



EVENT CATERING SERVICE

JAHRESZEITLICHE BÜFFETS

ZUM SOMMER

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.

SOMMER BÜFFET I

- Kalt:** Limetten-Couscoussalat mit Grillgemüse und feiner Chilinode
Spieß von vegetarischen Bällchen und Kirschtomaten auf Ananas-Krautsalat
Marinierte Gurkenscheiben in Dill-Sahnedressing
- Warm:** Pasta-Gemüsepfanne an Rucola-Mandelpesto
verfeinert mit gegrilltem Mais und Junglauch
- Dessert:** Kokos-Panna Cotta mit Mangopüree und Pistazien

Pro Person 18,50 €

SOMMER BÜFFET II

- Kalt:** Kalt:
Medaillons vom Schweinefilet, rosa gebraten,
auf Zucchinischeiben in Paprikadressing
Graved Lachs auf sommerlichen Blattsalaten, dazu ein Honig-Senf Dressing
Leichter Pastasalat in einer Joghurt Marinade mit roter Zwiebel, Mango und Paprika
- Warm:** Streifen vom Rind in einer Soja-Limettensauce,
dazu Curryreis und gegrilltes Gemüse
- Dessert:** Obstspieß mit weißer Schokolade und Kokosraspel

pro Person 21,90 €

SOMMER BÜFFET III

- Kalt:** Aufgeschnittene Poulardenbrust auf einem Ragout
von getrockneten Tomaten und Oliven
Leichter Rohschinken mit zweierlei Melonenfilets und buntem Pfeffer
Sommerlicher Reissalat mit frischer Gurke, Frühlingszwiebel, Mais
und Cherrytomaten
- Warm:** Schafskäse-Frikadellen auf einer Weißweinjus
mit italienischem Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln
- Dessert:** Basilikum-Zitronencreme marmoriert mit Himbeersauce

Pro Person 22,50 €