

Fingerfood Katalog

Fingerfood, Kanapees, Salate, Süppchen
im Glas und Desserts

Vers.
2017/2018



Die Fingerfood Manufaktur

Inhaltlich wertvoll...

Fingerfood Mediterraneo	3
Vegetarische Delikatessen.....	4
Hier wird es „fischig“	6
Delikatessen mit Fleisch.....	9
Kanapees	12
Salate	13
Süppchen.....	14
Desserts	15
Was ist sonst noch wissenswert?	16
Fingerfood als vollwertige Mahlzeit	16
Wieviel Platz benötigen Sie?	16



Fingerfood Mediterraneo

Die Fingerfood Manufaktur

Sie wollen Gäste einladen und kulinarisch beeindrucken!

Egal ob im kleinen Kreise oder mit 200 und mehr Menschen. Und Sie wollen sicher gehen, dass Ihre Gäste begeistert sind und sich gerne an Sie als GastgeberIn erinnern.

Wir kochen mit viel Leidenschaft und den frischesten Produkte aus der Region die es saisonal gibt

In unserer modernen Fingerfood Manufaktur im Schloß Holter Stellwerk stellen wir ständig hunderte von kleinen kulinarischen Genusswerke für Sie her.



Immer sind wir bemüht noch leckere und tollere Fingerfood Delikatessen zu entwickeln. Dabei lassen wir uns extrem von der mediterranen Küche beeinflussen und inspirieren

Damit Sie bei der Planung Ihres Events nichts dem Zufall überlassen müssen beraten wir Sie gerne und ganzheitlich.

Kümmern Sie sich um Ihre Gäste - um den Rest kümmern wir uns.

Und jetzt wünschen wir Ihnen viel Vergnügen beim Eintauchen in die kleine, feine Welt unserer Fingerfood-Manufaktur.

Ihr Team vom
LaCuccina Catering Mediterraneo

Vegetarische Delikatessen

- **Oliva al noce** - Crostini mit einer Oliven-Walnuß-Pesto bestrichen und mit Parmesan abgedeckt. FF00212
- **Gegrilltes und mariniertes Gemüse** - Zucchini, Möhren, Paprika und Champignons mit einem fruchtigen Olivenöl und Balsamico mariniert. Das Gemüse wird entweder im Gläschen oder auf einer Platte geliefert. FF00213
- **Involtini del pane** - Weizenwraps werden unterschiedlich belegt, gerollt und zu kleinen Scheibe geschnitten.
- mit Frischkäse, Rucola und gerösteter Paprika-FF00214
- **Tricolorespießchen** - Eine Queensolive, eine Kirschtomate und eine Mozzarellakugel werden wie die italienische Flagge auf einem Spieß gesteckt. Dazu Basilikumpesto. FF00215
- **Zucchinirollchen** - gegrillte Scheibe von der Zucchini, herzhaft gewürzt und mit einer Dillpesto sowie einem Stück Feta zu einem Röllchen gerollt. FF00216
- **Zucchinitortilla** - kleine Würfel aus Ei und geraspeltengemüse. Mit Chilli verfeinert.. FF00225
- **Bunte Gemüsestäbchen mit Knoblauch Dipp im Weckgläschen** serviert. FF00217



• **Caprese** - eine Kirschtomate wird in 2 Teile geschnitten und zusammen mit Mozzarella und frischem Basilikum/Basilikumpesto wieder zusammengesetzt. Ein Spießchen hält die Tomate zusammen. FF00218

• **Polpette** - kleine Bällchen aus Brötchen, Eiern, Parmesan, Zwiebeln, Basilikum und Petersilie in Olivenöl schwimmend ausgebacken. FF00226

- **Sama-gefüllte Weinblätter** mit Reis und Kräutern auf griechischem Joghurt. FF00229
- **Mozzarella-Erdbeeren** - Mozzarella und Erdbeeren werden wechselweise auf einen Spieß gesteckt und mit grünem Pfeffer und Balsamico Reduktion überzogen (nur in Saison) FF00240
- **Crostini mit Gorgonzola** - garniert mit Feigen- oder Birnensenf und einer Walnußhälfte. FF00223
- **Frischkäsepraline** - mit einem Mantel aus geröstetem Pumpernickel und Kräuter auf einem Cracker und konfierter Tomate. FF00224



