

Feines Schlummerbuffet

ab 30 Personen

Preis im Haus: 29,90 € pro Person

Preis außer Haus: 34,90 € pro Person



Antipasti

- Mini-Mozzarella Bällchen mit eingelegten halbgetrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Pumpkin & Cheese, Mini-Kürbisse mit Frischkäsecreme gefüllt

Vorspeisen

- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Grüner Wasabi-Wrap mini mit Räucherlachs, Gurke, Crème fraîche und Chinakohl
- Herzhafte Hacksteaks mit Sauergemüse und einem pikanten Salsa-Dip
- Gerolltes Hähnchenfilet auf Bambusspieß, gefüllt mit buntem Paprikagemüse
- Blätterteigtasche „Italia“ mit Tomaten und mediterranen Kräutern
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln

Salatbuffet

- Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Gurken und Frühlingszwiebeln mit Dressing nach Wahl
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke

Warmer Buffetteil

- Burgunder Schwertbraten mit einer herzhaften Zwiebelsauce
- Feine Streifen von der Putenbrust in einer Sauce aus frischen Champignons, gehackten Zwiebeln und Sahne
- Buntbarsch mit einer Mango-Chili Marinade gedünstet, auf buntem Gemüsebouquet dazu Limettensauce
- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Gedämpfter Butterreis mit frischer Petersilie
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce hollandaise
- Ananas-Sauerkraut, mild mit fruchtigen Stücken

Dessert

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

Beilagen

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