

Das Themenbuffet

Ab 20 Personen, Preise pro Person

Buffet „Bavaria“

19,50

Kalt

- Kasselerbrot, Partybrötchen, Laugenstange
- Kräuterbutter, Schmalz
- Ofentomaten mit Champignonfüllung und kross gebratenem Speck

Kalte Platte

- Schinken, grober Leberwurst, Blauschimmelkäse und Obatztn
- Tafelspitz mit Kartoffel-Kräutervinaigrette
- Krautsalat, Tomatensalat, Speckkartoffelsalat mit Radieschen

Warm

- Schweinebraten mit Pfeffer-Kräuterkruste, Rahmsauce
- Grillschinken mit milder Senfsauce
- Sauerkraut, Rahmwirsing mit Speck und Zwiebeln
- Kartoffelgratin, Kartoffelknödel

Dessert

- Bayerisch Creme mit Erdbeerpüree

Buffet „Iberico“

22,50

Kalt

- Brotkorb, Aioli, Tomaten-Chilidip
- Knackige Blattsalate mit Obst und frischen Kräutern,
- Orangenvinaigrette, Joghurt-Kräuter dressing, Balsamico-vinaigrette

- Champignons mit Chorizo
- Albondigas (Hackbällchen) mit Tomatensauce
- Pflaumen im Speckmantel
- Tortilla mit Oliven und getrockneten Tomaten
- Gambas picantes
- Serranoschinken
- Manchegokäse

- Hummus, Cous-Coussalat mit frischer Minze, Rohkostsalat

Warm

- Fleischspieße mit pikantem Knoblauch-Olivenöl (Schweinenacken, Hähnchenbrust, Chorizo)
- Cataplana de peixe (portugisisches Nationalgericht), Schmortopf mit Lachs, Wels und Viktoriabarsch, Tomatensauce, Knoblauch und frischem Koriander
- Geschmortes mediterranes Gemüse
- Kanarische Kartoffeln, Schwenkkartoffeln

Dessert

- Crema Catalana mit beschwipstem Obst

Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt.

Was können wir Ihnen empfehlen? Wir beraten Sie gern! 0234 301109

Ab 20 Personen, Preise pro Person

Buffet „Italia“**24,50****Kalt**

- Brotkorb mit Ciabatta und italienischem Landbrot
- Kräuterbutter, Salzbutter, Aioli

- Knackige Blattsalate und Rohkost
- Orangenvinaigrette, Joghurt-Kräuterdressing, Balsamico-vinaigrette

- Mariniertes Gemüse
- Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
- Parmaschinken mit Melone
- Italienische Salami mit frischen Feigen
- Vitello Tonato
- Shrimps mit Knoblauch und Zitronen-Kräutermarinade

- Käsebrett mit frischen Weintrauben

- Tortellinisalat mit Tomaten, Rucola und gehobeltem Parmesan

Warm

- Schweinefiletgeschnetzeltes mit frischen Austernpilzen
- Medallions von der Hähnchenbrust, gefüllt mit Schinken und Salbei
- Ratatouillegemüse
- Bandnudeln, Rosmarinkartoffeln

Dessert

- Orangentiramisu
- Mousse au chocolat

Buffet „Sicilia“**27,50****Kalt**

- Brotkorb mit Ciabatta und italienischem Landbrot
- Kräuterbutter, Salzbutter, Aioli

- Knackige Blattsalate und Rohkost mit Orangenvinaigrette
- Joghurt-Kräuterdressing, Balsamicovinaigrette

- Mariniertes Gemüse
- Champignonköpfe, gefüllt mit Kräuterfrischkäse
- Gratinierte Zucchini-Hackröllchen
- Auberginentürmchen, gefüllt mit Tomate-Mozzarella
- Rote Beete, gratiniert mit Ziegenkäse und Honig
- Gambas in Knoblauch-Olivenöl
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan

- Käsebrett mit frischen Weintrauben

- Nudelsalat mit tomatisiertem Gemüse und Hähnchenbruststreifen

Warm

- Nudel-Fischpfanne mit Zucchini, Tomaten und frischen Austernpilzen
- Kalbsröllchen, gefüllt mit Mozzarella, getrockneten Tomaten und Basilikum
- Tomatensauce, Mandelbroccoli und Schwenkkartoffeln

Dessert

- Tiramisu
- Panna cotta mit frischem Obst



Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt.

Was können wir Ihnen empfehlen? Wir beraten Sie gern! 0234 301109