

Matthaes (Hrsg.), Volker Beuchert

Fingerfood

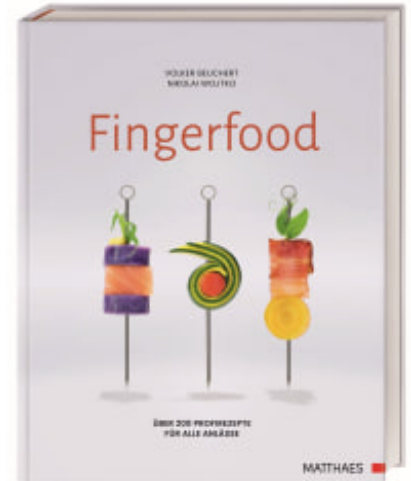
Über 200 Profirezepte für alle Anlässe

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 Buffervorschläge** 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

ISBN 978-3-98541-069-9
240 Seiten, 240 x 290 mm
Mit farbigen Fotos
€ 69,90 (D) / € 71,90 (A)
Erscheint am 30.09.2024