

Fingerfood Atelier

— ANNA LOVISI —

FINGERFOOD ATELIER

Exklusive Apéro- & Catering-Konzepte

EINZELPREISLISTE - Fingerfood & Apéro Catering

Unsere Fingerfood-Kreationen sind als Apéro-Kompositionen entwickelt und entfalten ihren vollen Geschmack auch bei kalter Serviertemperatur oder Raumtemperatur.

Signature Produkte sind exklusive Spezialitäten des Hauses und spiegeln unser kulinarisches Profil wider.



Signature

- Mini Parmigiana di Melanzane, hausgemacht, Ricotta informata – CHF 7.50
- Garnelen-Tatar im Glas mit Ricotta creme, Avocado, Olivenöl, rosa Grapefruit – CHF 9.00
- Crostini aus hausgemachtem Brot mit Frischkäse, karamellisierten Zwiebeln & gerösteten Nüssen – CHF 6.50
- Crostini aus hausgemachtem Brot mit Frischkäse, Caprice de Dieux, Feigen & Honig. – CHF 7.50
- Garnelen mariniert in Zitrusfrüchten mit Ingwerzeste – CHF 8.50
- Couscous im Glas mit mariniertem Oktopus, Olivenöl, Knoblauch & Zitronenzeste – CHF 9.00
- Basilikum- Frischkäse-Mousse -Crostino mit sautierter Garnele & Gold-Brombeere - CHF 9.00
- Crostini aus hausgemachtem Brot mit Rohschinken, Gorgonzola, Birne & Honig – CHF 7.50

Fingerfood Atelier

— ANNA LOVISI —

Weitere salzige Fingerfood

- Mascarpone-Mousse im Glas mit Rauchlachs – CHF 7.50
- Mini Blätterteigtaschen mit hausgemachter Fleisch-Paprika-Füllung – CHF 5.50
- Mini Vol-au-Vent mit hausgemachter Pilzsauce – CHF 5.00
- Ofenpolenta mit Burrata, Basilikum & getrockneten Tomaten – CHF 5.50
- Blätterteig-Schnecken mit Frischkäse & Rohschinken – CHF 5.50
- Blätterteig-Minisandwich mit Frischkäse & Lachs – CHF 6.00
- Blätterteig-Minisandwich mit Frischkäse & Kochschinken – CHF 5.00
- Blätterteig-Minisandwich mit Frischkäse & Rohschinken – CHF 5.50
- Caprese-Spiesse (Tomaten, Mozzarella & Basilikum) – CHF 4.50
- Hausgemachte Mini-Quiche mit Zucchetti – CHF 7.00
- Zarte Mini-Mozzarella-Perlen, umhüllt von knusprig-würzigem Speckmantel, verfeinert mit frischem Basilikum. und Acedo Balsamico di Modena - CHF 5.50
- Rohschinken mit Mozzarella-Perlen & Melone mit Basilikum, Minze und Aceto Balsamico di Modena - CHF 5.50
- Couscous im Glas mit Gemüse, Olivenöl - CHF 5.50
- Caprese-Crostini mit Pesto-Frischkäse, Tomaten und Mozzarella – CHF 5.00
- Crostini aus hausgemachtem Brot mit Burrata, grober Salz, Pfeffer & Olivenöl aus Sizilien – CHF 6.00
- Crostini aus hausgemachtem Brot mit Frischkäse, Provolone & Rohschinken – CHF 6.50

Fingerfood Atelier

— ANNA LOVISI —

Mini Piadina – hausgemacht

- Frischkäse, Rohschinken, Salat & Stracchino – CHF 7.50
- Frischkäse, Kochschinken, Salat & Stracchino – CHF 7.00

Extra (Piadina)

- Auberginen in Öl, hausgemacht + CHF 1.50
- Getrocknete Tomaten in Öl, hausgemacht + CHF 1.50

