

Deli's Fingerfood Katalog

Fingerfood sind kleine Köstlichkeiten, die ansprechend dekoriert und mit einem Happs zu essen sind. Fingerfood eignet sich dadurch hervorragend für jede Art von Empfängen. Bitte beachten Sie jedoch, dass für die einfache (und kleckerfreie) Essbarkeit die Fingerfoodteile maximal so groß sind wie ein Zwei-Euro-Stück, und damit keine Sattmacher darstellen - für sättigende Kleinigkeiten empfehlen wir einen Blick in unseren Snackkatalog.

Der Preis pro Stück beträgt 3,00 €.

Es können maximal 10 verschiedene Sorten ausgewählt werden, wobei für jede Sorte eine Mindestbestellmenge von 10 Teilen gilt.

Bitte beachten Sie zudem unsere Konditionen am Ende des Dokuments.

Rind, Schwein, Wild, Lamm und Geflügel

Präsentation: Griffbereit (nur mit kleinem Spießchen)

Blätterteigpastetchen mit Curryhähnchen

Marinierter Kalbstafelspitz in Apfel-Zwiebel-Vinaigrette mit Waffelkartoffel
(ab 20 Portionen)

Blutwurststrudel mit Apfelchutney

Variationen von Mini-Pizza in den Sorten
Prosciutto, Salami Diablo oder Margherita

Kleines Fleischpflanzerl mit Mixed Pickles

„Strammer Max“
Brotchip mit Schwarzwälder Schinken und Wachtel-Spiegelei

Zwiebelmett mit Spreewälder Gurke auf Roggenraubrot

Gebackener Leberkäse mit Krautsalat und LaRatte-Kartoffel
(ab 20 Portionen)

Marinierte Schweinemedallions mit Pflaumen-Schalottenmarmelade

Safran-Polentakonfekt mit luftgetrocknetem Schinken und grünem Spargel

Saltimbocca Romana mit sautiertem Egerling

Involtini von Pute und Spinata Romana

Lammrückenfilet mit Tapenade und Rosmarincrouton

Rinderhüftwürfel mit Linsen-Süßkartoffelpüree

Crêpelle vom Beelitzer Spargelschinken

Medaillon vom Saalower Kräuterschwein mit Geflügellebermousse
(ab 20 Portionen)

Crêpelle mit italienischer Mortadella

Sesamcrêpe mit marinierter Putenbrust und Mangochutney

Geflügelbällchen mit Chilidip

Blätterteigröllchen mit luftgetrocknetem Schinken und Parmesan

Gebratener Weißwursttaler mit Laugengebäck und Radi

Marinierte Hähnchenbrust im Reispapier

Mini Quiche Loraine

Roastbeef mit Champignonkopf,
dazu Apfel-Meerrettich-Dip

Roastbeef mit Apfel-Chili-Reduktion

Mini-Hähnchenfilet im Knusper-Cornflakes-Mantel mit Honig- Senfdip

Sommerrolle mit Entenbrustfilet und frischem Ingwer

Mariniertes Teriyaki Hähnchenunterkeulchen mit gerösteten Erdnüssen

Präsentation: Griffbereit (nur mit kleinem Spießchen)

Hähnchenyakitospießchen mit Erdnuss-Dip, wahlweise mit Apfelchutney

Bali-Spießchen mit Mangochutney

Lammspießchen mit Aprikosendip

Hähnchenspieß Hawaii mit karamellisierter Ananas

Präsentation: Im Gläschen, kleine Gabel benötigt

Schnitzelchen „Wiener Art“ auf Gurken-Erdäpfel-Salat

Tranche von Barberie-Entenbrust auf Fenchel-Birnenrelish
(ab 20 Portionen – Herbst/Winter)

Hackbällchen mit Cassisglace

Fisch und Meeresfrüchte

Präsentation: Griffbereit (nur mit kleinem Spießchen)

