

:hanten

Fingerfood

Lecker von der Hand in den Mund!

Fingerfood

klein, praktisch, hübsch anzusehen und ideal für Zwischendurch.
Bei uns: hochwertig und handgemacht!

Hier für Sie handlich aufgespießt:

Tomate-Mozzarella-Spieße
Tramezzini-Spieße mit Lachs
Tramezzini-Spieße mit Parmaschinken
Tramezzini-Spieße vegetarisch
Neanderthaler Schinkenspeck auf gefüllter Kirschtomate
Käse-Picker (doppelt Käse)
Früchtespieße

Preis pro Stück: auf Anfrage

Wir empfehlen 3 bis 4 Fingerfood-Komponenten
pro Person für Ihren Empfang und für längere
Veranstaltungen 8 bis 10, eventuell mit einer
sättigenden Suppe in Kombination.

Handlich aufgespießt

Leckere herzhafte Picker

Mini-Frikadellen-Picker

Marinierte Puten-Picker mit frischen Ananas

Bayrische Fleischkäs'-Picker

Roastbeef-Röllchen

Schnitzel-Picker (Pute oder Schwein)

Anti-Pasti-Picker (gerne auch vegetarisch)

Stremellachs-Picker

Garnelen-Spieße (einfach)

Garnelen-Spieße (doppelt)

(Preise pro Stk. ab 10 Stk. einer Sorte, auf Anfrage)



... oder gepickt

Aus dem Fingerfood Weckglas:

Frischer Curcuma Krautsalat mit marinierten Ananas-Puten-Picker

Mini-Frikadelle auf rheinischem Kartoffelsalat

Roter Heringssalat mit Graubrotstreifen

Nordseekrabben auf Seegras mit Cocktailtunke

Fruchtiger Geflügelcocktail mit Baguettescheibe

Mini-Schnitzel-Picker auf Farmersalat

Hähnchen Sate-Spieße Sweet Chili

Vegetarischer Anti-Pasti-Spieß auf Nudelsalat Neapolitana

Tomate-Mozzarella mal anders

Rohkost-Sticks auf Kräutercreme

... und weitere Variationen möglich

(Preise pro Stk. ab 10 Stk. einer Sorte, auf Anfrage)



lecker
&
praktisch

Etwas Feiner auf dem Porzellanschälchen oder im Weckglas:

Entenbrust auf Balsamico-Linsensalat
Gambas mit Ajoli-Dip und Baguettescheibe
Lachs Carpaccio mit Rucola Salat
Vitello Tonnato
Carpaccio vom Rinderfilet auf Rucola Salat

(Preise pro Stk. ab 10 Stk. einer Sorte, auf Anfrage)

Mini-Vital-Burger, Wraps und Sandwiches

verschiedene Mini-Vital-Burger
(Käse/Schinken/Pute)

verschiedene ½ Wraps
(vegetarisch/Hähnchen od. Thunfisch)

verschiedene ½ Bagel
(z.B. Lachs, Birne/Brie, Pute Sweet Chilli ...)

verschiedene ½ Sandwiches
(vegetarisch/Pute-Käse/Schinken-Käse)

(Preise pro Stk. ab 10 Stk. einer Sorte, auf Anfrage)



Rheinische Tapas: - Platte pro Person

Metthäppchen mit reichlich Zwiebelringen, Mini-Frikadellen, Mini-Schnitzelchen, Mettenden, Flönz und Fleischwurst mit original Düsseldorfer ABB-Senf und Gürkchen & Co.

Auf Wunsch mit Brotauswahl, Butter und Kräuterbutter

Herzhaftes Partyfingerfood mit Sättigungsfaktor:

½ Hähnchenkeulen
Partyfrikadellen
Partyschnitzel (Schwein oder Pute)

Rheinische Röllgelchen der Extraklasse

Kleine feine Röllgelchen herzhaft mit Schinken, verschiedenen Käsesorten, kleinen Schnitzelchen, kleinen Frikadellen, Lachs oder feinem Roastbeef belegt (Salatgarnitur und Dekoration)

Lieferbar ab 30 Stk.:

(Preise pro Stk. ab 10/30 Stk. einer Sorte, auf Anfrage)