- **Crostini mit Tomaten- und Mozzarella- belegt und mit hausgemachtem Basilikumpesto bestrichen.** FF00228
- **Crostini mit überbackenem Ziegenkäse- mit Honig und kandierten Walnüssen.** FF00231
- **Birnencrostini** - Crostini mit geschäumten Ziegenrahm, Basilikum und Lavendelblüten sowie kandierter Birne FF00234
- **Tortellinispießchen** - Leckere Tortellini (gefüllt mit Käse und Spinat) werden nach dem Kochen in pikanter Käsesoße mariniert und zusammen mit Fetakäse und Tomate gespießt. FF00235
- **Meraner Rahmkäse Dischetti** - auf runden Pumpernickelscheiben, mit Rahmkäse, der mit Meerrettich verfeinert wird und mit knackigen Radieschen und Blattsalat FF00236
- **Minipastetchen** - gefüllt mit Limetten-Ricotta und geräuchertem Paprika gewürzt. FF00237
- **Feta-Oliven** - mit fruchtigem Olivenöl, roten Zwiebeln und Blattpetersilie FF00238
- **Mozzarellakugeln** - knusprig frittiert auf einem Mangoespuma FF00233



Hier wird es „fischig“.....

Wir lieben Fisch und bereiten unsere Delikatessen mit sehr viel Liebe zum Detail vor. Die Fischspezialitäten werden i.d.R. aus schonend tiefgefrorenen Meerestiere/-früchte hergestellt und erst am Tage des Verzehrs angerichtet. Wir garantieren eine durchgehende Kühlkette bis zu Ihrem Buffet.

- **Lachsröllchen** - Crostini mit einer Dill-Senfcreme und einem Röllchen aus Lachs, Frischkäse und jungem Blattspinat belegt. FF00312
- **Crostini mit Lachstatar**- das Crostini wird mit Salat, einer Zitronen-Kaperncreme und Lachstatar belegt. FF00313
- **Lachstatar auf rote Beete**- frischer Räucherlachs wird grob gehackt und mit Zwiebeln, Kapern und Rucola aromatisiert und mit einem Ring auf einer roten Beetecheibe gesetzt. FF00314
- **Involtini del pane** - Weizenwraps werden unterschiedlich belegt, gerollt und zu kleinen Scheibe geschnitten.
Variationen:
 - mit Thunfischcreme und Anchovis
 - mit Dillmajonnaise und Lachs FF00315
- **Alici al forno**- Sardellen werden meliert und in Olivenöl ausgebacken. Diese mediterrane Spezialität wird mit einer hausgemachten Rojo Verde serviert. FF00316
- **Salat von Meeresfrüchten**- unterschiedliche Meeresfrüchte werden mundgerecht geschnitten und in einer delikaten Vinaigrette angerichtet (im Gläschen). FF00317
- **Mango-Papayasalat im Glas** mit gegrillten Sesam-Scampis. FF00318
- **Scampis auf Aioli** - die Garnelen werden herzhaft mariniert und mit einer hausgemachten Aioli im Fingerfoodschälchen oder Vorspeisenlöffel angerichtet. FF00319
- **Minigarnelen auf Meeresalgen** - Minigarnelen werden lecker mit Creme fraiche und Limettenabrieb vermischt und in einem Gläschen auf einen Salat von Meeresalgen gegeben. Obenauf wird gerösteter Ingwer gestreut. FF00324
- **Gambas im Seranomantel** mit Melonenconfit serviert. FF00320
- **Pollo tonnato**- pochierte Würfel von der Hähnchenbrust in einer Thunfisch-Kapernmajonnaise - serviert im Croustades. FF00321
- **Thunfisch-Kapern Tatar**- angerichtet auf einem Crostini mit Rucola FF00322





- **Thunfisch-Blätterteigröllchen**- Thunfisch, Frischkäse, Kräuter und Gewürze im Blätterteig gebacken. FF00325
- **Forellentaler** - mit Meerrettichsahne auf Pumpernickel. FF00326
- **Forellenmousse auf Crostini** - mit Kapern und Schnittlauch. FF00327
- **Pastetchen mit Forellencreme** - kleine Blätterteig-Pasteten werden mit einer Forellen-Frischkäsemousse gefüllt. FF00328
- **Lachs-Apfeltatar auf Gurkenscheibe**. Mit Limetten-Ricotta abgeschmeckt FF00329
- **Pincho Gilda** - Spießchen mit einer herzhaft marinierten Sardelle oder Anchovis, Olive und Paprika FF00330
- **Garnelenspießchen** - Marinierte und gebratenen Garnelen auf Spießchen (z.B. für Suppe) FF00331



Delikatessen mit Fleisch

Auch für die Freunde von guten Fleisch- und Wurstspezialitäten haben wir Genuss Spezialitäten zu bieten.