Fingerfood Atelier

— ANNA LOVISI —

DESSERTS

- Mini Tiramisù, klassisch, hausgemacht (enthält Alkohol / Ruhm. Kann auch ohne Alkohol bestellt werden) – CHF 6.00
- Panna Cotta mit Limette, hausgemacht (enthält Alkohol / Ruhm. Kann auch ohne Alkohol bestellt werden) – CHF 5.50
- Schokoladenmousse mit Orangensauce und Crumble, hausgemacht (enthält Alkohol / Ruhm. Kann auch ohne Alkohol bestellt werden) – CHF 5.50
- Millefoglie mit Vanille-Chantilly, (Teig zugekauft) – CHF 5.50
- Chantilly-Creme im Glas mit frischen Beeren – CHF 5.50
- Tartellettes mit Crema Pasticcera (Vanillecreme) und Erdbeeren – CHF 4.50
- Tartellettes mit Crema al Limoncello (enthält Alkohol / Limoncello) – CHF 5.50

Mini Cannoli

- Schalen aus Italien, frisch gefüllt mit
Crema Pasticcera (Vanillecreme) / Schokoladencreme / Ricotta – CHF 6.50

Fingerfood Atelier

— ANNA LOVISI —

Unsere Philosophie

Fingerfood Atelier steht für handwerklich hergestelltes Premium-Fingerfood mit klarer Inspiration aus der sizilianischen Küche und Kultur. Unsere Kreationen sind bewusst anders, nicht austauschbar und nicht überall erhältlich.

Wir richten uns vor allem an Firmenkunden, die bei Apéros, Events und Geschäftsanlässen Wert auf Qualität, Stil und Individualität legen.

QUALITÄT, HERKUNFT & HANDWERK

Alle Fingerfood-Kreationen werden frisch zubereitet und mit grosser Sorgfalt hergestellt. Quiche, Parmigiana sowie sämtliche Desserts werden hausgemacht zubereitet. Für unsere Parmigiana verwenden wir Scaglie di Ricotta infornata, nach traditioneller sizilianischer Art zubereitet, direkt aus Sizilien bezogen. Unsere getrockneten Tomaten in Öl werden ebenfalls hausgemacht – die Tomaten stammen aus Sizilien und werden von uns in hochwertigem Olivenöl aus Sizilien eingelegt. Auch unsere Auberginen in Öl, sind hausgemacht.

Unser Brot für Crostini und belegte Brote wird hausgemacht.

Teige, Vol-au-Vent sowie Cannoli-Schalen werden je nach Produkt zugekauft und von uns frisch weiterverarbeitet.

Für unsere Desserts verwenden wir Eier von Bauern aus Biel-Benken.

Für unsere Fingerfood-Kreationen verwenden wir natives Olivenöl aus Sizilien.

Fingerfood Atelier

— ANNA LOVISI —



Als **Signature gekennzeichnete Produkte** sind **Spezialitäten des Hauses**, die einen besonderen handwerklichen Aufwand erfordern und unser kulinarisches Profil widerspiegeln.

Alle hausgemachten Produkte werden in einer professionellen Küche nach den geltenden Hygiene- und Lebensmittelvorschriften zubereitet.

Hinweis: Einige Produkte enthalten rohe Fischbestandteile (z. B. Rauchlachs). Trotz sorgfältiger Verarbeitung kann nicht ausgeschlossen werden, dass Speisen Spuren von Allergenen (z. B. Nüsse, Gluten, Laktose) enthalten. **Wir bitten Sie, sämtliche Allergien, Unverträglichkeiten oder besondere Ernährungsbedürfnisse der Gäste frühzeitig und schriftlich mitzuteilen.**

Anhang 1: Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Geltungsbereich

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) gelten für alle Leistungen, Lieferungen und Angebote von:

Anna Lovisi – Fingerfood Atelier, Biel-Benken.

Mit der Auftragserteilung akzeptiert der Kunde diese AGB vollumfänglich.

Anna Lovisi - Fingerfood Atelier behält sich das Recht vor, diese AGB jederzeit zu ändern. Die aktuell gültige Version ist auf unserer Website unter AGB's abrufbar. Die geänderte Version tritt mit Publikation auf der Website in Kraft.

2. Leistungen

Anna Lovisi – Fingerfood Atelier bietet Apéro- und Catering-Dienstleistungen mit salzigen und süssen Fingerfood für Firmen- und Privatkunden an.

Der genaue Leistungsumfang ergibt sich aus der jeweils schriftlich bestätigten Offerte.

3. Offerten und Vertragsabschluss

Offerten sind unverbindlich, sofern nicht ausdrücklich anders vereinbart.

