

Bei der Zubereitung von einheimischem Fingerfood verwenden wir hauptsächlich Zutaten aus der Region und bei der Angebotserstellung achten wir bereits auf die saisonale Verfügbarkeit der Nahrungsmittel.

Fingerfood aus der einheimischen Küche	Preis/St.
Spinatküchlein (warm)	2.80
Zwiebelküchlein (warm)	2.80
Käseküchlein (warm)	2.80
Käseküchlein mit Lauch und Speck (warm)	3.60
Bruschetta mit Landrauchschinken	3.20
Schweizer Käsespiess mit Trauben	3.00
Kräuterkäsemousse auf Walliser Brot	3.00
Mini-Schinkengipfel (warm)	3.00
Chicken Nugget (warm)	2.00
Gebackener Champignonkopf mit Sauerrahm	3.00
Bündner Gerstensuppe im Glas (warm)	4.20
Kartoffel-Gurken-Salat im Glas	3.20
Wurst-Käse-Salat im Glas	3.20
Mini-Cremeschnitte	2.50
Mini-Schokoladenmousse im Glas	2.50
Birchermüsli im Glas	3.00
Fruchtspiess mit saisonalem Obst	3.50
Obstsalat im Glas mit frischer Pfefferminze	3.50

Alle Preise exklusive MwSt.

ZARAZ Catering & Party-Service



Im Waldhof 1 CH - 4310 Rheinfelden +41 61 831 51 51

> www.zaraz.ch info@zaraz.ch

Around the world-Package ab 36 CHF pro Person inkl. MwSt.

Bei diesem Kombi-Angebot ist von allem etwas dabei: Salziges und süsses, warmes und kaltes, würziges und mildes aus aller Welt für Vegetarier und Fleischliebhaber! Das Angebot ist bestellbar ab 20 Personen.

- » Falaffelschiffchen mit Hummus und Auberginenpüree
- » Bruschetta mit würziger Tomaten-Peperonata
- » Crostini mit Thon, Zwiebeln und Basilikum
- » Tomaten und Mozzarella im Glas mit Balsamicoperlen
- » Samosa mit Gemüsefüllung (warm) und Süss-Sauer-Dip
- » Blätterteigtaschen mit Spinat und Pinienkernen (warm)
- » Pouletspiess (warm) mit Erdnuss-Dip
- » Rindfleischspiess mit Sesam und Soja (warm)
- » Dattel mit Mascarponefüllung und Baumnüssen
- » Zweifarbiges Schokoladenmousse im Glas

Full-Service-Package Feierlicher Apéro mit Fingerfood



ab 49 CHF pro Person inkl. Mwst.

Das Angebot gilt ab 30 Personen und ist inklusive Buffet, Getränke, Personal, Dekoration, Geschirr, Gläser, Besteck, Stehtische und Küchentechnik, Der Veranstaltungszeitraum ist auf 2 Stunden kalkuliert. Fragen Sie jetzt unverbindlich bei uns an und erhalten Sie nähere Informationen.

Getränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Orangensaft

Prosecco und Weisswein

Rheinfelder Bier

Fingerfood

Stellen Sie sich aus unserem Fingerfood-Sortiment 8 verschiedene Häppchen Ihrer Wahl zusammen

Weitere Packages

Weitere Packages stellen wir Ihren Wünschen entsprechend individuell zusammen. Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch über unsere vielfältigen Angebote.



"Unsere Leidenschaft ist es, mit geschmackvollem Essen, zuvorkommendem Service und Wohlfühl-Ambiente für unsere Gäste schöne Lebensmomente zu schaffen."







Mediterranes

Die mediterrane Küche umfasst bei uns insbesondere Produkte aus Italien, Griechenland und Spanien. Hier finden vor allem Oliven, frisches Gemüse, helles Brot, Nudeln und Reis sowie Fisch und Meeresfrüchte Verwendung.

