro 100g	CHF 8.00

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 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.