Ein Vertrag kommt zustande, sobald der Kunde die Offerte schriftlich per E-Mail oder durch Unterzeichnung des Vertrages bestätigt.

4. Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) ohne Mehrwertsteuer.

Gemäss Art. 10 Abs. 2 MWSTG ist Anna Lovisi – Fingerfood Atelier nicht mehrwertsteuerpflichtig.

Anpassungen & individuelle Wünsche:

Einzelne Komponenten der Apéro-Pakete können auf Wunsch angepasst oder ersetzt werden (z. B. bei Unverträglichkeiten, Allergien oder persönlichen Vorlieben).

Wird ein Produkt durch ein gleich- oder niedrigerpreisiges ersetzt, bleibt der Paketpreis unverändert. Bei Auswahl höherpreisiger Produkte wird die entsprechende Differenz zusätzlich verrechnet.

5. Mindestbestellung / Mindestumsatz

Die Mindestbestellung beträgt 20 Personen.

Für kleinere Gruppen gilt ein Mindestumsatz von CHF 700.– pro Event.

6. Zahlungskonditionen

- 50 % Anzahlung bei Auftragsbestätigung
- Restbetrag zahlbar innert 10 Tagen nach Rechnungsdatum

7. Stornierungsbedingungen

Eine Stornierung muss schriftlich erfolgen.

- Bis 14 Tage vor dem Event: kostenlos
- 13–7 Tage vor dem Event: 50 % des Auftragswertes
- Ab 6 Tagen vor dem Event: 100 % des Auftragswertes

Bereits entstandene Kosten (Einkauf, Küchenmiete etc.) werden vollumfänglich verrechnet.

8. Änderungen der Gästeanzahl

Änderungen der Personenzahl müssen spätestens 8 Tage vor dem Event schriftlich mitgeteilt werden.

Danach wird die zuletzt bestätigte Personenzahl verrechnet.

9. Haftung

Anna Lovisi – Fingerfood Atelier haftet ausschliesslich für Schäden, die durch grobe Fahrlässigkeit oder Vorsatz entstehen.

Für Allergien oder Unverträglichkeiten übernimmt Fingerfood Atelier keine Haftung, sofern diese nicht vorab schriftlich gemeldet wurden.

10. Allergien und Unverträglichkeiten

Der Kunde ist verpflichtet, Anna Lovisi – Fingerfood Atelier sämtliche Allergien, Unverträglichkeiten oder besondere Ernährungsbedürfnisse der Gäste frühzeitig und schriftlich mitzuteilen.

Erfolgt keine schriftliche Mitteilung, übernimmt Anna Lovisi – Fingerfood Atelier keine Haftung für allergische Reaktionen oder gesundheitliche Beeinträchtigungen.

Trotz sorgfältiger Verarbeitung kann nicht ausgeschlossen werden, dass Speisen Spuren von Allergenen (z. B. Nüsse, Gluten, Laktose) enthalten.

11. Höhere Gewalt

Bei Ereignissen höherer Gewalt (z. B. Krankheit, Stromausfall, behördliche Anordnungen) ist Fingerfood Atelier berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten. Bereits geleistete Zahlungen werden zurückerstattet.

12. Gerichtsstand

Gerichtsstand ist Liestal (Basel-Landschaft, Schweiz)

Es gilt ausschliesslich Schweizer Recht.

13. Lieferbedingungen & Versandkosten

Anfahrts- und Lieferkosten

1. Die Lieferung erfolgt zu den zum Zeitpunkt der Bestellung gültigen Zonen-Pauschalen.
2. Die Pauschale in Zone 2 (BS/BL) deckt neben den Fahrzeugkosten auch den zeitlichen Aufwand für die Bereitstellung und den Transport ab.
3. Für Lieferungen ausserhalb der definierten Zonen wird der zusätzliche Aufwand nach Kilometern berechnet.
4. Bei Erreichen des Mindestumsatzes für kostenlose Lieferung (CHF 1'000.– netto) entfällt lediglich die Transportpauschale; der Mindestumsatz pro Event von CHF 750.– bleibt davon unberührt.
 - Zone 1 (Biel-Benken & direkt angrenzende Gemeinden): Kostenlose Lieferung.
 - Zone 2 (Region Basel BS/BL): Pauschal CHF 40.– pro Anfahrt.
 - Zone 3 (Ausserhalb BS/BL): Grundpauschale CHF 40.– zzgl. CHF 0.80 pro gefahrenen km (Hin- und Rückweg).
 - Bonus: Ab einem Bestellwert von CHF 1'000.– liefern wir in der Region Basel (Zone 1 & 2) kostenlos.

