



# Fingerfood Prospekt

Firmenkunden und Behörden



0800/ 85 700 90

[www.kwcatering.de](http://www.kwcatering.de)



## Vorwort

Sehr geehrte Damen und Herren,

Voll im Trend mit unseren Fingerfoodspezialitäten und kulinarisch passend zu jeder Veranstaltung.

Ob zum Empfang, als kleiner Imbiss oder als flying Buffet bei Messen, Jubiläen und Firmenfeiern sind unsere kleinen raffinierten Köstlichkeiten, die wir gleichwohl warm oder kalt, rustikal, regional, mediterran oder als Gourmethappen anrichten können, das Highlight auf Ihrer Veranstaltung.

Unser Fingerfood ist immer ohne großen Aufwand zu essen und in der Zusammenstellung sehr flexibel. Für einen kleinen Empfang empfehlen wir bis zu 6 Teile pro Person, als kleinen Zwischensnack bis zu 8 Teile und als sättigendes Buffet bis zu 15 Teile pro Person. Eine detaillierte Übersicht über unser Fingerfood finden Sie in diesem Prospekt.

Bei Fragen stehen wir Ihnen gern von 9.00 – 20.00 Uhr unter unserer gebührenfreien **Beratungs- & Bestellothline ☎ 0800 – 85 700 90** zur Verfügung.

Herzlich grüßt Sie

Tim Knauer  
Geschäftsführer  
Cateringbetriebswirt

# Canapés Bruschetta / Crostini Belegte Brötchen Handschnittchen



**Canapés** Mindestabnahme 40 Stück insgesamt / 8 Stück je Sorte  
auf Weißbrot fein aus garniert und exklusiv belegt mit:

rosa gebratenem Roastbeef, Cornichon und Sauce Remoulade	2,35 € / Stk
Riesengarnele und hausgemachtem Knoblauchdip	2,35 € / Stk
Premium Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Ei	2,20 € / Stk
zartem Schweinefilet auf Weißkohl-Karotten-Selleriesalat	2,20 € / Stk
Jamon Serrano und sonnengereifter Honigmelone	2,10 € / Stk
Mozzarella di bufala und frischer Feige	2,10 € / Stk
gebratenen Hähnchenbruststreifen in feiner Currymarinade	2,00 € / Stk
würziger Chorizo, Olive und Ei	1,90 € / Stk
Cremiger Camembert und Weintraube	1,70 € / Stk
Cherrytomate, Mozzarella und Basilikum	1,70 € / Stk



**Bruschetta / Crostini** Mindestabnahme 40 Stück insgesamt / 8 Stück je Sorte  
angerichtet auf geröstetem Ciabatta belegt mit:

Rucola und prosciutto di parma	1,90 € / Stk
Thunfischcreme und Kapern	1,90 € / Stk
Ziegenkäse und gerösteten Pinienkerne	1,90 € / Stk
Cantaloupe Melone, Olive und Minze	1,90 € / Stk
Camembert, Traube und Walnuß	1,80 € / Stk
Tomatenwürfel, Zwiebeln und frischem Basilikum	1,80 € / Stk

**halbe belegte Brötchen  
oder Handschnittchen** Mindestabnahme 30 Stück insgesamt / 5 Stück je Sorte  
mit Salat, fein aus garniert und belegt mit:

Premium Räucherlachs	1,70 € / Stk
Thunfisch	1,60 € / Stk
Camembert	1,50 € / Stk
Maasdamer	1,50 € / Stk
Tomate und Mozzarella	1,50 € / Stk
Fleischsalat	1,50 € / Stk
Mett und Zwiebeln	1,50 € / Stk
geräucherter Bauernschinken	1,40 € / Stk
Hinterkochschinken	1,40 € / Stk
Delikatess Schweinebraten	1,40 € / Stk
Salami	1,40 € / Stk
Gegrillte Putenbrust	1,40 € / Stk
Gouda	1,40 € / Stk
gekochtes Ei	1,30 € / Stk
Kräuterfrischkäse	1,30 € / Stk





