

Fingerfood...

...die geselligste Form des Essens.

In diesem Prospekt finden Sie verschiedene Fingerfood-Arrangements für allerlei Anlässe.

Fingerfood - Starter:

als kleiner Gaumengruß zum Apero oder als Einstieg zum nachfolgenden Buffet, vor der offiziellen Begrüßung der Gäste, nach der Trauung oder zu vielen weiteren Anlässen.

Hier empfehlen wir 2-3 Teile pro Person.

Fingerfood - Snack:

Auswahl leckerer Fingerfoods in unterschiedlichen Größen für den kleinen Hunger.

Hier empfehlen wir 5-7 Teile pro Person.

Fingerfood - Buffet: als vollwertige Mahlzeit. *Je nach Größe der Teilchen und Dauer des Anlasses empfehlen wir 8-15 Teile pro Person.*

Unsere Preise verstehen sich zzgl. Der gesetzlichen MwSt.

Fingerfood- Starter

Fingerfood - Starter: „Italien“

ab 5 Personen

½ Mini-Kürbisbrötchen mit hausgemachtem Frischkäse und getrockneten Tomaten **vegetarisch**
Weißbrot-Röllchen „Vitello tonnato“ mit Thunfisch-Kapernsauce
Tapas Spieß mit italienischem Parmarellschinken und Olive

Preis pro Person: 3 Teile

9,80 € zzgl. MwSt

Fingerfood-Starter: „Landgenuss“

ab 5 Personen

Schnittchen von der Lindauer Seele mit jungem Alpkäse und Fruchtmus **vegetarisch**
saurer Käs im Gläsle mit Brot **vegetarisch**
Landbrot mit Lindauer Moschtbröckle und Radieserl

Preis pro Person: 3 Teile 9,80 € zzgl. Mwst

Fingerfood-Starter: „Tapas“

ab 5 Personen

Caprese-Spießchen von der Kirschtomate mit Baby-Mozzarella und Pesto **vegetarisch**
Oliven Mix im Schälchen mariniert mit Knoblauch, Petersilie, & Tomaten **vegetarisch**
Fleischbällchen - Spieß „España“ mit Olive und Artischockenfilet

Preis pro Person: 3 Teile 9,80 € zzgl. Mwst

Fingerfood - Starter: „Deluxe“

ab 10 Personen

Tatar vom schottischen Lachs im Miniglas mit einem Tupfer Sauerrahm – Zitronen-Dipp
Luftgetrocknetes Weideochsen Rauchfleisch auf Weißbrot mit fruchtiger Garnitur
Roastbeef-Röllchen mit Waldorfsalat im Schälchen lecker angerichtet

Preis pro Person: 3 Teile 11,80 € zzgl. Mwst

Fingerfood - Starter: „Biergarten“

ab 10 Personen

Mini-Leberkäs Plätzchen auf rustikalem Brot mit Senf und Gürkchen
Frischkäse Nocke im Schälchen mit Laugen Röstbrot **vegetarisch**
Bayerischer Kartoffelsalat im Mini - Gläschen mit Radieserl und Gabel **vegetarisch**

Preis pro Person: 3 Teile 8,90 € zzgl. Mwst

Fingerfood - Starter: „Seegenuss“

ab 10 Personen

rauchige Forellencreme im Mini-Pastetchen mit Lachsschlaufe Meerrettichfäden
Lindauer Moschtbröckle auf Weißbrothäppchen fein garniert
Weißbrot Röllchen mit Frischkäsefüllung **vegetarisch**

Preis pro Person: 3 Teile 9,80 € zzgl. Mwst

Die Fingerfood-Starter sind erweitert mit 2 Stück Canapé (z.B. Schinken, Käse, Salami, Frischkäse) als Fingerfood - Snack, für einen Empfang im Büro oder als kleines Abendessen ideal.

Aufpreis 2,90 € pro Stück.

