

Matthaes (Hrsg.), Volker Beuchert

Fingerfood

Über 200 Profirezepte für alle Anlässe. Rezepte und Ideen aus der Spitzengastronomie

Kleine Häppchen für große Feste

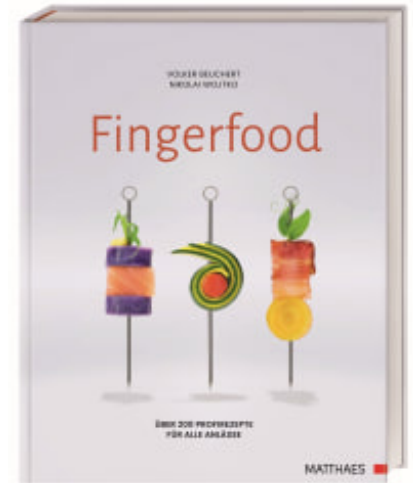
- Das ganze Spektrum des Fingerfoods in **über 200 Profi-Rezepten**
- Für jeden Anlass die passende Köstlichkeit: Vom **Flying Dinner** übers **festliche Party-Buffer** bis hin zu **Großveranstaltungen** mit über 1.000 Gästen
- Vom Profi für Profis: Autor **Volker Beuchert** ist Geschäftsführer und kulinarischer Kopf des renommierten Caterers **Kirberg Catering**
- Spießchen, Gläser, Löffel, Focaccie, pikante Pralinen & Co. – eine Vielzahl **praxiserprobter Kreationen** sorgt für jede Menge Abwechslung

Buffer-Ideen auf höchstem Niveau

Gutes Veranstaltungs-Catering besticht durch Kreativität, hervorragende Qualität und perfekte Präsentation der Speisen. Mit seinen über 200 originellen Rezepten hebt dieses Fingerfood-Kochbuch das Event-Catering auf ein neues Niveau. Ob exquisite

Hors d'oeuvres, trendige **Wraps** oder verführerische **Petit Fours**: Profi-Caterer Volker Beuchert liefert eine Vielzahl von **Rezept- und Präsentationsideen** für eine gelungene Feier. Abgerundet wird das Buch durch **stimmungsvolle Buffetvorschläge** und **wertvolles Praxiswissen**. Eine fundierte Inspirationsquelle für **professionelle Caterer und passionierte Gastgeber*innen!**

Erstklassiges Fingerfood: Über 200 köstliche Rezepte und Ideen aus der Spitzengastronomie für ein gelungenes Event.



Matthaes (Hrsg.), Volker Beuchert

Fingerfood

Über 200 Profirezepte für alle Anlässe. Rezepte und Ideen aus der Spitzengastronomie

ISBN 978-3-98541-069-9
224 Seiten, 240 x 290 mm
Mit farbigen Fotos
€ 69,90 (D) / € 71,90 (A)