



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/Konservierungsmittel und nur mit Zutaten bester Qualität hergestellt.

## **finger food hausgemacht und individuell nach Ihren Wünschen**

### **Aperogebäck**

Parmesan-Sesamlollis	pro Stück	CHF 2.50
Parmesan-Sesamlollis Herzform	pro Stück	CHF 2.90
Verschiedene Blätterteigstangen (Nature, Kräuter, Käse, Kümmel, Sesam, Mohn)	100g	CHF 5.50
Laugenstangen	100g	CHF 4.50
mürbes Käsegebäck (mit Kümmel, Paprika, Sesam, Mohn, etc.)	100g	CHF 8.00
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 5.00

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

pikante Currysuppe	CHF 3.90
spanische Gazpacho	CHF 3.90
Radieschensuppe mit Meerrettich	CHF 3.90
Erbsen-Avocadosuppe	CHF 3.90
Frucht Kaltschale (nach Saison, z. B. Erdbeere, Melone, Nektarine, Pfirsichen, Aprikose, Zwetschge usw.)	CHF 3.90

**finger food Varianten kalt und warm (Preise pro Stück)  
Mindestbestellung von 10 pro Sorte**

**finger food vegetarisch**

Gurkenmousse	CHF 3.00
Zucchinirollchen mit Hummus (vegan)	CHF 2.80
Radieschen mit Tapenadefüllung (Saison)	CHF 2.50
Cherrytomate mit Wasabicreme	CHF 2.50
Cherrytomate mit Mozzarella und hausgemachtem Pesto	CHF 2.80
Caramelisierte Cherrytomate mit fleur de sel (vegan)	CHF 2.50
Bunter Tomatensalat mit Olivenkrokant	CHF 5.00
mediterraner Pastasalat	CHF 5.00
Randenmousse auf Linsensalat	CHF 5.00
Tomatenmousse auf Pesto und Minitoast	CHF 3.00
Gemüsestäbchen im Becherchen mit Dip	CHF 2.80
Fetakäse mariniert, Gurke und frische Minze	CHF 2.80
Erdbeere mit Pfefferfrischkäse (Saison)	CHF 2.50
Wassermelone Würfel mit Feta, Balsamicoperlen und frischer Minze (Saison)	CHF 3.00
Profiteroles mit Frischkäsefüllung	CHF 2.50
Profiteroles mit Pilzfüllung	CHF 2.70
Mini-Wraps mit Kräuterfrischkäse	CHF 2.50

Mini-Wraps mit Ricotta und Salbei	CHF 2.50
Kichererbsenbällchen mit Aprikose und Pistazie (vegan)	CHF 2.00
Tortilla (Omelett aus Eiern/Kartoffeln)	CHF 2.20
Gemüsestrudel	CHF 2.50
Mini-Tartelette mit Frischkäse	CHF 3.20
Feta-Rosmarin Mini-Tartelette mit Feta-Rosmarin	CHF 3.20
Minicroissant mit Birne und Gorgonzola	CHF 2.50
salzige Macarons mit Tomaten-Basilikumfüllung	CHF 2.50
salzige Macarons mit Gorgozola-Nusscreme	CHF 2.50
orientalische Mini-Vollkorn-Gemüsetasche	CHF 2.00

### **finger food Fisch/Meeresfrüchte**

Gurkenmousse mit Crevette	CHF 3.50
Lachstatar auf Minitoast	CHF 3.00
Räucherlachsrose mit Kräuterfrischkäse auf Minitoast	CHF 3.20
Lachsmousse und Crevetten auf Salatgurke	CHF 3.20
Mini-Wraps gefüllt mit Lachs und Meerrettich	CHF 2.70
salzige Macarons mit Räucherlachsmousse	CHF 2.80
Profiteroles mit Thonfüllung	CHF 2.70
Poke - Spezialität aus Hawaii (Salat aus mariniertem Thunfisch, Gurke, Schalotten, Ingwer, Sesam)	CHF 5.50
Sushi Würfel finger food affair style (Lachs-Wasabi-Gurke auf Reis)	CHF 3.00

## **finger food Fleisch**

Melone im Räucherschinkenmantel	CHF 2.50
mediterraner Pastasalat mit Rohschinken	CHF 5.00
asiatischer Pouletsalat mit Koriander und Erdnüssen	CHF 5.00
Profiteroles mit Fleischfüllung	CHF 2.70
Minibrötli assortiert (vegetarisch, Fleisch, Thonmousse)	CHF 2.40
Minibrötli assortiert (Lachs/Bündnerfleisch, Rohschinken)	CHF 2.60
Beef Tatar zwischen Knusperbrot	CHF 3.00
Mini-Wraps mit Schinken und Käse	CHF 2.70
Mini-Wraps caesar's salad (Pouletbrust, Lattich, Parmesan)	CHF 2.70
Salsizröllchen mit Frischkäsefüllung	CHF 2.70
Feige in Bresola und Rucola	CHF 2.80
Jalapenos mit Frischkäsefüllung im Speckmantel	CHF 3.00
Minihamburger	CHF 3.50
Minicheeseburger	CHF 3.60
Hackfleischbällchen mit Currydip	CHF 2.00
asiatisches Fleischbällchen mit Chili-Limettendip	CHF 2.20
Hackfleischspiesschen mit Mozzarellafüllung im Sesammantel	CHF 3.50
Lasagne Popper finger food style mit Tomatendip	CHF 3.00
Spanische Tortilla mit Chorizo	CHF 2.50
Empandas (kleine Krapfen) mit Fleischfüllung	CHF 2.00