Fingerfood – Snack

Fingerfood - Snack „Empfang 1“

ab 5 Personen

- Mini - Pastetchen mit hausgemachtem Frischkäse fein garniert **vegetarisch**
- Canapé mit zartem Kräuterschinken und Gürkchen
- Canapé mit Käseblume und Obst **vegetarisch**
- Serrano - Pflaumenspieß mit Kapstachelbeere

Preis pro Person: 4 Teile 12,80 € zzgl. Mwst

Fingerfood - Snack „Empfang 2“

ab 5 Personen

- Canapé mit zartem Rosmarinbraten fein garniert
- Tapas Schälchen Antipasti (Mammutoliven, getrocknete Tomate, Peppersweet und Bambini Mozzarella) **vegetarisch**

- ½ Mini-Körnerbrötchen mit Edelsalami
- Canapé mit französischem Weichkäse, Nuss und Frucht **vegetarisch**
- hausgemachter Kartoffelsalat im Glas mit Fleischbällchenspieß

Preis pro Person: 5 Teile 15,90 € zzgl. MwSt

Fingerfood-Snack „Empfang 3 “

ab 10 Personen

- knusprig gebackenes Käse-Lauchtäschchen, kalt **vegetarisch**
- hausgemachter Frischkäse im Mini-Gläsle **vegetarisch**
- Canapé mit rosa gebratenem Roastbeef
- Canapé mit gehobeltem Putenschinken und Frucht
- Serrano – Pflaumenspieß mit Fruchtgarnitur
- Canapé mit Rauchlachs und Meerrettich

Preis pro Person: 6 Teile 18,90 € zzgl. MwSt

Mit einem cremigen Süppchen im Glas z.B. Hokkaido – Kürbis Süppchen, Paprikasüppchen mit Pesto, samtiges grasgrünes Erbsensüppchen, pro Liter 14,80 €, lassen sich Starter und Snackbuffets aufpeppen und erweitern.

Fingerfood–Buffet

Fingerfood-Buffet „Tagung“, 6 Teile

ab 10 Personen

- Gemüsesticks von Gurke, Karotte, Paprika und Radieschen mit Schnittlauchdipp im Gläschen **vegetarisch**
- Mini-Käselauch Täschchen, kalt **vegetarisch**
- Yakitori-Hühnchenspieß mit Ananas und süßer Chilisauce im Gläschen angerichtet
- Schmieger´s Eiersalat im Gläschen angerichtet mit Löffelchen **vegetarisch**

- Canapé mit luftgetrocknetem Weideochsen-Rauchfleisch und Frucht
- Canapé mit Ziegenkäse Medaillon, Früchtesenf und Obst **vegetarisch**

Preis pro Person: 6 Teile 18,90 € zzgl. Mwst

Fingerfood - Buffet „Tagung“, 7 Teile

ab 10 Personen

- Gemüsesticks von Gurke, Karotte, Paprika und Radieschen mit Schnittlauchdipp im Gläschen **vegetarisch**
- Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken
- Mini – Käselauch Täschchen **vegetarisch**
- Yakitori-Hühnchenspieß mit Ananas und süßer Chilisauce im Gläschen angerichtet
- Canapé mit luftgetrocknetem Weideochsen -Rauchfleisch und Frucht
- Canapé mit Ziegenkäse Medaillon, Früchtesenf und Obst **vegetarisch**
- Räucherforellen Creme im Mini Blätterteig Pastetchen

Preis pro Person: 7 Teile 20,80 €

Fingerfood - Buffet „Tagung“, 8 Teile

ab 10 Personen

- Gemüsesticks von Gurke, Karotte, Paprika und Radieschen mit Schnittlauchdipp im Gläschen **vegetarisch**
- Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken
- Mini – Käselauch Täschchen **vegetarisch**
- Yakitori-Hühnchenspieß mit Ananas und süßer Chilisauce im Gläschen angerichtet
- Canapé mit luftgetrocknetem Weideochsen -Rauchfleisch und Frucht
- Canapé mit Ziegenkäse Medaillon, Früchtesenf und Obst **vegetarisch**
- Räucherforellen Creme im Mini Blätterteig Pastetchen
- Schokoladen Mousse mit Himbeerspiegel im Weckgläschen fein garniert

Preis pro Person: 8 Teile 24,80 €

Fingerfood-Buffer „Einweihung“, 5 Teile

ab 10 Personen

- Yakitori-Hühnchenspieß mit Ananas im Gläschen angerichtet und süßsaure Chilisauce
- Panini-Röllchen „Vitello tonnato“ mit Thunfischsahne
- Rosmarinbraten fein gezupft mit Artischocke auf Weißbrot
- Canape mit hausgemachtem Weideochsen Rauchfleisch fruchtig garniert
- Anton´s Liebe (Bio Weichkäse) im Mini Kürbiskern Brötchen

