

Buffet “Quiche”

6 x verschiedene Fingerfoodteilchen zur Wahl
(Fingerfood kalt)

”Quiche Lorraine” mit Porree, Schinken & Ei
“Quiche Spinat & Feta”

“Panna Cotta” mit Himbeersauce

19,90 € pro Person, netto

Buffet “Klassik”

Lachsplatte mit Räucherlachs & Gravedlachs, Honig-Senf-Sauce
Roastbeef mit Remouladensauce
Bunte Salatplatte mit Cocktailsauce
Partybrötchen

Schweinefilet in Pfefferrahmsauce
Butterspätzle
Rosmarinkartoffeln
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

“Mousse au Chocolat”

26,90 € pro Person, netto

Buffet “Bella Italia”

Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum
“Bruschetta”

Melone mit Schinken am Spieß
Ciabatta

Gebratene Hähnchenbrust mit Tomate & Mozzarella überbacken, Tomatensauce
Tomaten-Bohnen-Gemüse
Gnocchis in Salbeibutter
Rosmarinkartoffeln

Himbeer-Mascarpone-Crème

23,90 € pro Person, netto

Buffet “Herzhaft”

Bauernsalat mit Fetakäse
Mettigel mit Zwiebeln
Spargel-Schinken-Röllchen
Brot

Schweinegeschnetzeltes Gärtnerin mit buntem Gemüse in Sahnesauce
Kartoffelgratin
Reis

“Rote Grütze” mit Vanillesauce

21,90 € pro Person, netto

Buffet “Hola”

Maurische Schweinefleischspieße
Garnelenspieße in Knoblauchmarinade
Grüne Oliven
Datteln im Speckmantel
Baguette & Aioli

“Albondigas” Hackbällchen in Fruchtig-Scharfer Tomatensauce
Vegetarischer Gemüsereis
Kleine Kartoffeln in Meersalzkruste

“Crema Catalana”

23,90 € pro Person, netto

Buffet “Healthy”

Linsensalat mit Fetakäse & Paprika
Rote Beete Carpaccio mit Ruccola & Walnüssen (Vegan)
Rohkoststicks mit Kräuterquark
Brot

Kartoffel-Gemüse-Curry mit Cashewkernen (Vegan)
Gebakener Fetakäse mit Tomaten, Zwiebeln & Knobli

Bunter Obstsalat mit Vanillesauce

19,90 € pro Person, netto