# Fingerfood

**Für einen kleinen Empfang empfehlen wir bis zu 5 Teile pro Person,  
als kleinen Zwischensnack bis zu 8 Teile  
und als sättigendes Buffet bis zu 15 Teile pro Person**

**Individual Fingerfood** Mindestabnahme 50 Stück insgesamt / 10 Stück je Sorte  
Stellen Sie Ihre Fingerfoodauswahl selbst zusammen

## Kaltes Fingerfood vegetarisch & vegan

Kirschtomate gespießt mit Mozzarellabambinis und frischem Basilikum	1,50 € / Stk
Frische Feige mit Mozzarella di Bufala Campana vom Wasserbüffel	1,70 € / Stk
Anti-Pasti Spieß mit Balsamicozwiebel, Olive und eingelegtem Gemüse mit Käsecreme	1,70 € / Stk
Camembertwürfel gebacken im Mandelknuspermantel mit Blütenhonig	1,70 € / Stk
Crepesröllchen mit Kräuterfrischkäse, Rucola und gerösteten Walnüssen	1,70 € / Stk
Sesam-Süßkartoffeln gespießt mit Honigmelone	1,70 € / Stk
Auberginenröllchen mit getrockneter Tomate und Olive	1,70 € / Stk
Kokospanierte Tofusticks	1,70 € / Stk
In Olivenöl gebackener Thymian-Kräuterdrilling mit mariniertem Gemüse	1,60 € / Stk
Spieß von drei Sorten frisch geschnittenem Saisonobst mit Schokoladensauce	1,60 € / Stk
Indische Samosa-Curryteigtaschen gefüllt mit Kartoffel, Poree, Erbsen und Paprika	0,85 € / Stk
Mini-Frühlingsrollen gefüllt mit Kohl, Glasnudeln, Möhren und Mungobohnenkeime	0,70 € / Stk

## Kaltes Fingerfood von Fisch und Krustentieren

Mini Reibekuchen mit Premium Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Wachtelei	2,50 € / Stk
Crepesröllchen gefüllt mit Dill gebeiztem Gravedlachs, Rucola und Honig-Senf-Sauce	2,25 € / Stk
Gebratene Riesengarnele in Kräutermarinade gespießt mit karamellisierter Ananas	1,90 € / Stk
Potato Shrimps – Garnele im Kartoffelnest gebacken	1,50 € / Stk

## Kaltes Fingerfood vom Rind und Kalb

Vitello Tonnato Röllchen von der Kalbshälfte gefüllt mit Thunfischcreme und Kapern	2,25 € / Stk
Rosa gebratenes Roastbeefröllchen gefüllt mit Cornichon und Sauce Remoulade	2,10 € / Stk
Mini Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitronenspalte und Sardellenfilet	1,90 € / Stk
Kleines Hacksteak vom Rind mit glasierten Zwiebeln, Gewürzgurke und Petersilie	1,70 € / Stk

## Kaltes Fingerfood vom Geflügel

Mediterran mariniertes Hähnchenbrustfilet am Bambusstick gegart	1,70 € / Stk
Tranche von der Putenroulade gefüllt mit Blattspinat, Tomate und Pinienkerne	1,70 € / Stk
Japanische Yakitori Sate Spieße von der Hähnchenbrust mit Sojasaucenglasur	1,60 € / Stk
Goldgelb gebratene Mini-Schnitzel von der Pute	1,50 € / Stk
Marinierte Hähnchenbrustwürfel mit Ananas gespießt	1,50 € / Stk
Saftig gebratene Mini-Hähnchenbrustfilets in der Cornflakes-Knusperpanade	0,95 € / Stk
Pikant gewürzte Chicken Wings	0,85 € / Stk



# Fingerfood

## Kaltes Fingerfood vom Schwein

Crepesröllchen gefüllt mit Rucola, Paprikafrischkäse und Jamon Serrano	2,10 € / Stk
Grissinistange ummantelt mit Prosciutto di Parma	1,70 € / Stk
Minifrikadelle klassisch gespießt mit Essigfrüchten	1,30 € / Stk
Sonnengereifte Honigmelone gespießt mit würzigem Chorizo	1,30 € / Stk
Paniertes Minischnitzel vom Schweinerücken	1,30 € / Stk
Datteln im Speckmantel	0,95 € / Stk
Mini-Kabanossi im Blätterteigmantel gebacken	0,95 € / Stk