Preis pro Person: 5 Teile 16,80 €

Fingerfood - Buffet „Einweihung“, 8 Teile

ab 20 Personen

- Yakitori-Hühnchenspieß mit Ananas im Gläschen angerichtet und süßsaure Chilisauce
- Panini-Röllchen „Vitello tonnato“ mit Thunfischsahne
- Mini-Gläschen mit Gartenkräuter Frischkäse
- Rosmarinbraten fein gezupft mit Artischocke auf Weißbrot
- Canapé mit hausgemachtem Weideochsen Rauchfleisch fruchtig garniert
- Anton´s Liebe (Bio Weichkäse) im Mini Kürbiskernbrötchen
- orientalische gefüllte Dattel mit Minzjoghurt, im Gläschen angerichtet
- Vanille Mousse im Gläschen mit Fruchthaube

Preis pro Person: 8 Teile 26,80 €

Fingerfood - Buffet „Einweihung“, 10 Teile

ab 20 Personen

- Yakitori-Hühnchenspieß mit Ananas im Gläschen angerichtet und süßsaure Chilisauce
- Panini-Röllchen „Vitello tonnato“ mit Thunfischsahne
- Mini-Gläschen mit Gartenkräuter Frischkäse
- Rosmarinbraten fein gezupft mit Artischocke auf Weißbrot
- Canapé mit hausgemachtem Schinken, fruchtig garniert
- ½ Kürbiskernbrötchen mit regionalem Weichkäse
- orientalische gefüllte Dattel mit Minzjoghurt

- Räucherforellen Creme im Mini-Blätterteig-Pastetchen mit Lachsschleife
- Schwarzwald-Röllchen (Dessert)
- Vanille Mousse im Gläschen mit Fruchthaube

Preis pro Person: 10 Teile 29,80 €

Fingerfood „Selection“

Nr. 2674 Satéspieß „Yakitori“	á 2,40 €
Nr. 2688 Satéspieß Yakitori im Gläschen angerichtet auf Ananasragout mit süßer Chilisauce	á 3,00 €
Nr. 56034 Tomate-Mozzarella-Spieß vegetarisch 2 marinierte Mozzarellabällchen mit 2 Kirschtomaten und Basilikum	á 2,60 €
Nr. 2677 Fleischbällchenspieß „Toscana“ mit gefüllten Peppersweet und Kräuterblatt	á 2,80 €
Nr.2678 Fleischbällchenspieß „Swiss“ mit Appenzeller Käse und Kirschtomaten	á 2,40 €
Nr 2679 Fleischbällchenspieß „Espana“ mit Olive und Artischockenfilet	á 2,40 €
Nr. 52659 Melonenschiffchen mit ital. Parmarello Schinken	á 3,00 €
Nr.62072 Panini-Röllchen „Vitello Tonnato“ Weißbrotröllchen gefüllt mit Thunfischsahne, feinstem Braten und Zupfsalat	á 3,20 €
Nr. 62073 Panini-Röllchen „Prosciutto“ mit köstlicher Olivencreme, Rucola und Kochschinken	á 3,20 €
Nr. 62074 Panini-Röllchen „Bavaria“ mit Emmentaler Käse und Salami gefüllt	á 3,20 €

Nr. 50029 Räucherforellen Creme im Mini Blätterteig Pastetchen mit Rauchlachs Schleife	á 3,00 €
Nr. 50030 ½ Mini-Kürbiskernbrötchen belegt mit Anton´s Liebe (Bio Weichkäse)	á 3,60 €
Nr. 2680 Serrano - Pflaumenspieß 3 kross gebratene Serranopflaumen auf rustikalem Bambusspieß mit Fruchtdeko	á 3,00 €
Nr. 52604 gefüllte Datteln große arabische Dattel mit köstlicher Käsefüllung, umwickelt mit geröstetem Meraner Schinken und Früchtégarnitur (ab 10 Stück buchbar)	á 3,80 €
Nr. 50004 Tapas Spießchen <ul style="list-style-type: none">• Chorizo mit Käsewürfel & grüner Mammut Olive• Parmarello Schinken mit Kirschtomate und Bambini Mozzarella• italienische Salami mit Artischocke und schwarzer Olive	á 2,50 €
Nr. 50012 Antipastispeiß „Toscana“ Peppersweet, grüne Olive, Mozzarella und getrocknete Tomaten, alles lecker mariniert und aufgespießt vegetarisch	á 3,60 €
Nr. 50031 Mini Käselauchkissen mit Frischkäsetupfer und Deko	á 2,50 €
Nr. 50035 Mini-Schinkenkipferl, fein garniert	á 2,50 €
Nr. 2839 Lindauer Knusperschnecken-Spieß Gebackene Blätterteigschnecke mit buntem Gemüse aufgespießt	á 2,50 €

