



moskalow  
eventcatering & service

## Fingerfood

	Seite
Variante 1	1
Variante 2	1
Variante 3	2
Variante 4	2
Variante 5 - Asia Exclusive	3
Variante 6	3
Variante 7 - Orientalisch	4
Einzelpreise	5 - 7
Anfrage-/Bestell-Formular	8

## Variante 1

### Mini-Quiche

mit Wirsing, Rauchente und Kastanie

### Spieß vom Seeteufel

mit Mango

### Jakobsmuschel-Ingwerspieß

mit süß-saurem Schalottenconfit

### Auberginen Tempura

mit Poulardenschaum und würziger Miso Sauce

### Thai Spargel

auf Ziegenfrischkäseschaum im Schiffchen

### Crostini

mit Steinpilz-Carpaccio

### Spieß vom Seeteufel

auf Vanille-Strauchtomaten

### Bonbon von der Gänsestopfleber

mit Monbazillac-Gelee

Preis auf Anfrage

## Variante 2

### Kaninchen-Spieß

im Sesammantel mit pikantem Relish

### Mini-Brioche

mit Räucherfisch oder Parmaschinken und Rucola mit Mango

### Banane im Kokos

Crêpes mit Entenfleisch und Kräuter

### Kartoffelbällchen

mit pikanter Chili-Füllung

### Putenröllchen

mit Palmenherzen und Mango-Relish

### kross gebratener Thunfisch

auf karamellisierten Fenchel  
mit Orange und Limone im Teigschiffchen

Preis auf Anfrage

## Variante 3

**pikanter Schinderhannes-Spieß**  
mit Schweinefilet und Speck

**„Nesterhebes“**  
gefüllte Teigtaschen mit Lauchcreme-Dip

**Mini-Törtchen**  
mit Apfel-Zwiebel-Chutney und Ziegenfrischkäse

**Reh-Roastbeef**  
mit Waldpilzcreme und Preiselbeere auf Roggenbaguette

**kleine Strudel**  
mit Sauerkraut und Rippchenfleisch

**Kräuter-Kartoffel-Törtchen**  
mit Mousse von geräucherter Hüttenthaler-Forelle

Preis auf Anfrage

## Variante 4

**Yakitori-Spieß**  
mit Sweet-Chili-Dip

**Mini-Crêpes-Röllchen**  
mit Feta und Spinat

**Blätterteigröllchen „Toskana“**

**Dörripflaume**  
mit Grünkern und Walnüssen im Speckmantel

**Lachsschaum**  
im Blätterteigmantel

**gebackene Shrimps**  
im Kokosmantel mit würzigen Dips

**Mini-Quiche**  
mit Roquefort und Williams Birne

Preis auf Anfrage

## Variante **5** - ASIA EXCLUSIVE

**Lamm Saté-Spieß**  
mit Koriander-Pesto

**Auberginen-Tempura**  
mit Shrimpsschaum

**Prawn Toast**  
mit Sweet-Chili-Sauce

**gegrillter Saté**  
vom Baby Calamars mit Limette und Sechaum Pfeffer

### AUS DEM ASIA-LÖFFEL

**Sashimi**  
vom Heilbutt mit Gemüse im Shisoblatt

**Auberginen Curry**  
warm, mit Rosinen und Mohn

Preis auf Anfrage

## Variante **6**

**krosse Garnelen**  
mit Aprikosen-Meerrettich-Dip

**Krautröllchen**  
mit würzigem Miso Dip

**Mini-Brioche**  
mit Parmaschinken und Rucola

**pikanter Spinat-Käse-Kartoffeltaschenstrudel**  
mit pikanter Chili-Füllung

**Matjes Tartar**  
auf Pumpernickel

**Mini-Brioche**  
mit Gänsestopfleber und Weingelee

**Mini-Quiche**  
mit Birne und Gorgonzola

**Tartelette**  
mit Wirsing und Speck

Preis auf Anfrage

## Variante **7** - ORIENTALISCH

### Sesam Wan Tan

mit Black Tiger Shrimps

### Black Tiger Shrimps

im Kokosmantel

### frittierte Krebsbällchen

mit süßlich pikantem Dip

### Grieß-Bällchen

mit Sweet-Chili-Marinade

### gebackene Teigtaschen

mit einer Füllung von Meeresfrüchten

### Datteln

mit Knoblauch, Mandeln und Kräutern

### Poulardenbrust

mit Aprikosen-Koriander-Pienenkernen-Füllung

### Mais-Grieß-Plätzchen

mit Schafskäse und Kräuter

### Geflügel-Pastilla

mit Mandeln und Zimt

### süße Grieß-Schnitte

mit Kokos

## Einzelpreise

Bestell-Empfehlung: 10 Stück pro Person  
Preisangaben je Stück zzgl. MwSt.