## Warmes Fingerfood im Gläschen

Saltimbocca vom Kalb mit Parmaschinken an einer Weißwein-Salbei-Butterreduktion	4,80 € / Stk
Medaillon vom Schweinefilet gespießt mit frischer Feige an Gorgonzolarahm	4,35 € / Stk
Piccata von der Hähnchenbrust in der Parmesan-Ei-Hülle an Tomatenchutney	3,90 € / Stk
Lauwarm gegrillter Ziegenkäse mit Knoblauch-Honig-Rosmariensirup und Amarettini	3,30 € / Stk
Vegetarische Süßkartoffelfritata mit Salbei und geriebenem Grana Padano	3,30 € / Stk

## Mini-Salate im Gläschen

Superfoodsalat mit Rucola, Gurke, Granatapfel, Avocado und Quinoa an Honig-Senf-Dressing	3,50 € / Stk
Feurig pikanter Rindfleischsalat „Diavolo“	3,50 € / Stk
Farfallesalat mit Pesto Rosso, Rucola, gerösteten Pinienkernen und Schafskäse	3,50 € / Stk
Orientalischer Bulgur-Gemüsesalat mit Kreuzkümmel und frischer Minze	3,50 € / Stk
Thai-Curry-Reissalat mit frischer Ananas	3,50 € / Stk
Mediterraner Nudelsalat tricolore mit Zucchini und Kirschtomate in klarem Dressing	3,50 € / Stk
Melonensalat mit Rucola, Honig- und Wassermelone an Apfel-Rosmarien-Dressing	3,50 € / Stk

## Desserts im Gläschen

Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria	2,80 € / Stk
Mascarponecreme mit Erdbeermousse	2,80 € / Stk
Creme Brulee mit braunem Zucker vor Ort gebläht	2,60 € / Stk
Herrencreme mit Schokoladensplitter und Jamaika-Rum	2,60 € / Stk
Frischer Obstsalat mit Marshino Likör und Vanillesauce	2,60 € / Stk
Panna Cotta mit Himbeersauce	2,60 € / Stk
Mousse au chocolat mit Vanillesauce	2,70 € / Stk
Rote Grütze mit Vanillesauce	2,60 € / Stk



# Fingerfood Buffets



## **Rustikales Fingerfoodbuffet** Lieferbar ab 20 Personen

In Olivenöl gebackener Thymian-Kräuterdrilling mit mariniertem Gemüse *Vegan*  
Potato Shrimps – Garnele im Kartoffelnest gebacken  
Kleines Hacksteak vom Rind mit glasierten Zwiebeln, Gewürzgurke und Petersilie  
Pikant gewürzte Chicken Wings  
Paniertes Minischnitzel vom Schweinerücken  
Mini-Kabanossi im Blätterteigmantel gebacken  
Canapés mit zartem Schweinefilet auf Weißkohl-Karotten-Selleriesalat  
Canapés mit cremigem Camembert und Weintraube *Veggie*  
Verschiedene Saucen und Dips

<b>Kleine Menge (ca. 6 Teile pro Person)</b>	<b>9,40 €</b>
<b>Mittlere Menge (ca. 8 Teile pro Person)</b>	<b>12,00 €</b>
<b>Große Menge (ca. 12 Teile pro Person)</b>	<b>17,70 €</b>

## **Klassisches Fingerfoodbuffet** Lieferbar ab 20 Personen

Kirschtomate gespießt mit Mozzarellabambinis und frischem Basilikum *Veggie*  
Gebratene Riesengarnele in Kräutermarinade gespießt mit karamellisierter Ananas  
Mediterran mariniertes Hähnchenbrustfilet am Bambusstick gegart  
Goldgelb gebratene Mini-Schnitzel von der Pute  
Sonnengereifte Honigmelone gespießt mit würzigem Chorizo  
Datteln im Speckmantel  
Crostini mit Tomatenwürfel, Zwiebeln und frischem Basilikum *Vegan*  
Canapés mit Premium Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Ei  
Verschiedene Saucen und Dips

