

Fein komponiert

ab 30 Personen

Preis im Haus: 25,90 € pro Person

Preis außer Haus: 30,90 € pro Person



Kalter Buffetteil

- Mini-Wraps gefüllt mit Salat, Putenbruststreifen und texanischem Dip
- Schweinefiletmedaillons mit einem Knoblauch-Staudensellerie-Dip
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und einem pikanten Salsa-Dip
- Hähnchenfilet im Knuspermantel mit einem Mango-Chutney-Dip
- Knusprige Blätterteigtaschen mit pikanter Hackfleischfüllung
- Käsesticks mit verschiedenen Obstvariationen

Warmer Buffetteil

- Sahnegeschnetztes vom Schwein mit frischen Champignons
- Putengeschnetzeltes in einer fruchtigen Curry-Ananas-Sauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Gedämpfter Butterreis mit frischer Petersilie
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce Hollandaise
- Vegetarische Spinatlasagne mit Champignons und Knoblauch

Salatbuffet

- Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Gurken und Frühlingszwiebeln mit Dressing nach Wahl
- Geflügelsalat mit saftigem Hähnchen, Ananas, Mandarinen und einem Hauch Curry
- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen

Dessert

- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Panna cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Ihnen einen frischen Brotkorb mit Party-Brötchen, Baguette und Ciabatta mit Butter, Kräuterbutter