

FINGERFOOD HIGHLIGHTS



Herzlich Willkommen bei
SimpleServe.



FINGERFOOD HIGHLIGHTS

Die passende Menge an Fingerfood hängt vom Anlass und der Dauer des Events ab.

Als Orientierung empfehlen wir:

- Klassischer Empfang: ca. 2–3 Stück pro Person
- Verlängerter Empfang oder Aperitif mit Drinks: ca. 4–5 Stück pro Person
- Kleiner Imbiss oder leichtes Lunch-Format: ca. 6–7 Stück pro Person
- Sättigende Variante als vollwertiger Ersatz für ein Menü: ca. 8–12 Stück pro Person

Unsere Finger Food Highlights werden kalt entweder als Spieß oder mit Gabel/Löffel im Weckglas angeboten.



KALTE FINGERFOOD HIGHLIGHTS



FLEISCH

Beef Tafelspitz auf Mini-Rösti mit Meerrettich-Crème

Maispoullardenbrust an Thunfisch-Kapern Crème

Saté vom Maishähnchen mit Erdnuss-Koriander-Dip

Teriyaki vom Maishähnchen

Italienische Salami mit Olive am Spießchen

Rosa Entenbrusttranchen mit Orangenfilets

Mandel-Dattel im Speckmantel

Polpette (Fleischbällchen) al Sugo Piccante

Walnussfeige im Parmaschinkenmantel

Linsensalat mit Entenbrustfilet

Kartoffelsalat & Mini-Frikadelle

Mini-Rinder-Burger im Brioche-Bun & Trüffel-Mayonnaise

Mini-Maultaschen auf Apfel-Senf-Kraut

Pulled Pork mit Crispy Chip



KALTE FINGERFOOD HIGHLIGHTS

FISCH

Ceviche mit Mango, Chili & Limette

Graved-Lachs auf Mini-Rösti mit Crème fraîche

Lachsrolle mit Spinat und Zitronen-Frischkäse

Wrap mit knackigem Salat und Räucherlachs

Mini-Quiche mit Lachs und Spinat

Black Tiger Garnele mit Zuckerschote



Spanischer Kartoffelsalat mit Thunfischbällchen

Eisberg-Shrimps-Cocktail mit Dill

Couscous Salat mit Granatapfel, Feta und Garnele

Garnelenspieße mit Chili-Knoblauch-Note

Tempura-Garnele auf Reis-Mais-Tomatensalat

KALTE FINGERFOOD HIGHLIGHTS



VEGETARISCH

Mini-Caprese im Gläschen mit Mozzarella, Kirschtomate & Basilikum

Mediterrane Antipasti-Komposition

Orientalische Linsenbällchen mit Minz-Joghurt-Dip

Linsensalat mit eingelegtem Räuchertofu

Couscous Salat mit Granatapfel und Feta

Rote-Bete-Salat mit gebackenem Feta

Bunter Brokkolisalat



Mini-Quiche mit Babyspinat und Feta

Mediterraner Nudelsalat

Ciabatta-Medaillon mit Auberginenconfit

Mini-Pinsa mit Rucola und Tomatenconcassée

Gyoza an Edamame & Sesam

Rohkost Sticks auf Kräuterquark

Französische Kartoffel-Lauch-Suppe

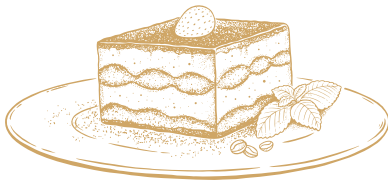
SÜSSE FINGERFOOD HIGHLIGHTS



Schokoladen Mousse mit Salzkaramell

Schokoladen Mousse mit frischen Beeren

Crème brûlée



Klassisches Tiramisu

Kölsch Tiramisu

Joghurt Creme mit frischen Beeren und Nuss-Crunch

FINGERFOOD HIGHLIGHTS



KUNDENSTIMMEN – VERTRAUEN AUS ERFAHRUNG

Was bleibt, ist das gute Gefühl, in den richtigen Händen gewesen zu sein.



Unsere Kunden buchen uns nicht, weil wir die Günstigsten sind. Sondern weil sie wissen, dass es läuft.

AUSGEZEICHNET



Naemi.glimbotzki@gmail.d...
2025-07-06
★★★★★
Super freundliches Unternehmen. Super Auswahl, tolle Preis und sehr flexibel und pünktlich. Sehr kulant und...
[Weiterlesen](#)

Konstanze Richter
2025-06-17
★★★★★
Wir waren begeistert von Herr Hoffmann und seinem Team. Total flexibel und nett. Da gibt man gern den Auftrag hin. Das...
[Weiterlesen](#)

Meike_S
2025-05-26
★★★★★
Wir haben das Catering für einen runden Geburtstag bei SimpleServe bestellt und waren sehr zufrieden...
[Weiterlesen](#)

SO ERREICHEN SIE UNS.

Die **SimpleServe GCV GmbH** befindet sich Gewerbegebiet in der Daimlerstraße 36, 50170 Kerpen-Sindorf.

Wir sind für Sie telefonisch, per E-Mail sowie per WhatsApp erreichbar – alternativ nutzen Sie gern unser **Kontaktformular**.

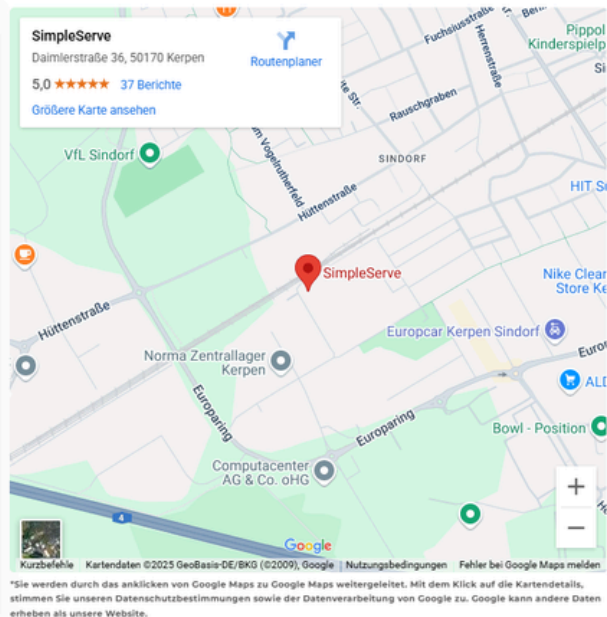
[Zum Kontaktformular](#)

Tel.: +49 (0) 2273 953 34 41
Mobil: +49 (0) 173 423 62 60
info@simpleserve.de

Sie haben schon durch unsere Menüs gestöbert und möchten eine direkte und unverbindliche Anfrage für Ihr Catering stellen?

Dann nutzen Sie unser **Catering-Formular**.

[Zum Catering-Formular](#)



Wir freuen uns auf Sie!
Herzlichst,
Ihr SimpleServe Team