<b>Kleine Menge (ca. 6 Teile pro Person)</b>	<b>11,40 €</b>
<b>Mittlere Menge (ca. 8 Teile pro Person)</b>	<b>13,70 €</b>
<b>Große Menge (ca. 12 Teile pro Person)</b>	<b>20,00 €</b>

## **Fingerfood Spanische Tapas** Lieferbar ab 20 Personen

Albondiga (Hackfleischbällchen) Spieß mit Olive und Peperoni  
Gebratene Riesengarnele in Kräutermarinade gespießt mit karamellisierter Ananas  
Sonnengereifte Honigmelone gespießt mit würziger Chorizo  
Kirschtomate gespießt mit Mozzarella di bufala campana und Basilikum *Veggie*  
In Olivenöl gebackener Thymian-Kräuterdrilling mit mariniertem Gemüse *Vegan*  
Spieße vom Lachs in Soja mariniert mit geröstetem Sesam  
Crostini mit Rucola und Jamon Serrano  
Crostini mit Thunfischcreme und Kapern  
Crostini mit Ziegenkäse und gerösteten Pinienkerne *Veggie*  
Camembertwürfel gebacken im Mandelknuspermantel mit Blütenhonig *Veggie*  
Verschiedene Saucen und Dips

<b>Kleine Menge (ca. 6 Teile pro Person)</b>	<b>13,00 €</b>
<b>Normale Menge (ca. 8 Teile pro Person)</b>	<b>17,30 €</b>
<b>Große Menge (ca. 12 Teile pro Person)</b>	<b>25,00 €</b>



# Fingerfood Buffets



## **exklusives Fingerfoodbuffet kalt** Lieferbar ab 20 Personen

Crostini mit Ziegenkäse und gerösteten Pinienkernen *Veggie*  
Frische Feige mit Mozzarella di Bufala Campana vom Wasserbüffel *Veggie*  
Anti-Pasti Spieß mit Balsamicozwiebel, Olive und eingelegtem Gemüse mit Käsecreme *Veggie*  
Mini Reibekuchen mit Premium Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Wachtelei  
Vitello Tonnato Röllchen von der Kalbhälfte gefüllt mit Thunfischcreme und Kapern  
Rosa gebratenes Roastbeefröllchen gefüllt mit Cornichon und Sauce Remoulade  
Japanische Yakitori Sate Spieße von der Hähnchenbrust mit Sojasaucenglasur  
Crepesröllchen gefüllt mit Rucola, Paprikafrischkäse und Jamon Serrano  
Melonensalat im Gläschen mit Rucola, Honig- und Wassermelone an Apfel-Rosmarien-Dressing

<b>Kleine Menge (ca. 6 Teile pro Person)</b>	<b>13,80 €</b>
<b>Mittlere Menge (ca. 8 Teile pro Person)</b>	<b>18,20 €</b>
<b>Große Menge (ca. 12 Teile pro Person)</b>	<b>25,80 €</b>

## **exklusives Fingerfoodbuffet warm / kalt** Lieferbar ab 40 Personen enthält alle Komponenten des exklusiven Fingerfoodbuffet kalt, sowie folgende Komponenten:

### Warmes Fingerfood im Gläschen

Saltimbocca vom Kalb mit Parmaschinken an einer Weißwein-Salbei-Butterreduktion  
Medaillon vom Schweinefilet gespießt mit frischer Feige an Gorgonzolarahm  
Piccata von der Hähnchenbrust in der Parmesan-Ei-Hülle an Tomatenchutney  
Lauwarm gegrillter Ziegenkäse mit Knoblauch-Honig-Rosmariensirup und Amarettini *Veggie*

### Desserts im Gläschen

Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria  
Creme Brulee mit braunem Zucker vor Ort gebläht  
Panna Cotta mit Himbeersauce

