

## Cateringofferte:

Wir bedanken uns für das entgegengebrachte Vertrauen in unsere Fino-Feinkost Produkte und können Ihnen eine kleine Auswahl unserer Möglichkeiten anbieten:

### Canapes:

Bei den kleinen mundgerechten Schnittchen können Sie zwischen 3 Brotsorten wählen, die klassisch mit Fleisch, Käse oder Fisch belegt sind. Kreativ dekoriert, nicht nur ein Geschmackserlebnis fürs Auge.



- Baguette mit Nordland Räucherlachs und Sahnemeerrettich
- Baguette mit Parmaschinken und Spargelspitzen
- Pumpernickel mit pikanter Salsiccia (Spanische Salami)
- Baguette mit Hähnchenbrust , Orangenfilet und Früchten
- Baguette mit Mozzarella und Tomate ,Basilikum Pesto
- Pumpernickel mit Französischem Brie , Birne und Walnuss
- Pumpernickel mit Ziegenkäse und Feigensenf
- Baguette mit feinem Thunfisch , gekochtem Landei, Oliven
- Pumpernickel mit marinierter Garnele , Zitronen und Dill
- Vollkornbrot mit gebratenen frischen Antipasti ,Paprikastreifen
- Pumpernickel mit Entenbrust und Orangenscheiben

Alle Sorten 2,90 €

**Mindestabnahme 15 Stück pro Sorte**

### Fingerfood:

Als Fingerfood bezeichnet man Speisen die direkt vom Serviertablett mit den Fingern, bestecklos ohne großen Geschirraufwand gegessen werden können. Fingerfood werden zum Aperitif gereicht, als Appetithäppchen zwischen 6-7 Stück pro Person. Soll es sättigend sein, rechnet man zwischen 7-10 Stück pro Person.

Unsere Fingerfoodkreationen sind sehr beliebt bei Partys, Business Events, Hochzeiten aber auch bei private Feiern. Es gibt die Köstlichkeiten je Sorte als Röllchen und als Päckchen, als Böden und auf Schälchen, auf Spießchen und Stäbchen, zum Knabbern und zum Dippen.

### Fingerfood Basic: Stück 2,65 €



- Cherrytomaten mit Mozzarellaperlen am Holzspieß mit frischen Basilikum und Balsamico Dip
- Blätterteigschnecken gefüllt mit Spinat- ODER Fetakäse
- Datteln oder Aprikosen in Speckmantel auf Tartlett
- mediterraner Couscous-Salat im Glasschälchen
- Gefüllte Eier mit Tomaten-Frischkäse-Creme
- Hühnchen Teriyaki-Satte-Spieße im Glas
- Tartlett mit Joghurtcreme und Weinblatt mit Reis
- Auberginenröllchen mit Mozzarella und gehobeltem Parmesan

Da im Fingerfood viel Feinarbeit steckt, ist eine Mindestabnahme von 20 Stück erforderlich

### Fingerfood Classic: Stück 2,95 €



- Babypaprika gefüllt mit Frischkäse auf Pumpernickel, pikant
- Tartlett mit Garnele im Kartoffelmantel und feinem süß-sauer Dip
- Fleischbällchen am Spieß mit Dijon-Senf und buntem Paprika
- Crespelle mit Räucherlachs und Zitronen-Creme-Fraiche
- Knusprige Wan-Tan mit scharfem Limonen-Dip
- Sesamgrisinni mit Puten-Curry-Ananas-Pate
- Ziegenröllchen mit Parmaschinken und roter süßer Paprika
- Melonenspieße mit Parmaschinken
- Kidney-Bohnen mit Mais und Putengyros, im Glas
- Frühlingsrollen mit Chicoree und süß-sauer Dip , im Glas
- Käse-Trauben-Spieße

Da im Fingerfood viel Feinarbeit steckt, ist eine Mindestabnahme von 20 Stück erforderlich

### Fingerfood Exklusiv: Stück 4,35 €



- Feinstes Roastbeefröllchen im Glas mit Chicoree und Senf-Gurken-Relish
- Tranchen von der Entenbrust mit Apfel-Mango-Chutney
- Garnelenspieß mit Zitronendip und frischer Minze
- gebratene Medallions vom Schwein mit grünen Bohnen in Speckmantel
- kleines paniertes Putenschnitzel auf Kartoffelsalat und Zitrone
- Französischer Zwiebelkuchen mit Speck und Creme Fraiche

Da im Fingerfood viel Feinarbeit steckt, ist eine Mindestabnahme von 25 Stück erforderlich

