

Fingerfood-Programm 2026

Stilvoll genießen, entspannt feiern — ab 20 Personen

Ob Empfang, Firmenfeier, Ein- oder Ausstand oder eleganter Sektempfang: Fingerfood ist die perfekte Lösung für Veranstaltungen, bei denen Genuss, Bewegung und Kommunikation im Mittelpunkt stehen. Unsere feinen Häppchen – serviert auf kleinen Tellern, in Bambus- und Bananenschälchen, auf Holzspießchen oder in edlen Gläschen – schaffen ein modernes, hochwertiges Catering-Konzept.

Als liebevoll angerichtetes Buffet oder als elegantes „Flying Buffet“ durch unser Servicepersonal serviert – beide Varianten begeistern Ihre Gäste.

Unsere Fingerfood-Varianten

Variante 1: „Klassik“ – Bewährt, beliebt, vielseitig

20,00 € / Person

Eine harmonische Auswahl klassischer Favoriten, frisch interpretiert:

- Zarte Hähnchenbrustspieße auf hausgemachtem Chutney
- Datteltomaten-Mini-Mozzarella-Spieße mit frischem Pesto
- Knackige Antipasti-Spieße mit Paprika, Zucchini und Champignons
- „Funky Falafel Ginger“ – rote Kichererbsenbällchen mit Karotten-Quinoa-Panade
- Mini-Börekschnecken mit feiner Spinatfüllung
- Mini-Leberkäse auf cremigem Kartoffelsalat
- Panna Cotta mit Mango-Kokos-Haube

Variante 2: „Exklusiv“ – Für besondere Anlässe

22,00 € / Person

Edle Zutaten, moderne Akzente und ein Hauch Luxus:

- Chicken Stick „Nashville“ – leicht smoky, leicht pikant, wunderbar saftig
- Knuspergarnele auf frittierten Glasnudeln
- Ziegenkäsetaler mit Honigfüllung auf Pumpernickel mit Feigensenf
- Datteltomaten-Mini-Mozzarella-Spieße mit hausgemachtem Pesto
- Mini-Hamburger im BBQ-Style
- Mini-Quiche-Variationen, z. B. Lachs oder Steinpilz
- Klassisches Schokoladenmousse

Variante 3: „Vegetarisch“ – Leicht, kreativ, genussvoll

20,00 € / Person

Eine ausgewogene Auswahl für alle, die fleischlos genießen möchten:

- Nudel-Stick auf aromatischer asiatischer Sauce
- Blätterteigkissen mit feiner Spinatfüllung
- Vegi Pea & Mint Lolli, paniert mit knusprigen Weizenpops
- Gebackener Blumenkohl auf Rucolasalat mit Parmesan
- Datteltomaten-Mini-Mozzarella-Spieße mit hausgemachtem Pesto
- Knackige Antipasti-Spieße mit Paprika, Zucchini und Champignons
- Rote Grütze mit Vanillesauce

Angebot: Fingerfood „No Budget“ – Basis-Verpflegung

10,00 € / Person

Für Veranstaltungen ab 70 Personen mit begrenztem Budget. Fokus auf bodenständiger Auswahl und effizienter Logistik. Serviert auf großen Buffet-Platten, kompostierbares Einweggeschirr (Holzpicker, Papierschiffchen).

- Tabouletsalat mit Kräutern

- Auberginenröllchen mit Balkankäsefüllung
- Tomate Mozzarella
- Nutella Mousse

Ergänzungen & Zusatz-Optionen

Suppe als feine Ergänzung

Serviert mit hausgebackenem Brot – ideal als warmer Auftakt oder kleine Stärkung zwischendurch. Inkl. Geschirr und Suppenwärmer.

- Süßkartoffelcremesuppe (vegan)
- Tomaten-Orangen-Suppe (vegan)
- Karotten-Ingwer-Suppe (vegan)
- Kräftiger Kartoffeleintopf mit Speck und Mettendenstreifen

7,00 € pro Person

Getränke

Wir liefern eine Auswahl an Getränken inkl. nachhaltiger Papier-Strohhalme. Abrechnung fair nach tatsächlichem Verbrauch. Mindestverzehr 70 % der gelieferten Menge.

Fritz-Limonaden (0,33 l)	2,00 €
Granini Säfte (0,2 l)	2,50 €
Wasser (0,2 l)	1,50 €
Kaffeespezialitäten – je 2 Liter Kaffee inkl. 4 Porzellantassen	15,00 €

Zusatz-Service: Mehr Tassen oder Gläser – 1,00 € pro Stück inkl. Reinigung.