<b>Kleine Menge (ca. 8 Teile pro Person)</b>	<b>22,90 €</b>
<b>Mittlere Menge (ca. 10 Teile pro Person)</b>	<b>27,80 €</b>
<b>Große Menge (ca. 14 Teile pro Person)</b>	<b>37,30 €</b>





# Equipment

Fingerfood Teller inklusive Cocktailserviette	0,40 €
Catering Gedeck (1 Teller, 1 Messer, 1 Gabel) inkl. Reinigungskosten	0,85 €
Catering Gedeck „Buffet“ (2 Teller, 2 Messer, 2 Gabeln, 1 Dessertteller, 1 Dessertlöffel) inkl. Reinigungskosten	1,90 €
Festzeltgarnitur komplett	10,00 €
Hussen Set weiß für Festzeltgarnitur, inkl. Reinigungs- & Bügelkosten	19,50 €
Stehtisch, 80cm DM	8,50 €
Stehtischhülle Stretch, weiß inkl. Reinigungskosten	11,50 €
Buffettisch 220 x 60 cm	4,00 €
Bankett-Tisch rund, 160cm DM	12,50 €
Polsterstuhl	3,90 €
Tischdecke weiß, 280 x 130 cm inkl. Reinigungskosten	8,50 €
Tuchserviette inkl. Reinigungskosten	0,85 €
Zapfanlage inkl. CO2 und Reinigungskosten	29,00 €
Thekenelement mit Spüle und Zapfanlage inkl. CO2 und Reinigungskosten	59,00 €
Beistelltheke ohne Spüle	35,00 €
Kühlanhänger	128,00 €
Flaschenkühlschrank	35,00 €
Mehrzweckglas „Stange“	0,20 €
Weinglas „All in One“	0,30 €
Sektglas	0,25 €
Cocktailglas „Caipirinha“	0,45 €
Terrassenheizstrahler	25,00 €
Propangas 11kg (Anbruch kann nicht erstattet werden)	18,50 €
Partypavillon weiß 4x10m inkl. Aufbau	165,00 €
Partypavillon weiß 4x8m inkl. Aufbau	139,00 €
VIP Pagode 5x5m weiß mit Holzboden inkl. Aufbau	550,00 €
Festzelt ab 100 bis 1600qm weiß mit Holzboden	Preis auf Anfrage

# Personal

Koch	pro Person / Stunde	30,00 €
Barkeeper	pro Person / Stunde	28,00 €
Grillmeister (grillt bis 30 Pers. alleine)	pro Person / Stunde	25,00 €
Grillhelfer (hilft von 30 bis 100 Pers.)	pro Person / Stunde	19,00 €
Servicekraft	pro Person / Stunde	22,50 €
Zapfer / Buffetkraft	pro Person / Stunde	22,50 €
Aufbauhelfer	pro Person / Stunde	19,00 €





# Getränke

## Biere (Hausmarken)

Warsteiner Pils	30 / 50l	3,70 €/l
Frankenheim Alt	30 / 50l	3,70 €/l
Früh Kölsch	30 / 50l	4,20 €/l
Brinkhoffs No1	24 x 0,33l	1,50 €/Fl
Warsteiner Pils	24 x 0,33l	1,50 €/Fl
Warsteiner alkoholfrei	24 x 0,33l	1,20 €/Fl.
Erdinger Hefeweizen	20 x 0,5l	1,70 €/Fl.
Erdinger Weizen alkoholfrei	20 x 0,5l	1,70 €/Fl.

## weitere Biere

Krombacher	30 / 50l	3,90 €/l
Veltins	30 / 50l	3,90 €/l
Brinkhoffs No.1	30 / 50l	3,90 €/l
Bitburger	30 / 50l	3,90 €/l
Füchschen Alt	10 / 30 / 50l	4,80 €/l