Großgarnele mit gebratenem Bamberger Hörnchen

Blätterteigpastetchen mit hausgebeiztem Lachs und Kaviarcrème

Räuchermakrele mit Apfelchip und Focaccine

Eierkuchenröllchen mit Lachs und Kräutercreme

Crostini mit gebeiztem Lachs

Schaumbrot vom Flusskrebs auf Pumpernickeltaler

Wachtelei mit Lachskaviar auf Pumpernickeltaler

Räuchermatjestartar mit Apfel und rosa Pfeffer auf Pumpernickeltaler

Grüne Gurke gefüllt mit Meerrettichcrème und mariniertem Flusskrebsschwänzchen

Gebackene Kartoffel-Thunfischtasche

Präsentation: Im Gläschen, kleine Gabel benötigt

Miesmuschelsalat mit Selleriestroh

Wolfsbarsch auf Gurkensalsa

Mousse von Räucherfisch und Forellenkaviar

Scampispieße mit Kirschtomaten-Koriander-Confit

Avocado-Flusskrebssalat mit frischem Dill

Grünkernsalat mit Lachskaviar und Kräuterpesto

Vegetarische Köstlichkeiten

Präsentation: Griffbereit (nur mit kleinem Spießchen)

Mit Bulgur und Frischkäse gefüllte Zucchinirollchen und Kartoffelchip

Risottopraline mit mariniertem Ingwer

Blätterteigpastetchen mit
Auberginenmousse und frischem Koriander

Sesamreisrollchen im Noriblatt mit Gurke und Wasabi

Gemüsemaultasche mit grünem Spargel

Ziegenkäsepraline mit Birnenchutney auf Finnenbrotcrouton

Tortellini-Tomatenspiess mit Basilikum

Marinierter Tandooritofu im Reispapiermantel

Avocadomousse mit Maissalsa und Tostaditas

Blätterteigröllchen mit Wurzelgemüse

Ingwer-Kürbisküchlein mit Rapunzelpesto

Teltower Rübchen mit angemachtem Ziegenfrischkäse

Crêperöllchen mit Wokgemüse

Mozzarella-Bällchen mit Rispentomaten und frischem Basilikum

Gemüse in Tempurateig gebacken

Spinatstrudel mit Fetakäse und getrockneten Tomaten

Apfeltörtchen mit Ziegenfrischkäse

Crostini mit Tomatenragout

Auberginenröllchen mit Gemüse-Cous-Cous und Fetakäse

Mini Quiche mit Gemüse

Wan Tans mit asiatischem Gemüse

Grüne und rote Pestoschnecke mit Parmesan

Auberginenröllchen mit Ziegenfrischkäse und frischem Basilikum

Präsentation: Im Gläschen, kleine Gabel benötigt

Taboulésalat (Herzhafter Bulgursalat)

Pikante Falafel mit Petersiliensalat
(ab 20 Portionen)

Mini-LaRatte-Kartoffel mit Leinöl und Quarkdip

Zucchini-salsa mit Parmesancreme

Desserts

Birnen-Schokotörtchen

Mini-Windbeutel

Spanischer Mandelkuchen

Schokomousse mit Chili und weißer Schokolade

Mangomousse mit Schokofiligran

Holunderblütenmousse mit Minze

Quarkkeulchen mit Zucker und Zimt

Exotische Obstspießchen

Hausgemachte Kokosmaronen

Fruchtragout im Schokowaffelbecher

Honig-Reispraline im Sesammantel

Präsentation: Im Gläschen, Löffelchen benötigt

Kokos-Panna Cotta mit Ananaskompott und Minze

Biskuit mit Kirschen und Vanillesauce

Mousse au chocolat

Panna Cotta mit saisonalen Saucen

Himbeer-Brownie-Tiramisu

Limettenjoghurt mit Erdbeerpürree



Deli's F & B Gesellschaft für creatives Catering mbH

Waldenserstr. 31
10551 Berlin

Fon +49 30 334 25 44
Fax +49 30 354 04 491
info@delisweb.de - www.delisweb.de

Steuernummer 29/257/30120
UID DE 167867752
HRB 99970 B
Gf Jan Ozeir

Konditionen

Preis pro Teil 2,50 € netto.

Es können maximal 10 verschiedene Sorten ausgewählt werden,
wobei von jeder dieser Sorten mindestens 10 Teile bestellt werden müssen.
Wenn sie beispielsweise nur 50 Teile insgesamt benötigen, können Sie auch nur maximal 5
verschiedene Sorten auswählen – dies begründet sich in dem hohen Aufwand in der
Herstellung dieser kleinen Köstlichkeiten.

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% gesetzlicher MwSt.
Hinzu kommt eine bezirksabhängige Lieferpauschale für Transport, sowie Auf- und Abbau.

Das Fingerfood wird kalt geliefert.
Eine Lieferung von warmem Fingerfood inklusive Warmhaltevorrichtungen
ist zu einem Aufpreis von 5,00 € pro warm zu liefernder Sorte möglich.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, zu finden unter:
<http://www.delisweb.de/>