



Mandeln für kleinere und einfachere Apéritifs



Klassisch: Schinkengipfeli und Käseküchlein



Modern: Satay-Spiesschen (vorne) und frittierte Crevetten (hinten)

APERÖ

Foto: ginapaul.ch

Foto: ginapaul.ch

APÉROHÄPPCHEN FÜR JEDEN GESCHMACK

Fingerfood ist in! Die einfache, aber lässige Art der plaudernden Verköstigung hat sich für alle Eventarten etabliert. Aperitifs mit Häppchen sind deshalb beliebt und zu bevorzugen, weil sich jeder mit jedem unterhalten kann. Es ist jedoch nicht immer einfach, aus dem Sortiment an Canapés, Fingerfood und Snacks auszuwählen. Hier eine kleine Übersicht:

Oliven & Mandeln

Ideal zu kleinen und einfachen Apéritifs, wenn die Gäste vorher bereits etwas gegessen haben. Zu diesen Häppchen passt ein leichter Weisswein sehr gut, wie zum Beispiel ein Sauvignon blanc oder ein Chardonnay.

Belegte Brötchen (Canapés)

Belegte Brötchen mit Käse, feinem Parmschinken und Lachs sind einfach zu Essen und sehr beliebt. Oft wird das Angebot mit Crossinis mit Rohschinken ergänzt. Dazu passend ist der Franciacorta Ca' del Bosco.

Fingerfood modern

Satay-Spiesschen, frittierte Crevetten, Mini-pizza, Tacos mit Guacamole, kleine Burger oder Focaccia gefüllt mit Pesto und Mozzarella sind trendige Häppchen für einen Apéritif oder Stehcocktail. Ideal für Gesellschaften mit vielen jungen Leuten.

Fingerfood klassisch

Seit jeher sind Schinkengipfeli, Käseküchlein und eine kalte Platte mit Rohschinken und Käse beliebte Speisen zu Apéritifs.



Fingerfood