

Feste feiern

ab 30 Personen

Preis im Haus: 27,90 € pro Person

Preis außer Haus: 32,90 € pro Person



Antipasti

- Pastaspieße "al dente" mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuter-Pesto
- In Kräuteröl und Knoblauch eingelegte Zucchini, Auberginen und Paprika

Vorspeisen

- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Broccoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust „Hawaii“
- Schweinefiletmedaillons mit erfrischenden Früchten garniert
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas serviert
- Zarte Putenschnitzel mit Thousand-Island-Dip und BBQ-Sauce
- Blätterteigtaschen mit blanchiertem Blattspinat und Käse gefüllt

Salatbuffet

- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Bayerischer Kartoffelsalat mit deftigem Speck
- Herzhafter Gemüsesalat nach Balkan Art mit Weißkraut, Paprikawürfel, Pusztaalat, Mais, Kidneybohnen und Curry-Note
- Eiersalat mit saftigem Kochschinken, Gewürzgurken, Spargel und Champignons

Warmer Buffetteil

- Mailänder Putenbrust mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Tomaten-Mozzarella-Sauce
- Mild geräucherter Nusschinken-Braten mit einer kräftigen Bratensauce
- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer Rahmsauce mit frischen Champignons
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Gratinierte Kartoffel mit Lauchlocken und Porree
- Gehobelter Wirsing in cremiger Rahmsauce
- Gemüseplatte „Provencal“ mit Kräuter-Champignons, Broccoli und Vichy-Möhren, dazu Sauce Hollandaise

Dessert

- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Erdbeercreme aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen
- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

Beilagen

· Zu den Speisen reichen wir Ihnen einen gemischten Brot- und Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter