

# FINGERFOOD AUS DER TAPARAZZI FOODMANUFAKTUR



## Serviermöglichkeiten

### PHILOSOPHIE DES FINGERFOODS

Aufgespießte Köstlichkeiten sind ideale Fingerfoodprodukte und hervorragend zur außergewöhnlichen Präsentation geeignet. Sei es in horizontaler oder vertikaler Anordnung, mono oder multithematisch – stets sind sie ein genussvoller Eyecatcher. Fingerfood lässt sich aber auch in anderen Formen arrangieren, so z.B. als Buffet, Menü oder als „Flying Fingerfood“, das von Servicepersonal gereicht wird. Die Art der genauen Ausgestaltung richtet sich immer nach unterschiedlichen Kriterien, wie Platzangebot, Dauer der Veranstaltung und Anlass.

### FINGERFOODBUFFET

Das Fingerfood wird an großzügigen Buffetstationen präsentiert. Die ideale Variante, um die Vielfalt und Kreativität des Angebots auf einen Blick in Szene zu setzen.

### FLYING- FINGERFOOD

Diese Servierform bietet sich häufig bei kommunikativen Anlässen an, bei denen die Gäste hauptsächlich stehen und das Platzangebot begrenzt ist. Bei dieser Variante schwebt das Flying-Fingerfood beispielsweise auf Tablett zu ihren Gästen, die von Hostessen oder Servicepersonal angeboten wird. Unser Servicepersonal moderiert hierbei die einzelnen Geschmackscreations und überlässt es jedem selbst, welche Genussvariation in den Mund kommt.

### FLYING- FINGERFOOD- MENÜ

Wie bei einem mehrgängigen Menü am Tisch servieren unsere Servicekräfte die verschiedenen Variationen des Fingerfoods in einer Menüform. Dieses Angebot bietet sich vor allem für Veranstaltungen an, bei denen zwischen den Gängen verschiedene Programmpunkte stattfinden.

## Empfehlungen

### FINGERFOOD- STARTER

– *kleine Häppchen zur Begrüßung der Gäste vorweg*  
Der kulinarische Auftakt zum Empfang – Fingerfood-Spezialitäten in mundgerechten Häppchen. Beim Starter kalkulieren wir 2 – 3 Teile pro Person.

### FINGERFOOD- SNACK

– *für den kleinen Hunger*  
Kleine Köstlichkeiten werden auf dem Buffet oder als Flying-Food präsentiert. Bei der Einweihungsfeier, in der Konferenzpause und bei privaten Anlässen eine sehr beliebte Präsentationsform des Caterings. Die Auswahl des Fingerfoods sollten kalte, warme und süße Creations berücksichtigen. 8 – 9 Teile pro Person sind ein guter Richtwert.

### FINGERFOOD BUFFET ODER FLYING BUFFET

– *die vollwertige Mahlzeit*  
Die Speisenfolge reiht sich perfekt in die Veranstaltungsabläufe ein. Raffinierte Vorspeisen, pikante Süsschen, leichte Gerichte, heiße Hauptgänge und verführerische Desserts lassen keine Wünsche offen. Stylish angerichtet sind die Speisen unkompliziert auch mit Gabel und Löffel zu genießen – eine klassische Menüfolge in bewegender Form. Beim Fingerfood-Buffet werden die Speisen in Buffetform perfekt in Szene gesetzt. Eine Auswahl von 10-15 Gaumenfreuden garantiert ein Feuerwerk für die Sinne.

### HINWEISE ZUR AUSWAHL

Wir können jeden inhaltlichen Änderungswunsch erfüllen, ggf. wird eine kleine Preisanpassung nötig. Auch die Präsentationsform ist anpassbar. Bitte sprechen Sie uns an, wir machen alles möglich.



# FINGERFOOD – STARTER FÜR DEN EMPFANG



(Eine inhaltliche Abweichung bei Erhaltung der Qualität bleibt uns vorbehalten.)



## EMPFANG EDEL

- Steaktranche auf Knoblauch-Baguette mit frischem Rucola, Schmorgemüse und Olivenöl
- Caprese Insalata Baguettescheiben, cremiger Mozzarella mit Tomaten, Kräuter-Pesto
- Gezupfte Ente auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace
- „Dim Sum“, gemischte asiatische Gemüsesäckchen auf Salatbouquet und einem pikanten Dip
- Lachs-Lollis mit Kokos- und Pistaziensplitt
- Garnele in Knoblauch-Kräuter-Marinade auf Spieß

Wählen Sie bei unter 40 Pers. 2 von 6 Teile  
Wählen Sie bei über 40 Pers. 4 von 6 Teile

**8,60 € pro Person bei 2 Teilen**  
zuzügl. MwSt.



## EMPFANG RUSTIKAL

- Mini-Burger „Taparazzi“ – Rinderpatty, Rispentomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger- Spezial-Sauce
- Pulled Pork mit Mixed Pickles und einer Sauerrahmhaube
- Caprese Insalata Baguettescheiben, cremiger Mozzarella mit Tomaten, Kräuter-Pesto
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas angerichtet
- Gebratene vegane Falafel mit pikantem gelben Linsen-Dip
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Blattsalaten, Paprikastreifen und Crème fraîche

