

Fingerfood und Catering

Für eine Abschiedsfeier am 06.09.2013

A-Team

Luisa Löber, Saskia Grabert, Rita Stro,
Sebastian Krause und Denise Weppler

- Lachslollis
- Kürbisküchlein
- Rösti mit Matjestatar
- Mexikanischer Chickensalat mit Tacofladen

Unsere Fingerfoods

Alle tragen Servicekleidung (weiße T-Shirts, graue Weste, Grauer Vorbinder, Dunkle Hose/Rock, Dunkle geschlossene Schuhe, Namensschild).

Stehempfang: Bistrotische (Eingangsbereich Mensa oder Terrasse, Getränke z.B. Sekt oder Cocktails) In Sektgläser, mit Tablett angerichtet.

Service

Tisch mit Ausschank von Saft

Tische in Gruppen gestellt, kleines Buffet für Kaffee, Kuchen und Fingerfood.

Fingerfood wird auf Platten gereicht, Service anbieten.

Tischwäsche (Weiß), Deko Sommerlich, Schilder: Buffet, Hinweis, Namens-



Lachslollis

<u>Anzahl</u>	<u>Einheit</u>	<u>Zutaten</u>	<u>Arbeitsablauf</u>	<u>Tipps/Bemerkungen</u>
2	Pck.	Wraps	1. Die Wraps jeweils 3 min. in den Backofen knusprig backen.	<ul style="list-style-type: none"> Aufpassen das die Wraps nicht anbrennen!
6	Pck.	Frischkäse	2. Den Frischkäse, Milch und den fein gehackten Dill zu einer Paste mischen.	
12	EL	Milch		
2	EL	Dill		
1	Kopf	Frisee	3. Die Paste auf die Wraps streichen den Lachs auf der Hälfte verteilen und darauf den Frisee legen.	<ul style="list-style-type: none"> Nicht zu viel Paste auf die Wraps!
5	Pck.	Lachs	4. Alles zu einer Rolle rollen und in kleine Scheiben schneiden. Zum Schluss Vorsichtig einen Zahnstocher in die Mitte stechen. Die Cherry Tomaten in hälften schneiden und als Dekoration auf die Zahnstocher stechen.	<ul style="list-style-type: none"> Cherry Tomaten Diagonal schneiden und aufstechen!
1	Pck.	Cherry Tomaten		<ul style="list-style-type: none"> Ca. 100 stück



*Mexikanischer
Chickensalat mit
Tacofladen*

<u>Anzahl</u>	<u>Einheit</u>	<u>Zutaten</u>	<u>Arbeitsablauf</u>	<u>Tipps/Bemerkungen</u>
5	-	Rote Zwiebeln	1. Alle Zutaten in feine Würfeln hacken.	• Ca.50 Stück
5	-	Rote Tomaten		
5	-	Knoblauchzehen		
5	-	Zucchini		
1750	g	Putenbrust	2.Putenbrust in kleine Würfeln schneiden und anbraten.	
500	ml	Chilisoße	3. Zwiebeln, Tomaten und Zucchini der Putenbrust begeben. Zum Schluss die Chilisoße untermischen.	
450	g	Mehl	4. Für die Tacofladen, müssen alle Zutaten zu einem Teig geknetet werden. Anschließend wird der Teig mit einer Runden Stechform ausgestochen.Am Ende die ausgestochenen Teigmasse knusprig anbraten.	• Teig ohne Öl anbraten!
4	TL	Salz		
320	ml	Öl		
300	ml	Warmes Wasser		• Ca. 50 Stück



Kürbisküchlein



<u>Anzahl</u>	<u>Einheit</u>	<u>Zutaten</u>	<u>Arbeitsablauf</u>	<u>Tipps/Bemerkungen</u>
1	Kg	Hefeteig	1. Hefeteig zubereiten.	• Ca.50 Stück
1400	g	Hokkaido-Kürbisfleisch	2. Kürbisfleisch klein Würfeln.	
4	-	Zwiebeln	3.Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und hacken.Tomaten abtropfen lassen,fein hacken.	
4	-	Knoblauchzehen		
24	-	Getrocknete Tomaten in(Öl)		
8	EL	Pflanzenöl	4. Öl erhitzen, Zwiebeln Knoblauchzehen, Kürbis und Tomaten darin 3-4 min.braten.	
4	EL	Getrocknete Kräuter		
		Salz	5.Mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen. Ei und Schmand verrühren.	
		Pfeffer		
4	-	Eier		
600	g	Schmand		
		Runde Ausstechformen (9cm Durchmesser)	6.Den Ofen auf 200° vorheizen.Aus dem Teig 12 kreise ausstechen, in die Form drücken, mehrmals einstechen.Kürbismasse einfüllen, Eicreme darüber gießen. Im Ofen (Mitte, keine Umluft) 15 min. backen.	



*Rösti mit
Matjestatar*



<u>Anzahl</u>	<u>Einheit</u>	<u>Zutaten</u>	<u>Arbeitsablauf</u>	<u>Tipps/Bemerkungen</u>
1,5	Kg	Matjes	1. Matjes fein hacken.	
100	-	Mini Rösti	2. Mini Röstis in Öl anbraten	
50	ml	Weißerbasilikum	3. Alle Zutaten fein hacken und verrühren.	
2	EL	Chili	4. Die Verührte Masse anschließend mit den Matjes verühren. Anschließend wir die Masse auf den Röstis serviert und mit schwarzen Kaviar dekoriert.	• Ca. 100 Stück
1	EL	Petersilie		
	Pr.	Pfeffer		
1	TL	Senf		
4	-	Äpfel		
1	-	Tomate		
1	-	Rote Zwiebel		
		Cherry Tomaten		
		Schwarzer Kaviar		



Danke für's zusehen.