Spezialitaeten fuer die Familie

ab 30 Personen

Kalter Buffetteil

- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Broccoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust „Hawaii“
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
- Blätterteigtasche „Italia“ mit Tomaten und mediterranen Kräutern
- Melonenschiffchen mit Lachsschinken
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf
- Herzhafte Ruhrpott Mini-Frikadellen mit Sauergemüse und Löwensenf

Salatbuffet

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Erfrischender Orangen-Fenchel-Salat mit Mango-Chutney und Blütenhonig abgerundet
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse

Warmer Buffetteil

- Feine Streifen von der Putenbrust in einer leichten Tomaten-Mozarella-Sauce
- Filet vom Schwein, gebraten in einer fruchtigen Apfel-Calvados-Sauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce hollandaise
- Tortellini, vegetarisch gefüllt, in einer cremigen Käse-Sahne-Sauce

Dessert

- Erdbeercreme aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Käsesticksvariationen aus rotem Pesto- und Wasabi-käse, Gouda und Appenzeller, mit Obstdekor

Beilagen

- Ofenfrische Brot- und Brötchensorten im Korb mit Butter und Kräuterbutter