Lassen Sie sich inspirieren

- **Köftespießchen**- Rinderhackfleisch vom Grill mit roten Balsamicozwiebeln, halbtrockener Tomate und Dijonnaise. FF00412
- **Pizzaröllchen** mit Hackfleischfüllung - Minipizzen aus Blätterteig. FF00422
- **Kräuterhähnchen**- Hähnchenbrustfilet wird in frischen Kräutern und Olivenöl mariniert, gespießt und gegrillt. Auf einer Guacamole angerichtet. FF00413
- **Hähnchenbrust in Pancetta**- Hähnchenbrust wird mit Pancetta umwickelt, knusprig gebraten und in Scheiben geschnitten. FF00416
- **Alitas de Pollo** - Hähnchenflügel nach katalanischem Rezept mariniert und knusprig ausgebraten. FF00425
- **Zitronenschnitzel**- Minischnitzelchen aus der Schweineoberschale werden in Zitronensaft mariniert und mit einer Semmel-Parmesanpanade ausgebacken. FF00414
- **Filetspießchen** - Marinierte und kurzgebratene Schweinefiletwürfel mit Balsamicozwiebel, Olive und getr. Tomate gespießt. FF00424
- **Melonenkugeln mit Parmaschinken** - hauchdünn geschnittener Parmaschinken wird um eine frisch gestochene Melonenkugel gewickelt. Mit Knoblauchsahne. FF00417
- **Grissini mit Parmaschinken** die wohl intensivste Art Parmaschinken zu genießen. Wir bevorzugen Grissini mit Sesammantel. FF00420
- **Parmaschinken-Röllchen** mit einer Füllung aus Thymian-Apfel-Ricotta und Pumpernickel als Röllchen serviert FF00426
- **Datteln im Pancettamantel** DER Klassiker! Datteln werden in einem Mantel von Pancetta gehüllt, gespießt und knusprig gebraten FF00418
- **Oliven-Chorizo-Pinchos** - eine Olive wird zusammen mit einem daumendicken Stück Chorizo (sehr pikante Paprika-Salami) gespießt. FF00434
-





- **Albondigas in scharfer Tomatensoße** - Hackfleischbällchen werden knusprig gebraten und in hausgemachter Tomatensoße weiter gegart. Zum Schluß mit gerösteten Pinienkerne und frischen Kräutern vervollständigt. FF00435

- **Empanada de chorizo con queso** - Blätterteig wird mit Chorizo, Käse und gehackten Kräutern belegt und zu kleinen Hörnchen geformt. Diese kleine „Monde“ werden im Backofen knusprig gebacken. FF00436

- **Dischetti Burger** - zwei runde Vollkornbrote werden wie ein klassischer Burger mit Burgersoße, Salat, Pulled-Pork, getrockneter Tomate und Zwiebeln belegt. FF00437

- **Puten-Saltimbocca** - Putenbrustfilet wird mit Pesto, Salbei und Pancetta belegt, gerollt, in kleine Scheiben geschnitten, gespießt und knusprig gebraten FF00438

- **Gebratene Entenbrust auf sauer marinierten roten Linsen** FF00439



Kanapees

Wikipedia beschreibt Kanapees so: „mit Delikatessen belegte kleine Weißbrotscheiben“. Wir machen aber viel mehr daraus.!

Probieren Sie unsere **Dischettis** (sprich: Disketti): kleine runde Scheiben, ausgestanzt aus Vollkorn- oder Weißbrot, mit Frischkäse bestrichen und zusammen mit Salat und Tomaten zu kleinen Türmchen geschichtet. Obenauf wird auf einem Spießchen z.B. herzhafter Parmaschinken gegeben.

Bagels - Ein Bagel ist ein handtellergroßes rundes Gebäck aus Hefeteig mit einem Loch in der Mitte und mit Sesam bestreut.

Tramezzini - sind belegte Scheiben von Weißbrot und eine Variante der Sandwiches, die in Turin ihren Ursprung haben, aber in ganz Italien verbreitet sind. Das verwendete Weißbrot ist dem Toastbrot ähnlich, aber feinporiger, weicher und ohne Rinde. Tramezzini werden in Dreiecke geschnitten mit jeweils einer Scheibe unten, dem Belag und einer Scheibe oben.

Kanapees - klassisch mit Salat belegt und einem Tupper Frischkäse/Meerrettichcreme. Das Kanapee wird neben dem Belag noch weiter ansprechend ausdekoriert.



