

Buffetvorschläge

Traditionelles Buffet – 35,50€ pro Person (ab 20 Personen)

Vorspeise:

- Rustikales Käsebrett mit verschiedenen Hart- & Weichkäsesorten mit Obst ausgarniert _{Mi}
- Korb mit Partybrötchen & Ciabatta _G
- Butterröschengarnitur _{Mi}

Hauptgang:

- Gebackene Schweinekeule im Stück mit Sauerkraut und Soße _{G, Se, Sell}

Beilagen:

- Salzkartoffeln
Oder
- Kartoffelspalten

Dessert:

- Rote Grütze (Grieß) _G mit Vanillesoße _{Mi}
Oder
- Schokoladenpudding mit Vanillesoße _{Mi}

Alle Preise inkl. MwSt. Zzgl. Anlieferungskosten. Gern kann man bei uns auch Geschirr und Besteck ausleihen, dies kostet pro Teil 0,50€ extra. Bitte bringen Sie uns das Leergut nach der Veranstaltung ab dem nächsten Werktag wieder zurück. Bei größeren Veranstaltungen kann auch die Abholung gebucht werden.

Rustikales Buffet – 36,50€ pro Person (ab 30 Personen)

Vorspeisen:

- Herzhafte Käseauswahl mit Trauben und Obst garniert Mi
- Hausschlachteplatte Schw, Sell, Se
- Gehacktes (als Schwein oder Igel geformt, mit Zwiebeln)
- Halbe gefüllte Eier Ei, F
- Korb mit Partybrötchen & Ciabatta G
- Butterröschengarnitur Mi

Hauptgang:

- Grillplatte (Steak, 2 kleine Bouletten, Drumstick und Schnitzel, nochmal halbiert) Ei, G, Mi, Se
- Schweinehaxen mit Soße G, Schw

Oder

- Rinderschmorbraten in Burgundersoße G, Schw

Beilagen:

- Gemüseplatte (Brokkoli, Blumenkohl und Erbsen & Möhren) mit Hollandaise Ei, G, Mi oder Semmelbutter G, Mi
- Sauerkraut Schw
- Rotkohl G, Schw
- Petersilienkartoffeln
- Rosmarinkartoffelspalten

Dessert:

- Vanillepudding mit Früchten Mi

Alle Preise inkl. MwSt. Zzgl. Anlieferungskosten. Gern kann man bei uns auch Geschirr und Besteck ausleihen, dies kostet pro Teil 0,50€ extra. Bitte bringen Sie uns das Leergut nach der Veranstaltung ab dem nächsten Werktag wieder zurück. Bei größeren Veranstaltungen kann auch die Abholung gebucht werden.

Mediterranes Buffet – 36,90€ pro Person (ab 30 Personen)

Vorspeisen:

- Antipastiplatte _{Mi}
- Rustikales Käsebrett mit verschiedenen Hart- & Weichkäsesorten inkl. geräuchertem Schinken und Salamirose mit Obst ausgarniert _{Mi, Sell, Schw}
- Korb mit Partybrötchen & Ciabatta _G
- Butterröschengarnitur _{Mi}

Hauptgang:

- Zarte Hähnchenbrust mariniert und mit Frischkäse gefüllt _{Mi} dazu eine Kräutersoße _{G, Mi}
- Saltimbocca vom Schweinefilet in Weißweinsauce _{G, Mi, Schw}
- Lachsfilet in Limettensoße _{F, G, Mi}

Beilagen:

- Gemüseplatte (Brokkoli, Blumenkohl und Erbsen & Möhren) mit Hollandaise _{Ei, G, Mi} oder Semmelbutter _{G, Mi}
- Ratatouille _G
- Rosmarinkartoffelspalten
- Bandnudeln mit Pesto _G

Dessert:

- Panna Cotta mit Fruchthaube _{Mi}

Alle Preise inkl. MwSt. Zzgl. Anlieferungskosten. Gern kann man bei uns auch Geschirr und Besteck ausleihen, dies kostet pro Teil 0,50€ extra. Bitte bringen Sie uns das Leergut nach der Veranstaltung ab dem nächsten Werktag wieder zurück. Bei größeren Veranstaltungen kann auch die Abholung gebucht werden.

Sommerbuffet – 39,50€ pro Person (ab 40 Personen)

Vorspeise:

- Parmaschinken an Honigmelonenschiffchen Schw
- Tomate-Mozzarella-Spieße Mi
- Zweierlei bunte Salate mit verschiedenen Dressings Mi, Sell
- Korb mit Partybrötchen & Ciabatta G
- Butterröschengarnitur Mi

Hauptgang:

- Filetmedaillons (4 Stück) in Pfefferrahmsoße Mi
- Zarte Hähnchenbrust mariniert und mit Frischkäse gefüllt Mi dazu eine Kräutersoße G, Mi
- Fischpfanne auf Reis-Gemüsebett in Elektropfanne serviert (verschiedene Filets und Filetspieße, Muscheln, Garnelen) F, G, K, W

Beilagen:

- Gemüseplatte (Brokkoli, Blumenkohl und Erbsen & Möhren) mit Hollandaise Ei, G, Mi oder Semmelbutter G, Mi
- Mediterranes Ratatouille G
- Gnocchi G
- Feine Bandnudeln G

Dessert:

- Minzcreme mit Schokostückchen Mi

Alle Preise inkl. MwSt. Zzgl. Anlieferungskosten. Gern kann man bei uns auch Geschirr und Besteck ausleihen, dies kostet pro Teil 0,50€ extra. Bitte bringen Sie uns das Leergut nach der Veranstaltung ab dem nächsten Werktag wieder zurück. Bei größeren Veranstaltungen kann auch die Abholung gebucht werden.

Fingerfood Buffet – 21,50€ pro Person
(ab 10 Personen, 9 Teile pro Person)

- Kleine Partyschnitzel
- Kleine Partybouletten
- Schweinemedailon
- Hähnchenmedailon
- Wrap-Röllchen, verschieden gefüllt
- Hähnchenspieße
- Halbe gefüllte Eier mit Eicreme
- Käse-Obst-Spieße
- Tomaten-Mozzarella-Spieße

Fingerfood Buffet vegetarisch – 22,50€ pro Person
(ab 10 Personen, 9 Teile pro Person)

- Pumpernickel-Häppchen mit Camembert und Frischkäsehaube (2x)
- Tomaten-Mozzarella-Spieße
- Wrap-Röllchen, vegetarisch gefüllt
- Gemüsespieße, bunt gesteckt
- Halbe gefüllte Eier mit Eicreme (2x)
- Frischer Salat in Gläschen
- Käse-Obst-Spieße

Alle Preise inkl. MwSt. Zzgl. Anlieferungskosten. Gern kann man bei uns auch Geschirr und Besteck ausleihen, dies kostet pro Teil 0,50€ extra. Bitte bringen Sie uns das Leergut nach der Veranstaltung ab dem nächsten Werktag wieder zurück. Bei größeren Veranstaltungen kann auch die Abholung gebucht werden.