

KEEPERS & COOKS

FINGERFOOD

EXPERIENCE

SOME CALL IT
FINGERFOOD.
WE CALL IT AN
EXPERIENCE.

FINGERFOOD



Höchster Genuss, direkt von der Hand in den Mund. Ob Surfer Food, bayerische Tapas oder internationale Leckereien. Wir machen den kleinen Happen zum großen Geschmackserlebnis. Essgewohnheiten bürsten wir gegen den Strich. Klassiker interpretieren wir neu. Gerne auch vegetarisch, vegan und süß. Hauptsache unwiderstehlich.

FINGERFOOD

HUHN | WIRSING | SCHMAND | KAPERN

Tranchen von der Hühnerbrust, mariniertes Wirsing, Gewürzschmand, knusprige Kapern, Affilakresse

ENTE | NUSS | KRAUT | GLÜHWEIN | PETERSILIE

Entenleberpraline im Nussmantel, mariniertes Spitzkraut, Cranberry-Glühweingel, Petersilienöl und Balsamicoperlen

ENTE | PILZ | FRISCHKÄSE | WILDKRÄUTER | PREISELBEERE

Geräucherte Entenbrust, Waldpilzsalat, Frischkäsecrème, gezupfte Wildkräuter

ENTE | KUMQUAT | SALAT | MANDARINE

Kaltgeräucherte Entenbrust, Aprikosen-Sternanis-Chutney, Feldsalat-Radicchio-Salat, Mandarinen-Couscous

RIND | KRÄUTER | PASTINAKE | PILZ | TERIYAKI

Gebeiztes Roastbeef in Kräutermantel, Pastinakencrème, eingelegte Buchenpilze, Teriyakimayonnaise, Kapuzinerkresse

KALB | KÜRBIS | ZWIEBEL | LIEBSTÖCKEL

Kalbsfrikadelle, Kürbis-Apfel-Salat, Röstzwiebelmayonnaise, Liebstöckelöl, rote Zwiebelperlen

REH | WACHTEL | TRÜFFEL | BIRNE | WALNUSS

Tatar vom Reh, gebratenes Wachtelei, Trüffelmayonnaise, Birnen-Senf-Relish, Walnusserde, Petersilienkresse

- Aufpreis: 2,50 € netto pro Person -

FINGERFOOD

LACHS | BETE | FETA | NUSS | FRISEE

Gebeizter Lachs, dreierlei von der Bete, Fetakäsecrème, geröstete Haselnüsse, Frisee

LACHS | ROTKOHL | APFEL | FRISCHKÄSE | NUSS

Gebeizter Rotkohl-Lachs, Frischkäse, Apfel-Chili-Chutney, Korianderkresse, Walnuss

LACHS | ROTKOHL | KERBEL | APFEL

Hausgebeizter Rotkohl-Lachs, Apfel-Pfefferbeeren-Chutney, marinierter Kerbel, Chillimayonnaise, geröstete Mandeln

GARNELE | GURKE | RADIESCHEN | FICHTENTRIEB | CASHEW

Garnele, marinierte Gurkencarpaccio, Fichtentrieb, eingelegte Radieschen, Cashewmayonnaise, geröstete Mandeln

GARNELE | GURKE | SCHNITTLAUCH | RIND | TRÜFFEL | SESAM

K&C Sushi Roll: Crispy Garnele, Gurke, Schnittlauch, Beef-Tataki, Trüffelmayonnaise, Furikake
- Aufpreis 1,00 € pro Person -

JAKOBSMUSCHEL | APFEL | KORIANDER | TOMATE | BALSAMICO | NUSS

Ceviche von der Jakobsmuschel, Apfel-Koriander-Gel, Tomatentatar, Balsamico- Nuss-Vinaigrette

THUNFISCH | PILZ | SOJA | FICHTENTRIEB

Geflämmtter Thunfisch, eingelegte Buchenpilze, Edamame, Misomayonnaise, Fichtentriebponzu

FINGERFOOD VEGETARISCH & VEGAN

ZIEGENKÄSE | RADICCHIO | BASILIKUM | GRANATAPFEL | WALNUSS

Ziegenkäse-Pfeffercrème, angemachter Radicchio, Granatapfel, Basilikum, geröstete Walnuss