<b>Mini-Quiche</b> mit Wirsing, Rauchente und Kastanie	€ 2,10
<b>Mini-Quiche</b> mit Roquefort und Williams Birne	€ 1,80
<b>Mini-Quiche</b> mit Birne und Gorgonzola	€ 1,90
<b>Spieß vom Seeteufel</b> mit Mango	€ 2,80
<b>Spieß vom Seeteufel</b> auf Vanille-Strauchtomaten	€ 2,70
<b>Jakobsmuschel-Ingwerspieß</b> mit süß-saurem Schalottenconfit	€ 1,90
<b>Auberginen Tempura</b> mit Poulardenschaum und würziger Miso Sauce	€ 2,10
<b>Thai Spargel</b> auf Ziegenfrischkäseschaum im Schiffchen	€ 2,10
<b>Crostini</b> mit Steinpilz-Carpaccio	€ 1,90
<b>Bonbon von der Gänsestopfleber</b> mit Monbazillac-Gelee	€ 2,10
<b>Kaninchen-Spieß</b> im Sesammantel mit pikantem Relish	€ 2,20
<b>Mini-Brioche</b> mit Räucherfisch oder Parmaschinken und Rucola	€ 1,90
<b>Mini-Brioche</b> mit Parmaschinken und Rucola	€ 1,90
<b>Mini-Brioche</b> mit Gänsestopfleber und Weingelee	€ 1,80
<b>Banane im Kokos</b> Crêpes mit Entenfleisch und Kräuter	€ 2,00
<b>Kartoffelbällchen</b>	€ 1,80

mit pikanter Chili-Füllung	
<b>Putenröllchen</b> mit Palmenherzen und Mango-Relish	€ 1,90
<b>kross gebratener Thunfisch</b> auf karamellisierten Fenchel mit Orange und Limone im Teigschiffchen	€ 2,10
<b>pikanter Schinderhannes-Spieß</b> mit Schweinefilet und Speck	€ 1,90
<b>„Nesterhebes“</b> gefüllte Teigtaschen mit Lauchcreme-Dip	€ 1,80
<b>Mini-Törtchen</b> mit Apfel-Zwiebel-Chutney und Ziegenfrischkäse	€ 1,80
<b>Reh-Roastbeef</b> mit Waldpilzcreme und Preiselbeere auf Roggenbaguette	€ 2,50
<b>kleine Strudel</b> mit Sauerkraut und Rippchenfleisch	€ 1,80
<b>Kräuter-Kartoffel-Törtchen</b> mit Mousse von geräucherter Hüttenthaler-Forelle	€ 1,90
<b>Yakitori-Spieß</b> mit Sweet-Chili-Dip	€ 1,80
<b>Mini-Crêpes-Röllchen</b> mit Feta und Spinat	€ 1,80
<b>Blätterteigröllchen „Toskana“</b>	€ 1,90
<b>Dörripflaume</b> mit Grünkern und Walnüssen im Speckmantel	€ 1,80
<b>Lachsschaum</b> im Blätterteigmantel	€ 1,80
<b>gebackene Shrimps</b> im Kokosmantel mit würzigen Dips	€ 1,90
<b>krosse Garnelen</b> mit Aprikosen-Meerrettich-Dip	€ 1,90
<b>Krautröllchen</b> mit würzigem Miso-Dip	€ 1,80
<b>pikanter Spinat</b> Käse-Kartoffeltaschenstrudel	€ 1,90
<b>Matjes Tartar</b> auf Pumpernickel	€ 1,80

<b>Tartelette</b> mit Wirsing und Speck	€ 1,90
<b>Hähnchenspieße</b> auf Spitzkohlragout	€ 2,30
<b>Crepêsröllchen</b> mit Frischkäse und gebeizten Lachs	€ 2,50
<b>Kartoffelsalat</b> mit Spargel und Fleischpflanze	€ 2,40
<b>Greeksalat</b> im Tumbler mit Ziegenkäse im Brickteig gebacken	€ 2,50
<b>Buffalomozzarella-Kugel</b> auf Rucola	€ 2,40
<b>Gambas</b> in Kartoffelnetz auf Radicchiobett	€ 2,60



## ANFRAGE-/BESTELL-FORMULAR

Veranstaltungs-Datum \_\_\_\_\_

- Anfrage  
 Bestellung

### Persönliche Daten

Vor- und Nachname \_\_\_\_\_

Straße, PLZ und Ort \_\_\_\_\_

Festnetz und Mobil \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

### Adresse des Veranstaltungsortes

Name \_\_\_\_\_

Straße, PLZ und Ort \_\_\_\_\_

Ansprechpartner \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

Veranstaltungs-Beginn \_\_\_\_\_

Personen-Anzahl \_\_\_\_\_

Buffet-Nummer/-Name \_\_\_\_\_

Wünsche

---

Besonderheiten

---