



EVENT CATERING SERVICE

JAHRESZEITLICHE BÜFFETS

ZUM FRÜHJAHR

Die Büffets sind lieferbar ab mindestens 10 Personen, zuzüglich 0,20 € pro Person für die Büffetausstattung (enthält Chafing Dishes, Brennpaste, Vorlegebesteck, Kleinmaterial).
Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

FRÜHJAHR'S BÜFFET I

- Kalt:** Bunter Spargelsalat mariniert mit Himbeeressig, Zitronen und Mandelöl
Spieß von Hackbällchen mit Kirschtomate und Basilikum
Kleine Kartoffeln gefüllt mit Rindfleisch-Lauchsalat
- Warm:** Medaillons von der Putenbrust auf einer Champignon-Pfeffersauce ,
dazu Kartoffelrösti und Mandelbrokkoli
- Dessert:** Kleine Spieße von Erdbeeren und Ananas
Himbeer-Schmandcreme mit Karamelsauce und Pistazien

Pro Person 22,50 €

FRÜHJAHR'S BÜFFET II

- Kalt:** Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf mariniertem Feldsalat mit Orangenscheiben
Honig-Lachspralinen auf einem süß sauren Bohnensalat
Röllchen vom Schweinerücken gefüllt mit Krautsalat und Pinienkernen
Marinierte Champignons mit Frühlingslauch und Paprika
- Warm:** Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit Spargel und Karotten gekocht , dazu Mandelreis
Kleine Auberginentaler mit Tomate, Pinienkernen und Schafskäse
- Dessert:** Erdbeer-Joghurtmousse mit Schokoladensauce und Minze

pro Person 23,90 €

FRÜHJAHR'S BÜFFET III

- Kalt:** Mariniertes Pastamix, Hähnchenbrust, Paprika und Spargel in einer leichten Joghurt-Kräuter-Marinade
Tranche vom Schweinefilet auf Orangen-Chinakohl
Kleine Spieße von vegetarischen Gemüsebällchen, Kirschtomaten und Basilikum
Zucchini-Schiffchen gefüllt mit Räucherlachs-Spargelsalat
- Warm:** Karottensuppe mit Kokosmilch und Zitronengras
Steaks von der Rinderhüfte in einer Rotwein-Bratensauce , dazu ein cremiges Kartoffelgratin
und Spargel-Bohnen-Gemüse
- Dessert:** Mandel-Panna-Cotta mit Mangopüree

Pro Person 26,50 €