

Astrid Schmitt

Moderne Platten & Häppchen

Professionelle Arrangements für alle Anlässe

Inspiration für gelungenes Essen für jede Veranstaltung

Mediterraner Gemüsesalat, Bayerisches Fingerfood, Lachscarpaccio-Platte, Brombeer Tarte – in diesem Buch findet man zu jedem Anlass, sei es für ein Firmenjubiläum, einen Geburtstag oder eine Hochzeit, die verschiedensten Kreationen für ein gelungenes **Catering**. Neu interpretierte Klassiker und inspirierende Rezeptideen, bei denen die Legetechniken aufgezeigt werden und Schritt-für-Schritt-Bebilderung für das richtige Vorgehen dabei helfen, alles unkompliziert nachzumachen. Zu vielen Kreationen gibt es außerdem Garnituren, die jedem Buffet den Feinschliff verleihen.

Astrid Schmitt verbindet ihre Erfahrung mit Kreativität, Kochkunst und der gewissen Liebe zum Detail und so ist ein innovatives, anschaulich erklärtes Buch entstanden, das über **60 Platten, Häppchen und Fingerfood** umfasst. Da Unverträglichkeiten heutzutage eine immer größere Rolle spielen, findet man zu vielen Rezepten auch eine

laktose- oder glutenfreie Herstellungsvariante. Dieses Buch ist aus der täglichen Praxis entstanden. Das macht es zu einem modernen Standardwerk rund um fantastisches Essen bei Veranstaltungen. Sowohl für das **professionelle Catering und die Gastronomie**, aber auch für ambitionierte Gastgeber*innen, die zu Hause für ein beeindruckendes **Buffet** sorgen möchten.



Aus dem Inhalt

- Grundsätzliches
- Legetechniken
- Dips, Salate & Vorspeisen
- Häppchen & Fingerfood
- Fisch & Meeresfrüchte
- Fleisch, Wurst & Käse
- Desserts & Früchte

Professionelle Arrangements für alle Anlässe. Platten, Häppchen, Fingerfood und Co. eindrucksvoll in Szene gesetzt.

Astrid Schmitt

Moderne Platten & Häppchen

Professionelle Arrangements für alle Anlässe

ISBN 978-3-98541-032-3
264 Seiten, 230 x 270 mm
durchgehend Farbfotos
€ 64,90 (D) / € 66,80 (A)