**Antipasti: 13,90 €  
pro Person**



- Gegrilltes mediterranes Gemüse eingelegt in Balsamico
- Auberginen und Zucchini vom Grill
- Oliven
- Fetakäse
- Milde rote Paprika gefüllt mit Frischkäse
- Weinblätter gefüllt mit Reis
- Gegrillte Artischocken
- Auberginenröllchen mit Mozzarella
- Champignons vom Grill
- Verschiedene Pasten z.B. Tzatziki, Auberginenpaste, Schafskäsepaste, Humuspaste
- Oder in Foodgläsern ein Wenig von Allem 5,20€

**Mindestbestellmenge ab 15 Personen**

**Salate: portioniert in  
Schalen oder in  
Foodgläsern**



- zweierlei Linsensalat in Balsamico 3,90/pro Person
- Kartoffelsalat mit frischer Gurke und Dill 2,90/ pro Person
- hausgemachter Farmersalat mit Karotten
- und Sellerie 3,15/pro Person
- Griechischer Bauernsalat mit original Feta 3,80/pro Person
- Tomaten-Mozzarella-Salat 2,95/pro Person
- Penne-Salat mit Crevetten und Hummersauc 3,95/pro Person
- feiner Ruccolasalat mit Walnüssen, Tomaten  
und geriebenem Fetakäse in Bärlauchpesto 4,20/pro Person
- rote Beete-Salat mit Birnen und Rucolla 3,90/pro Person
- oder ganz einfach in der Schale: Gartenfrische  
Blattsalate mit hausgemachtem Balsamico- oder  
Honig-Senf-Dressing 1,50/pro Person

**Mindestbestellmenge ab 10 Personen**

## Der perfekte Abschluss : Kuchen und Desserts:



- Pannacotta mit Erdbeermark aus frischen Erdbeeren
- Vanille-Milchreis mit Waldbeeren oder Bratapfel
- Bayrisch Creme mit frischen Himbeeren
- Schokotiramisu-Walnusstiramisu ,oder Pralinentiramisu
- Erdbeertiramisu oder Himbeertiramisu mit Minze
- Mousse au Chocolate
- Weihnachts -Tiramisu mit weihnachtlichen Gewürzen
- Joghurt-Pannacotta mit Himbeerjus und frischer Minze

**Mindestbestellmenge ab 10 Personen**, jeweils 3,50/ pro Person



- Mix-Platte vom Süßen ( verschiedene Dessertnockerl und filigrane Törtchen aus unserer Patisserie) 4,50/pro Person
- Sizilianischer Schokokuchen 80% Zartbitter, sehr saftig 3,20pro Person
- Biskuit Rolle mit frischer Früchtégarnitur 3,20/pro Person
- Blätterteig gefüllt mit Vanillegrieß 2,00/pro Person
- Obstkorb, ungeschnitten 5,20/pro Person
- Käseplatte mit verschiedene Käsesorten und Früchten ab 8,80/pro Person

**Mindestbestellmenge ab 15 Personen**

Natürlich können wir Ihnen auch Teller, Besteck, Gläser etc, organisieren. Sie erhalten ein für Ihren Bedarf zugeschnittenen Service. Wir nehmen es ungereinigt zurück. Im Mietpreis ist die Reinigung enthalten. Bruch , Beschädigungen und Tausch gehen zu Lasten des Mieters und werden zum Selbstkostenpreis berechnet.

Pauschale pro Person/pro 3,60 €- 6,90 € pro Person und Umfang

Unser geschultes Personal steht Ihnen natürlich auch zur Verfügung. Bei Bedarf anfragen.

Anfahrtpauschale/Abholpauschale je 25,00 €Raum München (ebenerdig oder Aufzug) ohne Aufzug pro Etage, oder erschwerte Bedingungen siehe AGB´s(10,00 € /Stockwerk) Aubbau bzw. Abbau-Service je 25,00 €

Alle unsere Preise sind Nettopreise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7% bzw. 19%

All unsere Produkte sind hausgemacht. Wir verwenden nur frische und authentische Zutaten. Wir benutzen keine Konservierungsstoffe.

Natürlich gehen wir auch auf Ihre Wünsche ein. Wir kochen für Sie, nach Ihren Vorstellungen.

Wir hoffen Ihren Geschmack getroffen zu haben.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen natürlich jederzeit auch unter der Mobilfunknummer 0172 1479856 zur Verfügung.

Wir freuen uns von Ihnen zu hören.

Mit freundlichen Grüßen Ihr Fino-Team