**finger food Varianten süss (Preise pro Stück)**  
**Mindestbestellung 15 Stück pro Sorte**

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
Raspberry delight	CHF 4.50
Schichtdessert mit frischen Früchten	CHF 3.80
Orangenmousse mit Orangenlikör	CHF 3.80
Kokos-Limettenflan	CHF 3.80
Joghurtcreme mit frischen Beeren	CHF 3.80
Süßes Couscous nach arabischer Art mit Früchten	CHF 3.80
Frischer Fruchtsalat	CHF 4.00
Melonenmix mit frischer Minze	CHF 4.00
Frische Saisonfrüchte am Spiess	CHF 2.50
Schwarzwälder Torte im Glas	CHF 4.00
Wiener Apfelstrudel im Glas	CHF 4.00
Minigugelhopf Varianten	CHF 2.90
Minicake Varianten	CHF 2.50
Linzertorte Würfel	CHF 2.50
Orangentörtchen mit griechischem Joghurt (glutenfrei)	CHF 2.90
double chocolate mini brownies	CHF 2.20
Mini Cremeschnitten	CHF 2.00
Wiener Apfelstrudel Bonbon	CHF 2.00
Mini Apfeltasche	CHF 2.50
Profiteroles mit Vanille- oder Schokoladenfüllung	CHF 2.50
Friandises assortiert pro 100g	CHF 8.50

**Exklusive finger food Varianten warm/kalt für besondere Anlässe**  
**Preise pro Stück, Mindestbestellung pro Sorte 10 Stück**

**Suppen kalt, serviert in Dekobüchse**

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

**finger food Varianten 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
Mini-Tartelette mit Cheddar und schwarzen Oliven	CHF 3.20

**finger food Varianten kalt, Fisch/Meeresfrüchte**

Dreierlei Tramezzini-Minisandwiches (3 Stück/Portion) Kalbstatar, Rucola- und Forellenkaviarcreme	CHF 12.00
Räucherlachsmousse auf Gurkenbett	CHF 5.00
Blini mit Lachsmousse	CHF 3.50
Eclair mit dreierlei Fischmousse	CHF 3.70
Fisch-Ceviche im Gläsli	CHF 5.00
Thunfischwürfel auf Briochescheibe mit Avocadocreme	CHF 6.90
Jakobsmuschel Carpaccio mit Vanilleöl	CHF 6.90

**finger food Varianten kalt und warm, Fleisch**

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

### **finger food Varianten süss**

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 Meringuehaube	CHF	4.00

### **finger food Varianten warm/kalt vegan**

**Preise pro Stück, Mindestbestellung pro Sorte 15 Stück**

#### **Aperogebäck vegan**

Verschiedene Blätterteigstangen (Nature, Kräuter, Kümmel, Sesam, Mohn)	100g	CHF	6.50
Brotchips inklusive 2 Dip Varianten (z. B. Knoblauch-, Kräuter-, Curry-, Humus-, Bohnen-, Randen-, Tomatendip etc.)	100g	CHF	6.00
Schwedencracker mit 2 verganten Dip Varianten	100g	CHF	6.50
Grissini (z. B. mit verschiedenen Kräutern, Curry, Oliven, getrocknete Tomaten)	100g	CHF	5.00

#### **Kaltschalen/Suppen kalt vegan**

Currysuppe (pikant)	CHF	3.90
Melone-Zitronesuppe (pikant)	CHF	3.90
spanische Gazpacho	CHF	3.90
Frucht Kaltschale mit Saisonfrüchten(z. B. Erdbeere, Melone, Nektarine, Pfirsich, Aprikose, Zwetschge usw.)	CHF	3.90

## **finger food Varianten vegan kalt und warm**

Zucchinirollchen mit Hummus	CHF 2.80
Cherrytomate mit Wasabi-Sojacreme	CHF 2.50
Caramelisierte Cherrytomate mit fleur de sel	CHF 2.50
Cherrytomate mit Cashew-Mozzarella und hausgemachtem Pesto	CHF 3.00
Bunter Tomatensalat mit Olivenkrokant	CHF 5.00
Randenmousse auf Linsensalat	CHF 5.00
Tomatenmousse auf Pesto und Minitoast	CHF 3.00
Gemüsestäbchen im Becherchen mit veganem Dip	CHF 3.50
Mini-Peperoni mit Avocadocreme	CHF 2.90
Kichererbsenbällchen mit Aprikose und Pistazie	CHF 2.00
Mini-Quiche mit Gemüse	CHF 2.90
Mini-Pizzaschnecke mit Räuchertofu	CHF 2.50
Karotten- und Kohlrabisticks im Blätterteigmantel	CHF 3.00
Polentawürfel mit getrockneten Tomaten	CHF 3.00
Coucou-Salat all'arrabiata mit Sesam im Gläsli	CHF 5.00
Reisnudel-Karottensalat mit Rucola im Gläsli	CHF 5.00
Dinkel-Teigwarensalat mit Gemüse und fermentiertem Tofu-Käse im Gläsli	CHF 5.00
Mini-Burger aus Zucchini und Kichererbsen	CHF 4.50

## **finger food Varianten süss vegan**

Kokos-Limettenflan	CHF 3.80
Himbeercreme mit Sojakrokant	CHF 3.80
Süßes Couscous nach arabischer Art mit Früchten	CHF 3.80
Sojajoghurt-Creme mit frischen Beeren	CHF 3.80
Frischer Fruchtsalat	CHF 4.00
Frische Saisonfrüchte am Spiess	CHF 2.50
Piemonteser Haselnusskuchen Würfel	CHF 2.50



## **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 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.