Wählen Sie bei unter 40 Pers. 2 von 6 Teile  
Wählen Sie bei über 40 Pers. 4 von 6 Teile

**8,20 € pro Person bei 2 Teilen**  
zuzügl. MwSt.



## MINI BROT TAPAS

- Spargel-Espuma mit Tranche von der Mais- poularde.
- Halbgetrocknete Tomate mit grünem Pesto getoppt auf Mozzarellakugel und Frischkäsestrich
- Zwiebelmettbällchen mit Röstzwiebeln und Butterlauch
- Flambierter Flammflachswürfel mit Rohrzucker, Gurkenschleife und Lachsfrischkäse bestrichen
- Rumpsteaktranche mit Staudensellerie, Whiskey-Gelee und Kräuterbutter

Ab 10 Personen

**Preis pro Person 19,90 €**

zuzügl. MwSt.

# FINGERFOOD SNACK- EMPFANG



## EMPFANGS-SNACK 1

Ofenfrische Ciabattascheiben  
belegt mit:

- Italienischem Prosciutto di Parma
- Rosa gebratenem Ochsenroastbeef
- Pfefferschinken mit Perlen von der Cantaloupe-Melone
- Frischkäse mit Tomate und Basilikum
- Maritime Lachsfrischkäse-Mousse
- Graved Lachs und geräuchertem Lachs
- Putenbrust „Florenz“ gefüllt mit Blattspinat
- Edlen Salamisorten
- gegrilltem Schweinerücken
- Inklusive Kartoffelsalat „Pesto Rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas serviert

Ab 10 Personen, 6 Teile pro Person

**22,00 € pro Person**

zuzügl. Mwst.



## EMPFANGS-SNACK 2

Kanapees mit Fleisch, Fisch und Käse,  
belegt und liebevoll garniert mit:

- Garnelen in Knoblauchdressing
- hausgebeiztem Graved Lachs an Honig-Dill-Senfsauce
- exotischem Caipirinha-Lachs
- geräuchertem Forellenfilet mit Apfel-Meerrettich-Schaum
- rosa gebratenem Rinderfilet
- gezupfte Ente mit Maronenpüree und karamellisierten Walnuss
- orientalischem Schweinefilet „Curry“ mit frischen Früchten der Saison
- Poulardenbrust mit Sommertrüffel und frischen Feigen
- Karreeschinken mit rosa Pfeffer
- verschiedenen Edelkäsespezialitäten

Ab 5 Personen, 6 Teile pro Person

**24,50 € pro Person**

zuzügl. Mwst.



## EMPFANGS-SNACK 3

Hausgemachtes Nan-Brot belegt mit:

- Frischkäse mit Tomate und Basilikum
- Minibuletten mit Cornichons
- Pfefferschinken mit Perlen von der Cantaloupe-Melone
- Französischer Gebirgssalami
- Weichem Camembert mit Edelschimmel

Ofenfrische Ciabattascheiben  
belegt mit:

- Frischkäse mit Tomate und Basilikum
- Zarter Putenbrust „Florenz“
- Exotischem Caipirinha-Lachs
- Edlem Orangen-Basilikum-Lachs
- Vegetarische Quiche mit Romanesco und würzigem Fetakäse

Ab 5 Personen, 6 Teile pro Person

**22,00 € pro Person**

zuzügl. Mwst.

# FINGERFOOD - BUFFETS



## *Tapas, Tapas, Tapas... alles Fingerfood*

### FINGERFOOD AUS DEM MEER

- Knusprige Crostini mit aromatischem Stremel-Lachs und buntem Pfeffer
- Garnele in Salzbutter, Knoblauch, Rosmarin angebraten mit Chilifäden auf Chiasamen- Avocado- Tatar
- Thymian- Schweinefilet auf einen groben Kartoffelstampf

### KALTES FINGERFOOD

- Parmesan-Schnitzel auf Taparzzi's Kartoffelsalat
- Entrecôte mit Morbier mariniert, in Honig gebratenen, grünen Spargelspitzen und Staudensellerie
- Bruschetta classico, cremiger Mozzarella mit Tomaten, Kräuter-Pesto, Pfeffer und Meersalz
- gekräuterte Ziegenkäsetaler in Parmaschinken- Hülle auf Chicorée
- vegetarische Quiche mit blanchiertem Romanesco und würzigem Fetakäse
- gemischte asiatische Gemüsesäckchen auf Salatbouquet und einem pikanten Dip
- gebratene Mini-Frikadellen mit Kräuter-Mayonnaise und Jalapeño-Frischkäse
- Melonenperlen mit Lachsschinken

### SALATVARIATIONEN IM GLÄSCHEN

- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Erfrischender Orangen-Fenchel-Salat mit Mango-Chutney und Blütenhonig abgerundet

### DESSERT

- Italienische Tiramisu, im Glas geschichtet
- Pannacotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree

AB 10 PERSONEN

**44,90 EURO** pro Person

zuzügl. MwSt.



