

## Viele Gäste, kleine Wohnung: Vorschläge für Finger-Food

(Empfehlungen von Catering-Expertin Susanne Bloch-Hänseler)

Wer Finger-Food serviert, entscheidet sich idealerweise für ein Thema. Das sind die Finger-Food-Vorschläge von Catering-Expertin Susanne Bloch-Hänseler:

### Thema: Oriental

- Orientalische Dips (Hummus, Tzatziki & Muhamara) mit knusprig geröstetem Fladenbrot
- Rüebli-Suppe 1001 Nacht mit Orange & Orangenblütenwasser
- Tabouleh, Couscous, Gurken, Tomaten, Petersilie, Kreuzkümmel, Zitrone
- Bulgur mit Dörrfrüchten, Zwiebeln & Ras-el-Hanout je nach Lust und Zeitaufwand mit niedergedegarten Lammfilet-Tranchen oder warmen Fetawürfeln servieren
- Fruchtsalat mit Granatapfel und Rosenblütenwasser

**Wichtig:** Dips können zwei Tage und die Suppe einen Tag zuvor zubereitet und in Suppentassen, Espresso- oder Teetassen abgefüllt werden. Tabouleh und Fruchtsalat kann man am Morgen bereits in kleine Schälchen oder Gläschen mit Mini-Gabel abfüllen.

### Thema: Tapas

- Manchego-Würfel mit Akazienhonig
- Dreierlei Oliven mariniert mit Zitronenschnitt & Thymian
- Datteln im Speckmantel
- Tortilla mit Kartoffeln, Chorizo, Peperoni & Petersilie
- Pulposalat mit Zitrone & Petersilie
- Kartoffelschnitze (im Ofen mit Weisswein, Knoblauch & Safran gebacken) mit Chili-Mayonnaise
- Crème catalana

### Thema: Einfach

- Suppe: z.B. Gulaschsuppe, Kürbissuppe, Königinnensuppe, Thailändische Kokossuppe
- Frisch gebackenes Brot
- Dessert wird von den Gästen mitgebracht

**Wichtig:** Suppe am Vortag herstellen, zwei grosse Kochtöpfe in verschiedenen Tassen und Tässchen als Trinksuppe servieren. Allenfalls Löffel dazu. Brot soll noch warm sein.

### Thema: Schnell

- Platte mit Käse und Fleisch bestellen
- Aprikosen-Chutney, Tessiner-Feigensenf, Platte mit Gurken, Kirschtomaten etc. dazustellen
- Brot aufwärmen, fertigbacken
- Glühwein, damit etwas Warmes da ist
- Früchteschale (Trauben, Orangen, Granatapfel, Feigen, Apfel, Bananen etc.)