Wählen Sie zunächst die Brotart:

- Dischetti FF00440
- Bagel FF00441
- Tramezzini FF00442
- Kanapee FF00419

und dann den Belag:

- Räucherlachs
- Thunfische Mousse
- Lachstatar
- Forellentaler
- Gorgonzolacreme
- Manchego-Käse
- Ziegenkäse flambiert
- Parmaschinken
- Salami Milano
- Prosciutto cotto
- gebraut. Entenbrust
- Roastbeef
- Tomate-/Mozarella
- Oliven-Walnuss Mousse mit Parmesan

Salate



Unsere Salate werden in kleinen Gläschen oder Schälchen präsentiert und mit einer kleinen Gabel zum Genußverzehr angeboten. Salate ergänzen Ihr Fingerfood Buffet ideal und sorgen zusätzlich für einen leckeren Sättigungseffekt. Da frische Salate nur saisonal angeboten werden kann es sein, dass die eine oder andere Spezialität zu bestimmten Jahreszeiten nicht verfügbar ist.



- **Tomaten-Rucola Salat mit Feta und Balsamico-Olivenöl** FF00219
- **Nüsslisalat (Feldsalat) mit Walnüssen und kandierten Birnen.** FF00500
- **Blattsalat mit gebratener Entenbrust & Orangen** FF00501
- **Blattsalat mit gebratenem grünen Spargel und gerösteten Pinienkernen.** FF00502
- **Gurken-Melonen Salat mit gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust.** FF00503
- **Tomatensalat mit frittierten Mozzarella- Sticks** FF00504
- **Raukesalat mit Austernpilzen.** FF00505
- **Gurken-Radieschensalat mit marinierten Eismeer-Shrimps** FF00506
- **Mediterraner Kartoffelsalat mit Oliven und getr. Tomaten. Mit Balsamico & Olivenöl** FF00220
- **Rote Linsensalat mit Mango & Hirtenkäse.** FF00232
- **Italienischer Penne-Salat mit Kirschtomaten und Salsiccia** FF00507



- **Tortellini Salat mit Mozzarella** FF00508
- **Avocado-Mozarella-Mango Salat (z.B. mit Hähnchen-spieß zu kombinieren (ff00413))** FF00509
- **Gegrilltes Gemüse im Gläschen. Mit Limettensaft und Olivenöl.** FF00510
- **Tomate - Bulgur- Minze-Salat.** FF00511



Süppchen

Kalte oder warme Süppchen ergänzen Ihr Fingerfood Buffet in besonderer Weise. Lassen Sie sich von unserer kreativen Suppenküche überraschen!

Kombinieren Sie die Süppchen mit kleinen Spießchen (z.B. Garnelenspießchen, Kräuterhähnchen-Spießchen, Köftespießchen usw.)

- **Möhren-Ingwer-Orangen Süppchen** (z.B. mit Garnelenspießchen zu kombinieren FF00331) FF00600
- **Mediterranes Kürbissüppchen mit Pinienkerne - Hokkaido und Butternut Kürbisse mit Tomaten und Rosmarin.** Mehr braucht es nicht. FF00601
- **Gazpacho** - klassische kalte Gemüsesuppe mit Brezel-Croutons. Für die heißen Tage. FF00602
- **Tomatensuppe „Caprese“** mit aromatischem Thymian-Knoblauch Schaum FF00603
- **Riesling-Kresse Suppe** - mit Schalotten, Kartoffeln und Sahne. FF00604
- **Serbische Bohnensuppe mit Chorizo** - herzhaft und deftig. FF00605

- **Kartoffel-Currycreme Suppe** mit Knoblauch Croutons. Mit Kokosmilch verfeinert. FF00606

- **Erbsenschaum Süppchen** mit gebratenen Pfifferlingen oder Austernpilze . FF00607

- **Griechisches Kräutersüppchen** mit Koriander und griech. Joghurt FF00608

- **Apfel-Sellerie Süppchen** - interessanter Geschmack. Mit Sahne abgerundet, FF00608

Zu allen Suppen reichen wir separat frisch geröstete Croutons.



Desserts

Dessert sind die Krönung eines leckeren Mahls. Hier präsentieren wir Ihnen eine Auswahl von süßen Leckereien im Glas.