# FINGERFOOD - BUFFETS



## Meeting - Arrangements

### MEETING „RUSTIKAL“ AB 10 PERSONEN

- Mini-Kalbschnitzel auf Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks
- Mini-Burger „Taparazzi“ – Rinderpatty, Rispentomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger Spezial-Sauce
- Pulled Pork, über 9 Stunden bei Niedrigtemperatur gegartes und gerauchtes Schweinefleisch mit getrockneten Zwiebeln und einer Sauerrahmhaube
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
- Gebratene Streifen von der Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus- Balsamico-Glace
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas serviert

**29 EURO PRO PERSON** zuzügl. Mwst.  
(gerechnet wird von jedem Produkt ein Teil pro Person)



### MEETING „FEIN“ AB 10 PERSONEN

- Roastbeef-Röllchen, zart rosa gebraten, mit Kräuterremoulade auf Schwarzbrottaler
- Mini-Texas-Burger – Pulled Pork, Cheddar, feurige Jalapeños, Röstzwiebeln, Coleslaw, BBQ-Sauce und Honey-Mustard-Sauce
- Im Glas angerichtete Leberkäsekanten auf Schwarzwurzelsticks und Kartoffelsalat
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Crème fraîche
- Pastaspieße “al Dente” mit getrockneten Tomaten, Mozzarella und Farfalle
- Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl und erlesenen Kräutern verfeinert

**35 EURO PRO PERSON** zuzügl. Mwst.  
(gerechnet wird von jedem Produkt ein Teil pro Person)



# TAPAS - KLASSISCHES BUFFET



## *Für den Abend*

### FINGERFOOD AUS DEM MEER

- Kabeljau Bordelaise, in Salzbutter, Knoblauch, Rosmarin und Thymian angebraten auf einem Kartoffeltaler

### KALTES FINGERFOOD

- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, Ziegenkäseflocken, Rucola und Blütenhonig- Vinaigrette aus altem Balsamico
- Fruchtige Feigen mit Ziegenfrischkäse und einer Rose aus Serrano Schinken
- Entrecôte rosa gebraten mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen
- Tranchen vom Kalbstafelspitz auf Orangen-Fenchel- Salat mit Mango-Chutney und Blütenhonig abgerundet
- Gebratene Streifen von der Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace

### WARMES FINGERFOOD

- Tranchen vom Entrecôte Black Angus, 28 Tage dry aged gereift, an einer Rotwein-Schalotten-Reduktion auf Kartoffelperlen und glasierten Miniatur Möhren
- Schollenfiletrolle mit blanchiertem Spinat, Kartoffelmousse und Riesling Sauce
- Vegetarische Gemüsestreifen in einer exotischen Kokos-Curry-Sauce auf Butterreis mit Chilifäden

### DESSERT

- Fruchtiges Erdbeer-Tiramisu mit Marsala verfeinert
- Mousse vom fruchtig, süßen Weinbergpfirsich

AB 25 PERSONEN

**55,00 EURO** pro Person zuzügl. MwSt.



# FLYING FINGERFOOD MENÜ



## Flying Dinner

### SNACKS (ZUM EMPFANG)

· Unser Koch schneidet dünne Scheiben, vom im Ganzen präsentierten Serrano-Schinken und bietet diese den Gästen direkt vom Messer an. Dazu reichen wir kräftiges Schrotbrot, Olivenöl, Salz und Aioli

#### 1. GANG (KALT)

- Lachs-Lollis mit Kokos- und Pistaziensplitt
- Garnele in Knoblauch-Kräuter-Öl-Marinade auf essbarem Maismehllöffel
- Pastaspieße "al Dente" mit getrockneten Tomaten, Mozzarella und Farfalle
- gegrillte Wrap-Tütchen mit Ricottafüllung und Coppa- Würfeln

#### 2. GANG (KALT)

- Fruchttige Feigen mit Ziegenfrischkäse und einer Rose aus Serrano Schinken
- gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Raffinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette

#### 3. GANG (WARM)

- Tranchen vom rosa gebratenen Ochsenroastbeef mit einer aromatischen Cognac- Pfeffer- Sauce und gratinierten Kartoffelscheiben
- Rosa gebratenes Kalbsfilet, in Tranchen geschnitten, an einer Pfifferlings-Sauce mit gebratenen Kartoffeln
- Gegrillte Lachssteaks mit Zitronenpfeffer auf Ratatouille mit frischen Kräutern
- Kürbis-Angelotti an zerlassener Trüffelbutter und confierten Tomaten

#### 4. GANG - DESSERT

- Petit Fours, klassisches, französisches Kleingebäck aus Biskuitteig, Creme, Marzipan mit Zuckerguss glasiert
- Baileys-Creme- Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht für ein knackiges Finish
- Mascarpone-Quark mit Eierlikör und einem erfrischenden Waldfrüchtetopping
- Panna Cotta mit einem exotischen Mango-Topping

AB 50 PERSONEN

**65,00 EURO** pro Person zuzügl. MwSt.