Kaffee-Optionen

Option 1: Kaffee in der Thermoskanne (1,0 l) – 5,90 € · inkl. 5 Kaffeetassen pro Liter

Option 2: Qbo Kaffeemaschine – Das Premium-Erlebnis (Empfehlung)

Echtes Barista-Feeling direkt an Ihrem Platz. Kaffeespezialitäten auf Knopfdruck.

Bereitstellungspauschale	30,00 €
Preis pro Kapsel/Bezug	2,20 €

- Ob Espresso oder Cappuccino – jeder wählt seinen Favoriten
- Echte Frischmilch für perfekten Milchschaum inklusive
- Hafermilch (vegan) standardmäßig mit dabei
- Abrechnung nach tatsächlich verbrauchten Kapseln

Süße Begleitung & Kuchenglück

Für die Kaffeepause bieten wir eine feine Auswahl an Kuchen und Gebäck – in Zusammenarbeit mit den Hannoverschen Werkstätten, liebevoll gebacken wie hausgemacht. Auf Anfrage stellen wir gerne eine Auswahl süßer Kleinigkeiten zusammen.

Cool & Erfrischend: Unsere Slush-Station

Besonderes Highlight für Ihre Veranstaltung: unsere Slush-Maschine – ob als eiskalte Erfrischung oder süßes Special.

- Fruchtige Slush-Getränke in bunten Sorten
- Frozen Coffee – eiskalte Kaffeespezialitäten (z. B. Frozen Frappé)

Individuelles Angebot auf Anfrage.

Eiszeit bei der essBAR: Handgemacht & unwiderstehlich

Wir stellen unsere Eiskreationen mit viel Liebe selbst her und bringen das Highlight direkt zu Ihrem Event.

- **Der komplette Eistresen:** Auswahl hausgemachter Sorten inkl. Topping-Bar und warmen Früchten.
- **Eis-Genuss im Portionsbecher:** Hausgemachte Sorten, fertig portioniert – erfrischend und unkompliziert.

Preise und Mengen individuell auf Anfrage.

Eleganz bis ins Detail: Wäsche-Service & Ausstattung

Ein festliches Ambiente lebt von der Harmonie der Details. Wir bieten passende textile Ausstattung für jeden Anlass:

- Bodentiefe, edle Tischdecken für die festliche Tafel
- Stehtische inkl. moderner Hussen – auf Wunsch mit Lieferung

Für ein stimmiges Gesamtbild, das sich durch Ihre gesamte Dekoration zieht. Angebot auf Anfrage.

Service & Organisation

Anlieferung und Aufbau im Stadtgebiet Hannover	30,00 €
Abholung im Stadtgebiet Hannover	30,00 €
Zusätzliche Mitarbeiterstunde (Geschirr einräumen, falls nicht selbst)	28,00 € / Std.

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. Bitte sämtliches Geschirr und Material nach Veranstaltungsende in die bereitgestellten Kisten zusammenstellen.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

info@essbar.catering · essbar.catering · Hannover

Wir machen den Unterschied.

Buchungsbestätigung – Fingerfood 2026

Bitte ausfüllen und unterschrieben zurücksenden an: info@essbar.catering

1 Veranstaltungsdetails

Datum der Veranstaltung

Beginn (Uhrzeit)

Anzahl Personen

Gewählt Variante

Veranstaltungsort / Adresse

Ansprechpartner (Veranstaltung)

E-Mail (Veranstaltung)

Telefonnummer

2 Rechnungsdaten

Rechnungsadresse (Firma / Name, Strasse, PLZ, Ort)

Ansprechpartner Rechnung

E-Mail fuer Rechnung

Verwendungszweck / Kostenstelle / Auftragsnummer

3 Extras (optional ankreuzen)

☐ Suppe (+7,00 Euro/Pers.)

☐ Getraenke-Paket

☐ Kaffee Thermoskanne

☐ Kaffee Qbo-Maschine (+30 Euro)

☐ Slush-Station

☐ Eistresen

☐ Tischdecken / Hussen

☐ Servicepersonal

Anmerkungen / Sonderwünsche

4 Verbindliche Buchung & Unterschrift

Mit meiner Unterschrift bestätigen ich die Buchung und erkenne die Zahlungsbedingungen von essBAR Catering an. Anzahlung 30 % nach

Ort, Datum, Auftragsbestätigung.

Unterschrift Auftraggeber/in