14. Kontakt

Anna Lovisi – Fingerfood Atelier

Hofmattenwägli 6

4105 Biel-Benken

E-Mail: info@fingerfood-atelier.ch

Telefon: +41 79 691 46 83

Anhang 2: Detaillierte Allergen-Information

Sehr geehrte Damen und Herren,

gemäss der Schweizer Lebensmittelverordnung informieren wir Sie hiermit detailliert über die in unseren Kreationen enthaltenen Allergene. Diese Liste basiert auf den Rezepturen unseres Hauses.

Fingerfood	Allergene
Mini Parmigiana di Melanzane	Milch
Garnelen-Tatar im Glas mit Avocado	Krebstiere, ggf. Milch
Crostini mit Frischkäse, karamellisierten Zwiebeln & Nüssen	Gluten, Milch, Schalenfrüchte
Crostini mit Frischkäse, Caprice de Dieux, Feigen & Honig	Gluten, Milch
Garnelen mariniert in Zitrusfrüchten	Krebstiere
Couscous mit Oktopus	Gluten, Weichtiere, Sellerie
Basilikum-Frischkäse-Mousse-Crostino mit Garnele	Gluten, Milch, Krebstiere
Crostini mit Rohschinken, Gorgonzola, Birne & Honig	Gluten, Milch
Mascarpone-Mousse mit Rauchlachs	Milch, Fisch
Mini Blätterteigtaschen Fleisch-Paprika	Gluten, Milch, Eier
Mini Vol-au-Vent mit Pilzsauce	Gluten, Milch
Ofenpolenta mit Burrata	Milch
Blätterteig-Schnecken mit Frischkäse & Rohschinken	Gluten, Milch, Eier
Blätterteig-Minisandwich mit Frischkäse & Lachs	Gluten, Milch, Fisch, Eier
Blätterteig-Minisandwich mit Frischkäse & Kochschinken	Gluten, Milch, Eier
Caprese-Spiesse	Milch

Fingerfood Atelier

— ANNA LOVISI —

Mini-Quiche mit Zucchini	Gluten, Milch, Eier
Mozzarella-Perlen im Speckmantel	Milch
Rohschinken mit Mozzarella-Perlen & Melone	Milch
Couscous mit Gemüse	Gluten
Caprese-Crostini mit Pesto-Frischkäse	Gluten, Milch
Crostini mit Burrata	Gluten, Milch
Crostini mit Frischkäse, Provolone & Rohschinken	Gluten, Milch
Mini Piadina mit Rohschinken	Gluten, Milch
Mini Piadina mit Kochschinken	Gluten, Milch
Mini Tiramisù	Gluten, Milch, Eier, Alkohol
Panna Cotta mit Limette	Milch, Alkohol
Schokoladenmousse mit Orangensauce & Crumble	Gluten, Milch, Eier, Alkohol
Millefoglie mit Vanille-Chantilly	Gluten, Milch, Eier
Chantilly-Creme mit Beeren	Milch
Tartellettes mit Crema Pasticcera	Gluten, Milch, Eier
Tartellettes mit Crema al Limoncello	Gluten, Milch, Eier, Alkohol
Mini Cannoli	Gluten, Milch, Eier, Schalenfrüchte

Fingerfood Atelier

— ANNA LOVISI —

Zusätzliche Hinweise

* **Pesto Genovese und Bouillon:** Können je nach Hersteller zusätzlich Schalenfrüchte (Pinienkerne/Cashews) oder Sellerie enthalten.

Haftungsausschluss / Kreuzkontamination:

Trotz grösster Sorgfalt bei der Herstellung können Kreuzkontaminationen nicht vollständig ausgeschlossen werden. In unserem Betrieb werden glutenhaltiges Getreide, Milchprodukte, Eier, Nüsse, Fisch und Meeresfrüchte verarbeitet.

Lagerhinweis:

Die Produkte sind für den sofortigen Verzehr bestimmt und müssen bis zum Verzehr bei maximal 5°C gekühlt gelagert werden.