## alkoholfreie Getränke

Externsteiner Mineralwasser	12 x 1l	1,70 €/l
Apollinaris Classic	10 x 1l	2,00 €/l
Apollinaris Medium	10 x 1l	2,00 €/l
Selters Gourmet Mineralwasser	12 x 0,75l	2,50 €/Fl.
Apollinaris Selection classic	24 x 0,25l	1,00 €/Fl
Vio Still	24 x 0,25l	1,00 €/Fl
Coca-Cola / Zero	12 x 1l	2,30 €/l
Coca-Cola / Zero	24 x 0,33l	1,50 €/Fl
Coca-Cola / Zero	24 x 0,2l	1,10 €/Fl
Fanta / Sprite	12 x 1l	2,30 €/l
Fanta / Sprite	24 x 0,33l	1,50 €/Fl
Fanta / Sprite	24 x 0,2l	1,10 €/Fl
Mervita Orangen- / Apfelsaft	6 x 1l	2,60 €/l
Granini Orangen- / Apfelsaft	24 x 0,2l	1,50 €/Fl
Bitter Lemon / Tonic Water	6 x 1l	2,60 €/l
Bionade Litschi	12 x 0,33l	1,60 €/Fl
Bionade Hollunder	12 x 0,33l	1,60 €/Fl
Bionade Ingwer Orange	12 x 0,33l	1,60 €/Fl
Fritz-kola Kaffee Karamell	24 x 0,33l	1,60 €/Fl
Fritz-spritz Bio-Rhabarberschorle	24 x 0,33l	1,60 €/Fl
Fritz Mate	24 x 0,33l	1,60 €/Fl
Fritz-limo Honigmelone	24 x 0,33l	1,60 €/Fl
Krombachers Fassbrause Zitrone	24 x 0,33l	1,60 €/Fl
Krombachers Fassbrause Holunder	24 x 0,33l	1,60 €/Fl
Red Bull	24 x 0,25l	2,00 €/Ds

**Kommissionsware – Rücknahme von ungeöffneten Fässern und vollständigen Gebinden..**





# Getränke

## Schaumweine

Sekt Hausmarke	0,75l	7,50 €/Fl.
Sekt Mumm dry	0,75l	8,50 €/Fl.
Fürst von Metternich Riesling Sekt	0,75l	10,00 €/Fl.
Prosecco Scavi & Ray	0,75l	10,00 €/Fl.
Champagne Moët & Chandon	0,75l	59,00 €/Fl.

## Weißweine

Chardonnay Don Tomas Bodegas Salentein, San Juan Argentina	0,75l	7,50 €/Fl.
Grüner Veltliner leicht & Fruchtig Weingut Buchmeyer, Österreich	0,75l	9,50 €/Fl.
Grauburgunder trocken Weingut Thorsten Krieger, Pfalz	0,75l	12,50 €/Fl.
Riesling „Für Feen und Elfen“ Weingut Nick Köwerich, Mosel - mild	0,75l	16,50 €/Fl.

## Rotweine

La Nuestro Tempranillo Tinto Joven Bodegas, Alconde Navarra, Espania	0,75l	7,50 €/Fl.
Dornfelder Qba, trocken Weingut Thorsten Krieger, Pfalz	0,75l	11,00 € /Fl.
Primitivo di Maduria Torcolato Apulien Puglia Fendo Banneria IGT	0,75l	15,50 €/Fl.
Salentein Malbec Bodegas Salentein, Valle de Uco Argentina	0,75l	24,00 €/Fl.

## Roseweine

,Rose Qba, trocken Weingut Thorsten Krieger, Pfalz	0,75l	9,50 €/Fl.
Portillo Malbec Rose Bodegas Salentein, Valle de Uco Argentina	0,75l	14,50 €/Fl.

## Spirituosen

Smirnoff Wodka	0,7l	20,00 €/Fl.
Beefeater Gin	0,7l	25,00 €/Fl.
Hendricks Gin	0,7l	48,00 €/Fl.
Bacardi Rum	0,7l	20,00 €/Fl.
Havana Club Rum	0,7l	25,00 €/Fl.
Brugal Rum XV	0,7l	45,00 €/Fl.
Kleiner Feigling	0,02l	1,00 €/Fl.
Baileys	0,7l	20,00 €/Fl.
Jägermeister	0,7l	20,00 €/Fl.
Ramazzotti	0,7l	20,00 €/Fl.
Grappa	0,7l	20,00 €/Fl.
Johnnie Walker	0,7l	25,00 €/Fl.