Schmiegers Leckereien im Gläschen, mit kleiner Gabel

ab 5 Stück pro Sorte buchbar

Nr. 62077 Gläschen „Eiersalat“ köstlicher Eiersalat im Glas angerichtet mit dekorativem Gemüsespieß	á 3,60 €
Nr. 62081 Gläschen "Schweizer Salat" Salat aus Kalbslyoner, jungem Bergkäse, mit knackigen Radieserl und Frühlingslauch fein garniert	á 3,60 €
Nr. 62076 Gläschen „Gemüse“ knackige Gemüse-Sticks im Glas mit erfrischendem Kräuterjoghurt	á 3,00 €
Nr. 62079 Glas „Kartoffelsalat“ schwäbischer Kartoffelsalat im Glas mit Fleischbällchen Spieß	á 3,20 €
Nr. 62075 Glas „Kartoffelsalat“ schwäbischer Kartoffelsalat im Glas mit Schnitzelstreifen und Garnitur	á 3,80 €
Nr. 62080 Glas „Kartoffelsalat“ vegetarisch schwäbischer Kartoffelsalat im Glas mit Kirschtomatenspieß	á 3,00 €
Nr. 62091 Glas „Capresesalat“ vegetarisch Salat im Glas mit Kirschtomaten und in Pesto marinierten Mozzarellabällchen	á 3,40 €
Nr. 62142 Glas „Sylter Matjeshappen“ Salat im Glas mit Zitrone und Kren fein garniert	á 3,60 €
Nr. 62086 Glas „Rauchlachs“ Tatar vom schottischen Lachs mit Ei, Dill und Meerrettichfäden	á 4,80 €

Schmiegers Amuse-Gueule Minigläschen im Holzträger mit Stick

ab 10 Stück pro Sorte buchbar, dazu Knusper-Brotchips

Nr. 50050 Mini Gläschen „Frischkäse“ vegetarisch Preiselbeer–Meerrettich Frischkäse	á 2,60 €
Nr. 50054 Mini Gläschen „Rauchlachs Tatar“ Rauchlachs Tatar mit Zitrone & Meerrettichfäden garniert	á 3,40 €
Nr. 50055 Mini Gläschen „Eiersalat“ vegetarisch Köstlicher Eiersalat fein angerichtet	á 2,90 €
Nr. 50056 Glas „Waldorfsalat“ vegetarisch Waldorfsalat mit Ananas und HASELNÜSSEN im Gläschen angerichtet	á 2,90 €

Canapés

die leckerste Form der Häppchenkunst

Schmiegers Canapés Gourmet hübsch garniert

Nr. 62062

Ab 5 Stück pro Sorte buchbar

Stück 3,00 €

1. hausgemachter Schinken
3. luftgetrockneter Meraner Schinken
4. „Frühling“ mit Ei, Gurke, Tomate und Frischkäse **vegetarisch**
5. französischer Weichkäse **vegetarisch**
6. Vitello Tonnato vom zarten Schweinerücken mit leckerer Thunfischsahne und Kapernäpfeln
7. Lindauer Moschtbröckle (Rinder Saftschinken)
8. hauchfein gehobelter Putenschinken mit Currycreme und Fruchtfilet
9. milder Alpkäse **vegetarisch**

10. feinste Geflügelsalami
11. würzige Räucherforellen Creme
12. Parmarello Schinken (Deutscher Parmaschinken)
13. Lachsschinken vom Landhuhn
14. Spanische Chorizo
15. hauchzart geschnittene ungarische Salami

Schmiegers Canapés Deluxe fein garniert

Nr 62063

Ab 5 Stück pro Sorte buchbar

Stück 3,50 €

1. geräuchertes Forellenfilet
2. rosa gebratenes Roastbeef
3. luftgetrocknetes Bresaola vom Rind
4. feinster Gravedlachs
5. marinierte Riesengarnelen auf Frischkäse
6. rosa gebratener Kalbsbraten
7. mariniertes Ziegenkäse-Medaillon mit Tessiner Feigensauce **vegetarisch**
8. Jamon Serrano mit Olive
9. hausgeräucherter Entenschinken *Saisonartikel*
10. feinste Wild- oder Geflügelterriner *Saisonartikel*
11. original italienische Villani Wildschweinsalami
12. filigrane Käselnke mit Paprika Staub **vegetarisch**
13. Blauschimmelkäse mit Fruchtsenf **vegetarisch**
14. Anton´s Liebe aus der Bio Käserei Zurwies **vegetarisch**
15. Tatar vom schottischen Highlander Lachs mit Ei