Hausmannskost



Leckere warme Fingerfood-Komponenten

Original Neanderthaler Currywurst aus dem Weckglas mit Baguettescheibe

Mini-Lasagne

Mini-Gemüse-Lasagne

Tortellini in Schinken-Sahne-Soße

Thai Curry mit Hähnchenbrust

Schaschlik-Topf mit Baguettescheibe

Chili con Carne mit Baguettescheibe

Verschiedene Gemüsecremesuppen in der Bügelflasche

Königsberger-Mini-Klopse (Kalbfleisch) im Weckglas

Weckglas Bavaria: Kasseler auf Kraut und Püree

Puten-Früchte-Curry auf Basmati-Reis

(Preise pro Stk. ab 30 Stk. einer Sorte, auf Anfrage)



... oder warm

Canapés – das Highlight jedes Empfangs!

Wir bieten Ihnen eine Vielzahl möglicher Varianten, dabei ist jedes Canapés hochwertig für Sie dekoriert. Unsere Empfehlung: 3 - 4 Canapés pro Person zum Empfang.

- Entenbrust
- Roastbeef
- Schweinefilet
- Gekochter oder roher Schinken
- Französische Salami
- Parmaschinken
- Kernrauchschinken
- Putenbrust
- Kasseler Braten
- Frisches Mett und Zwiebelringe
- Räucheraal (nur gegen Vorbestellung)
- Räucherlachs
- Forellenfilet
- Heilbuttfilet
- Matjes
- Verschiedene Käsesorten
- ...

(Preise pro Stk. ab 10 Stk. einer Sorte, auf Anfrage)

Canapés

Brötchen & Schnittchen

½ belegte Brötchen mit Lachs, Wurst oder Käse
einzeln dekoriert

1/2 Graubrotsschnittchen, einfach dekoriert
Belag: Wurst/Käse gemischt

1/2 Vollkorn-/Roggenbrotsschnittchen, dekoriert
Belag: Wurst/Käse gemischt

1/2 Vollkorn-/Roggenbrotsschnittchen, dekoriert
Belag: Fisch

Stangenbrotscheiben, dekoriert
Belag: Wurst/Käse/Fisch/Braten

(Preise pro Stk., auf Anfrage)



Tiramisu klassisch
(ohne Frischei)
Himbeer Tiramisu
Erdbeer Tiramisu

Sahnequark mit Mandarinen,
Ananas oder Sauerkirschen

Himbeermousse

Buttermilchmousse
mit Schattenmorellen

Hausgemachte Rote Grütze
mit Vanillesoße

Milchreis mit Kirschen

Bountycreme

Frischer Obstsalat gerne auch mit
Limettensahnequark

*Preis pro Weckglas,
ab 10 Stk. einer Sorte, auf Anfrage*

Süßes aus dem Weckglas

Mousse au Chocolat
Mousse au Vanille

Bayrisch Creme
(mit Himbeermark oder mit
marinierten Beerenfrüchten)

Panna Cotta
mit frischem Himbeermark

Weincreme
Grappa Creme, feine Mascarpone-Sahne-Creme
auf Amarettini abgerundet mit Grappa

Neanderthaler Kräutercreme,
Mousse mit Original Neanderthaler Kräuterlikör

In der Winterzeit:

Helle Mousse auf Zimtpflaumen
Lebkuchenmousse



Sonstige Ideen für Ihre Veranstaltungen oder Familienfeiern:

(Preise je Zusammenstellung auf Anfrage, die Auswahl treffen Sie individuell)

Herzhaftes:

- ½ belegte Brötchen mit Lachs, Schinken, Salami und Käse einzeln dekoriert
- Laugenbrezeln
- Käse-Schinken-Croissants
- ½ Wraps mit Salat und Thunfisch oder Hähnchenbrust, gerne auch vegetarisch
- ½ Bagel verschieden belegt
- ½ Sandwiches verschieden belegt mit Salat, Tomate, Gurke und wahlweise mit Pute, Schinken oder/und Käse
- Gemischtes Fingerfood (ab 10 Personen): Vital-Burger, Tramezzinis und verschiedene Picker

Süßes & Fruchtiges:

- Mini-Plunder
- bunte Cupcakes
- Omas Blechkuchen (Kirsch, Apfel, Butterkuchen)
- Obstplatten (mundgerecht oder mit ganzem Stück-Obst)
- Auswahl an verschiedenen Müsli- und Schokoriegeln
- Nüsse, Studentenfutter, ...