TAPIOKA | KÜRBIS | FRISCHKÄSE | SCHALOTTE | SHISO

Tapiokacracker, Kürbischutney, Frischkäsecrème, geröstete Schalotte, Shisokresse

KÜRBIS | MARONE | ORANGE | BALSAMICO | BLUTAMPFER

Kürbis-Chili-Mousse, geröstete Marone, Orangengel, Balsamicoperlen, zweierlei vom Blutampfer

ROTE BEETE | AVOCADO | HASELNUSS | FELDSALAT

Rote Bete Carpaccio, Avocadocrème, geröstete Haselnüsse, Öl, Feldsalat

PILZ | SELLERIE | EDAMAME | RUCOLA

Marinierter Seitling, Selleriecrème, marinierte Edamame, Rucolakresse, Cashewnüsse



KÜRBIS | GRANATAPFEL | WILDKRÄUTER | ORANGE

Kandierter Kürbis, Kürbisragout, Granatapfelgel, gezupfte Wildkräuter, Orangenreduktion



GEMÜSE | AVOCADO | PUMPERNICKEL | KRESSE

Gepickeltes Gemüsebeet mit Avocadocreame, Pumpernickelerde, Affilakresse



ZIEGENKÄSE | WILDKRÄUTER | ROTE BEETE | ZWIEBEL | FEIGE

Karamellierter Ziegenkäse, marinierter Wildkräutersalat, kandierte Rote Beete, Portweinfeige, gepickelte rote Zwiebel mit Senfkörnern, Rote-Beete-Kaviar

DESSERT

APFEL | MASCARPONE | AMARETTINI

Bratapfelragout, Mascarponecrème, Amarettinicumble

KÜRBIS | PFLAUME | GRANOLA

Kürbiscrème-Brulée, Pflaumenragout, Pfeffergranola

PFLAUME | SCHOKOLADE | COOKIE

Pflaumenragout, Schokoladenmousse, Cookiecrumble

WEIHNACHTSAPFEL 2.0

Apfelmus, weißes Schokoladenmousse, gepoppter Quinoa-Krokant*

ZIEGENKÄSE | BIRNE | WALNUSS

Ziegenkäsemousse, Birnenschutney, Walnuss-Crumble

LEBKUCHEN | SCHOKOLADE | KIRSCHKE

Lebkuchentiramisu, Schokoladenbiscuit, Kirschragout

SPEKULATIUS | MOHN | ORANGE

Spekulatiuscrumble, Mohn-Mascarponecrème, Orangenragout

VANILLE | BANANE | SCHOKOLADE

Vanillecrème, Bananenragout, Schokoladenboden

BLAUBEERE | LIMETTE

Blaubeere, Muscovado-Limetten-Crumble



GRIES | APFEL | INGWER | ZIMT

Mandelmilch-Griesbrei, Apfel-Ingwer-Kompott, Zimtgel



KOKOS | ZIMT | MANGO | VANILLE

Kokos-Zimt-Crème, Mango-Vanille-Ragout



SPEKULATIUS | GLÜHWEIN | SCHOKOMOUSSE

Mini Tartelette, Vollmilch-Spekulatiusganache, Glühweingel, geröstetes Spekulatius, Schokodekor

HASELNUSS | NOUGAT | ZIMT

Mini Tartelette, Haselnuss-Nougatganache, Kondensmilchcreme, Haselnuss-Zimtkrokant, Schokoperlen

PFLAUME | ZIMT | LEBKUCHEN

Mini Tartelette, Pflaumen-Zimt-Curd, gebrannte Mandeln, Lebkuchencreme, Heidelbeere, Schokodekor

BRATAPFEL | MARZIPAN | GRANATAPFEL

Mini Tartelette, Bratapfelcurd, Apfelgel, Marzipan-Gewürzmascarpone, Granatapfelperlen, Schokodekor



FINGERFOOD



KEEPERS & COOKS

EXPERIENCE

Keepers and Cooks GmbH
Hauptmarkt 6-8
90403 Nürnberg

info@keepersandcooks.com
www.keepersandcooks.com