Fingerfood aus der italienischen Küche

	Preis/St.
Bruschetta mit Tomaten-Peperonata	2.80
Focaccia mit Antipastigemüse	3.50
Focaccia mit Parmaschinken	3.80
Olivenbrot mit Steinpilzen	3.80
Vitello tonnato im Glas	4.50
Crostini mit Thon und Basilikum	3.30
Cherrytomaten-Mozzarella-Spiess mit Basilikum	3.00
Parmesanwürfel mit Rohschinken	3.50
Grisini mit Rohschinken	2.80
Mini-Pizzaküchlein (warm)	3.00
Mini-Tiramisu im Glas	3.20
Mini-Pannacotta im Glas	2.80

Fingerfood aus der griechischen und spanischen Küche

Griechischer Salat mit Fetakäse im Glas	4.00
Mit Reis gefülltes Weinblatt	2.50
Antipasti-Gemüse-Spiess	3.50
Pita-Brot mit Tzatziki	3.00
Rauchlachstartar auf Olivenbrot	3.50
Grillgemüse auf Toast	3.20
Artischocken-Frischkäse-Salat im Glas	3.50
Gazpacho im Glas	2.50
Gurkenkaltschale im Glas	2.50
Marinierter Krevettenspiess (warm)	4.80
Feta und Birnen auf Olivenbrot	3.50
Rindfleisch-Spiess (warm)	5.00

Alle Preise exklusive MwSt.



)rientalisches

Leckereien aus der türkischen, Libanesischen und ostarabischen Küche an. Die orientalische Küche verwendet vorwiegend Hülsenfrüchte, Bulgur, Gemüse und Reis.

Droic /C+

Fingerfood aus der orientalischen Küche

	Preis/St.
Falafel mit Auberginenpüree und Hummus	3.80
Tabouleh Salat im Glas	3.50
Fattousch Salat im Glas	3.50
Couscous Salat im Glas	3.50
Blätterteigtasche mit Spinat+Pinienkernen (warm)	3.50
Blätterteigtasche mit Käse (warm)	3.50
Lammspiess orientalische Art (warm)	5.00
Pouletspiess orientalische Art (warm)	4.00
Baklava, verschiedene Sorten	3.00
Dattel mit Mascarponefüllung und Baumnüssen	2.80



Deluxe

Diese Art von Fingerfood nennen wir 'deluxe', weil sie in der Produktion aufwändig und die Zutaten rar oder im Einkauf preisintensiv sind.

Besonderes Fingerfood

Blätterteigkissen mit Frischkäse und Kräutern	3.50
Spargelpäckchen mit Melone und Rohschinken	4.80
Rauchlachs-Spinat-Roulade auf Pumpernickel	4.50
Focaccia mit marinierter Entenbrust	5.00
Mini-Pastete mit Kürbismousse	2.60
Mini-Pastete mit Curryschaumfüllung	2.40
Mexikanisches Wrap-Röllchen mit Pouletfüllung	4.00
Mini-Gipfel mit Rauchlachsfüllung	4.20



Asialisches

Bei der asiatischen Küche konzentrieren wir uns auf chinesische und japanische Kochtraditionen. Hier wird würzig-aromatisch gekocht; hauptsächlich mit Ingwer, Sojasauce, Koriander und Zitronengras.

Fingerfood aus der chinesischen Küche

	Preis/St.
Mini-Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung (1	warm) 2.50
Mini-Frühlingsrolle mit Poulet und Gemü	se (warm) 3.00
Fleischbällchen mit pikantem Curry-Dip	(warm) 2.00
Samosa mit Gemüsefüllung (warm)	2.00
Black Tiger Krevettenspiess (warm)	5.20
Pouletspiess "Yakitori" mit Erdnusssauce	(warm) 4.30
Pouletkugel mit Zitronengras (warm)	2.90
Rindfleisch-Spiess mit Sesam und Soja (w	arm) 5.20

Fingerfood aus der japanischen Küche

Preis/500g*

Maki-Mix (Rollen aus Seetang und Reis mit Einlage) 35.00

Sashimi-Mix (dünne Filetstücke von rohem Fisch) 55.00

Sushi-Mix (roher Fisch mit Reis) 49.00

Sushi-Maki-Sashimi-Mix 40.00

*500g entsprechen einer Portionsgrösse für etwa 2-3 Personen. Essstäbchen, Sojasauce, Wasabipaste und eingelegter Ingwer sind inklusive.

Bei den aufgeführten Speisen handelt es sich um Fingerfood, welches unserer Erfahrung nach sehr beliebt ist. Wir
haben viele weitere Ideen und freuen uns über Anregungen
und Vorschläge von Ihnen. Selbstverständlich lassen sich
die Häppchen der verschiedenen Kochtraditionen auch
miteinander kombinieren. Gerne stellen wir Ihren
Wünschen entsprechend passende Kombinationen
zusammen. Die Mindestbestellmenge liegt bei
20 Stück pro Fingerfood-Sorte.