Suppe - die perfekte Ergänzung zum Fingerfood

(Klein 250 ml/Groß 500ml pro Person, Preise auf Anfrage)

Deftige Suppen:

Deftige Gulaschsuppe

:hanten's Erbsensuppe

Linsensuppe mit Wiener Würstchen und Speck aus der Pfanne

Chili con Carne

Kartoffelcremesuppe mit gerösteten Mettwurstscheiben

Rindfleischsuppe mit Gemüse und Fleisch

(oder Flädle, Eierstich, Markklößchen, Backerbsen)

Ochsenchwanzsuppe

Speckknödelsuppe

Hühnersuppe mit Gemüse und Fleisch

Kalte spanische Gazpacho:

Feine Creme-Suppen:

Kartoffelcremesuppe, Spargelcremesuppe, Knoblauchcremesuppe,

Waldpilzcremesuppe, verschiedene Gemüsecremesuppen,

Tomatencremesuppe, Karottencremesuppe, Kürbिसcremesuppe (Saison),

Rote Paprikaschaumsuppe

Lachscremesuppe

Hummercremesuppe

Suppen



Ganz schön handlich



Auch das ist leckeres „Fingerfood“

Unser Neanderthaler Landbier, aus der 0,33l Plöpp-Flasche

OBERGÄRIG, URIG, SÜFFIG

Ideal für jede Party, einfach aus der Flasche genießen!



Dies und das ...

Preise

Alle Preise auf Anfrage, da sie von der jeweiligen Auswahl und Personenzahl abhängen)

Anlieferung

Anlieferung je nach Kilometer ab 8,50 € je Stecke

Weitere Lieferorte oder Abholung entsprechend individueller Vereinbarung.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Bitte beachten Sie unsere AGB's für Buffetlieferungen und Equipmentverleih.

Hinweis für Allergiker oder Nahrungsmittelintoleranz

Bitte weisen Sie uns auf Allergien und Nahrungsmittelintoleranzen hin, wir beachten dies gerne bei der Erstellung Ihres Buffets.

Räumlichkeiten

Fehlt die passende Lokation? Ein ansprechender Partyraum, eine Partyscheune oder einfach ein netter Raum für Ihre Veranstaltung? Nutzen Sie unsere Kontakte:

Mit diesen Lokations im Raum Düsseldorf arbeiten wir gerne zusammen, den Link zur entsprechenden Internetseite finden Sie auf unserer Homepage:

Kurhaus in Erkrath
Mietbar Düsseldorf
Löwenburg Düsseldorf
Haus am Quall Haan Gruiten
Partyhaus Neanderthal
Gottschalkmühle Hilden
Goldberger Mühle Mettmann
Kerkhofflounge Düsseldorf
Eventkirche Velbert Langenberg
Naturfreundehaus Gerresheim

*Das Kurhaus in Erkrath
die bezaubernde
Eventlokation*





Benötigen Sie für Ihre Feier auch Personal oder Leih-Equipment?

Sprechen Sie uns einfach an.

Unser Personal kommt aus unseren eigenen Reihen und steht Ihnen bei Ihrer Veranstaltung professionell zur Seite.

Wir legen großen Wert auf Kundenfreundlichkeit, Hilfsbereitschaft und Teamgeist.

Auch Leih- und Eventequipment liefern wir Ihnen auf Wunsch passgenau für Ihre Veranstaltung.

Personal & Equipment

Gut beraten ...



Jede Veranstaltung, jedes Buffet ist individuell.
Es muss zu Ihnen, Ihren Gästen und auch zu
Ihrem Budget passen.

Deshalb beraten wir Sie gerne persönlich.
Vereinbaren Sie einen Termin mit uns.

:hanten event

Landmetzgerei Dirk Hanten

Neanderstraße 20

40699 Erkrath

Telefon 0211.900 36 28

Telefax 0211.209 74 06

E-Mail: info@hanten-event.de

www.hanten-event.de

www.neanderthaler.net



:hanten

Fingerfood

Gültig ab September 2021

Landmetzgerei Dirk Hanten
Neanderstraße 20 • 40699 Erkrath
Telefon 0211.900 36 28
www.hanten-event.de, www.neanderthaler.net