- **After-Eight-Mousse** - aus den berühmten Schoko-Minze Blättchen, Sahne und Joghurt. FF00701
- **Erdbeer-Schichtdessert** - (Saisonartikel). Frische Erdbeeren und eine Mascarpone-Sahnecreme werden nacheinander in Gläschen geschichtet. FF00702
- **Frischkäse-Kirsch Dessert** - Sauerkirschen und eine Frischkäse-Joghurtcreme werden nacheinander in Gläschen geschichtet. Mit Schokostreusel. FF00703
- **Fruchtsalat mit Joghurt** - frisch geschnittene Früchte der Saison mit griechischem Joghur. FF00704t
- **Heidelbeere Mousse** - toller Geschmack nach frischen Blaubeeren FF00705



- **Mousse au Chocolat** - der Klassiker. FF00513
- **Mozarella-Erdbeeren** - Mozzarella und Erdbeeren werden wechselweise auf einen Spieß gesteckt und mit grünem Pfeffer und Balsamico Reduktion überzogen. FF00240
- **Waldbeeren-Trifle** - Waldbeeren, Magerquark/Nuß-Nougatcreme und Amarettinis werden in mehren Schichten im Gläschen angeboten. FF00516
- **Panna cotta mit Himbeeren** - süße Sahne trifft auf fruchtig-saure Himbeeren. FF00514
- **Stracciatella Creme mit Früchten der Saison.** FF00515
- **Trauben-Joghurt-Mascarponecreme mit Nußkrokant** FF00512
- **Vanille-Mocca-Creme** Schokostangen FF00706
- **Tiramisu** - einfach nur lecker FF00707

Was ist sonst noch wissenswert?

Fingerfood als vollwertige Mahlzeit

Wir werden immer wieder gefragt: „Reichen denn die kleinen Delikatessen um auch meine hungrigen Gäste satt zu bekommen? Wieviele Teile muss ich denn pro Person rechnen?“

Klar, nichts ist als Gastgeber beschämender als wenn die Gäste hungrig nach Hause gehen müssen. Aber wenn Sie sich an unsere Richtwerte halten, so werden Ihre Gäste mit einem wohligen Sättigungsgefühl verlassen und noch lange von den leckeren Gerichten schwärmen.

Richtwerte:

Als vollwertiger Ersatz einer Mahlzeit (z.B. als Abendessen)	10 Teile/pro Person
Als Begleiter z.B. bei einem Empfang	5 Teile pro Person
Kanapees	4 - 5 Kanapees

Diese Mengenangaben sind um so logischer wenn Sie bedenken, dass ein „Teil“ zwischen 20 g und 50 g wiegt, der Gast also zwischen 200 g und 500 g „Masse“ verzehrt. Und wenn Sie sich unsicher sind bestellen Sie doch einfach noch ein warmes Süppchen im Gläschen und/ oder ein Dessert dazu. Oder unser hausgemachtes Brot und Aioli.....

Wieviel Platz benötigen Sie?

Wir liefern Ihr Fingerfood Buffet entweder auf Platten oder in Gläschen und Schälchen. Die Verwendung des entsprechenden „Präsentationsmedium“ hängt tatsächlich von der Art der Speisen ab.

Spießchen, Röllchen oder Kanapees, alles was keinen Dip benötigt, werden auf ansprechend dekorierten Platten präsentiert. Eine Platte hat die Größe von 530 x 325 mm bzw. 325 x 265 mm (1/2 Größe). Diese Platten können gleichzeitig auch als Serviertablett benutzt werden.



Salate und Süppchen sowie Desserts werden in kleinen Weckgläsern (ca. 6 cm Durchmesser) angerichtet und dekoriert. Suppengläschen sind mit dem typischem Gummiring und Glas-



deckel nebst Klammer auslaufsicher verpackt und können im Chafingdish oder im heimischen Backofen zusätzlich temperiert werden.

Das typische Fingerfood richten wir aber in eleganten Porzellanschälchen¹ (6x6 cm) an. In diesen Schälchen können Dips, Kräuter, Salatdeko usw. verwendet werden und werden das ehe schon leckere Fingerfood auch optisch nochmals auf.

Jeweils 20 Schälchen werden in einer Transportbox verpackt und können für den Transport und Zwischenlagerung gestapelt werden. Bei sich, in Ihrer Location, können die Boxen je nach Bedarf geöffnet und auf das Buffet nachgelegt werden. Wir passen uns somit Ihrem Platzangebot sehr flexibel an.



¹ Bei Außerhalb Lieferungen können auch Alutabletts und Kunststoffschälchen verwendet werden.



LaCuccina Catering Mediterraneo
Die Fingerfood-Manufaktur

33758 Schloß Holte - 05207/9869839 - 0172/8148133
www.lacuccina.de
info@lacuccina.de