



Pressemitteilung

Hannover, 30.05.2017

Kleine Happen, große Wirkung - Fingerfood ist nicht nur ein beliebter Partysnack

Für den kleinen Hunger zwischendurch ist Fingerfood die beste Wahl und auch gleichzeitig der beliebteste Happen bei Partys, Feiern, Jubiläen und Messen. Kaum eine Veranstaltung wird mittlerweile ohne diese kleinen und meist sehr köstlichen Aufmerksamkeiten ausgerichtet.

Hannover, 30.Mai.2017 - [DPR] Appetitlich angerichtet und schmackhaft serviert sind sie die kleinen Lieblinge der Gäste bei kleinen und großen Events. Immer mehr Cateringanbieter profitieren von diesem Trend und bieten mittlerweile eine große Auswahl an unterschiedlichen Sortimenten von Fingerfood an und haben sich diesbezüglich sehr stark darauf spezialisiert.

Das Mettbrötchen ist out

Bei Veranstaltungen, Events, Konferenzen und sogar Messen, wurden nicht selten zu früheren Zeiten den Gästen schlichtweg einfache Wurstplatten als Snack für zwischendurch angeboten, die eben nur aus einer sehr kleinen Auswahl an Brot oder Brötchen bestand, die jeweils mit verschiedenen Wurstsorten belegt wurden. Später kamen dann immer mehr auch Käsebrötchen hinzu. Das war es dann auch in der Regel mit der Auswahl. Wer etwas anderes wollte, musste hungrig in die Röhre schauen und warten, bis zur ersten Pause gerufen wurde, oder es auf dem Messegelände noch andere Varianten für den Hunger zwischendurch zur Verfügung standen. Mettbrötchen und Co., mit ein paar Zwiebelringen garniert und mit Petersilie verziert, das war es dann auch schon. Dass dieses magere Angebot heutzutage jedes Event, jede Veranstaltung und vor allem jede Party kippen würde, weiß man mittlerweile. Die Idee, seinen Gästen kleine appetitlich angerichtete Häppchen zu kredenzen, entstand schließlich aus der Einfachheit, schon im Eingangsbereich als kleine Aufmerksamkeit seine Gäste nicht nur mit einem Sektchen zu begrüßen, sondern eben auch mit diesen kleinen und köstlichen Canapès. Die Stunde des Fingerfoods war geboren.

Die Profis machen lassen

Fingerfood ist, wie es der Name schon verrät, mit den Fingern auch zu sich zu nehmen. Kein Besteck, kein Geschirr. Eine Serviette reicht schon aus, um die kleinen Häppchen anbieten zu können. Je nach Veranstaltung kann Personal geordert werden, welches die Häppchen auf Tablett serviert an die Gäste reicht, oder auch durch die Räume oder Säle der Veranstaltung geht und anbietet. Es gibt natürlich auch Spezialisten auf diesem Gebiet, die sich speziell mit der Materie Fingerfood bestens auskennen und diese auch anbieten. Professionell hergerichtet und angerichtet präsentieren sie ein großes Sortiment unterschiedlichster Häppchen und Co. für Firmenfeiern, Jubiläen, Partys und mehr. Ein Fingerfood-Profi aus Hannover ist beispielsweise der Anbieter Canape-Profi. Er bietet in und rund um Hannover nach Wunsch fertig angerichtete Canapès für sämtliche Empfänge und Festivitäten.

Die Auswahl macht den Unterschied

Das wichtigste Kriterium für ein gutes Fingerfood-Angebot ist die Vielfalt. Heutzutage reicht eben nicht mehr das Metthäppchen aus, um seine Gäste zu verwöhnen. Es sollten Fisch, Fleisch, Gemüse und sogar Obst mit angeboten werden. Am besten sogar auf unterschiedlichen Brotsorten. Vom einfachen Weizentoast, über Graubrot und Vollkornbrot. Mit Margarine, Butter, oder ohne. Aufstriche für Vegetarier und Veganer, für Menschen mit Lactose- und Gluten-Intoleranz. Diese und weitere

Dinge sollte man auf jeden Fall berücksichtigen. Bei geschäftlichen Veranstaltungen mit ausländischen Gästen sollte man außerdem dringend darauf achten, welche Nahrungsmittel und welche Ernährung landesüblich ist.

weiterführender Link: <http://www.canape-profi.de/>

Pressekontakt:

Creativ Catering Hannover GmbH
Am Lindenhofe 23
30519 Hannover

Firmenportrait:

Fingerfood in Hannover und Umgebung

Pressemitteilung von: Creativ Catering Hannover GmbH

Autor: Fabian Brakemeier