Belegtes

Klassiker, die immer gut ankommen

Nr. 62014 ½ belegtes Brötchen „Klassik“ halbes Brötchen belegt mit hausgemachten Wurst- und Käsespezialitäten fein garniert	Stck 2,60 €
Nr. 62013 ½ belegtes Brötchen „Exklusiv“ halbes Brötchen, gebuttert und belegt mit Schinken, Braten und Käseleckereien unseres Hauses, üppig garniert	Stck 3,00 €
Nr. 62016 ½ belegtes Brötchen „Vollkorn“ exklusiv halbes Körner Brötchen, gebuttert und belegt mit Schinken, Braten und Käseleckereien unseres Hauses, hübsch garniert	Stck 3,40 €
Nr. 62015 ½ Partybrötchen „Pute“ halbes Partybrötchen belegt mit Streifen vom knusprig gebratenen Putenschnitzel in Käsekruste gebacken	Stck 3,40 €
Nr. 62023 ½ Partybrötchen „Erinnerung an Paula“ halbes Partybrötchen belegt mit Scheiben vom saftigen Fleischpflanzerl auf Salat mit Essiggurke und Senftupfer	Stck 2,70 €
Nr. 62024 ½ Partybrötchen „Schwarzwald“ halbes Partybrötchen, gebuttert und belegt mit Schwarzwälder Rauchfleischstreifen und knackigen Radieschen	Stck 2,70 €
Nr. 62028 ½ Partybrötchen „Brotzeit“ halbes Partybrötchen mit Apfeligriebenschmalz und Röstzwiebeln	Stck 2,40 €
Nr. 62033 Partybrötchen „Bio-Genuss“ ½ Partybrötchen mit Salatblatt und Scheiben vom „gepfeffertem Ärschle“ aus der Bio Käserei Zurwies vegetarisch	Stck 3,40 €
Nr. 50030 ½ Kürbiskernbrötchen „Edelkäse“ belegt mit edlen Käsesorten aus unserer Käsetheke, fein garniert	Stck 3,60 €

-
- Nr. 50033 ½ Kürbiskernbrötchen „Fisch“ Stck 3,90 €
belegt mit feinsten Edelfischspezialitäten aus unserer Feinkost Theke
- Nr. 50033 ½ Kürbiskernbrötchen „Gourmet“ Stck 3,20 €
belegt mit feinsten Schinken und Bratenspezialitäten
aus unserer Feinkost Theke
-

Für Party oder Brotzeit

- Nr. 62040 Partybrezel *buchbar von 8 – 20 Personen* pro Person 3,70 €
große Partybrezel mit Salatcreme bestrichen, belegt mit knackigem
Blattsalat, Schnittkäse, saftigem Kochschinken und würziger Salami,
das Ganze wird garniert mit Essiggürkle, Tomatenscheiben und Salatgurke
- Nr. 62133 Partybrezel *buchbar von 8 – 20 Personen* pro Person 4,20 €
große Partybrezel mit Salatcreme bestrichen, belegt mit knackigem
Blattsalat, Schnittkäse, saftigem Kochschinken **und Thunfisch**
das Ganze wird garniert mit Essiggürkle, Tomatenscheiben und Salatgurke
- Nr. 62026 Brotzeit Baguette „Schinken“ Stck. 3,50 €
knuspriges Brotzeitbaguette mit Salatblatt, gekochtem Schinken,
Emmentaler Käse, Tomate, Gurke und Ei
- Nr. 62025 Brotzeit Baguette „Käse“ **vegetarisch** Stck. 3,70 €
knuspriges Brotzeitbaguette mit Salatblatt, leckerem Gartenkräuter-
Frischkäse, Tomate, Gurke und Ei

Knusprig frisch aus dem Backofen

- Nr. 15555 ganze Lindauer Seele „Salami“ Stck 4,00 €
Seele belegt mit Salami, Käsescheiben, Zwiebeln und
Tomaten
-

Nr. 15567 ganze Lindauer Seele „Schinken“ Seele belegt mit magerem Kochschinken und Käsescheiben	Stck 3,40 €
Nr. 15566 ganze Lindauer Seele vegetarisch Seele belegt mit gehobeltem Gemüse und cremiger Käse-Hollandaise Haube, mhh.... sehr lecker	Stck 4,00 €
Nr. 50001 ganze Lindauer Seele „Rauchfleisch“ Seele belegt mit würzigem Rauchfleisch, Käsescheiben, Zwiebeln und Tomaten	Stck 4,00 €