

# Buffetvorschlag 2



## Grundsortiment

- bunte Salatvariation mit hausgemachtem Joghurt- & Honig-Senf Dressing
- Tomaten; Gurken; Paprika (geschnitten)
- Fetakäse (aus griechischer Schafs- & Ziegenmilch) mit hausgemachten Croutons & grünen Oliven gefüllt mit Paprikapastete
- hausgemachter Tomaten- und Gurken-Dill Salat
- Wurst- & Käsevariation
- Brotkorb, Baguette & Butter

## Warmanteil

- pikant gebratene Hähnchenschenkel mit deftiger Bratensoße
- marinierter Schweinenacken im Sauerkrautbett
- vietnamesisches Pangasius Filet an Gemüsejulienne mit Kräuter-Dill-Sahnesoße
- hausgemachte Beefsteaks vom Schwein & Rind
- Penne mit hausgemachter Tomatensoße und geriebenem Gouda
- Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Karottenscheiben)
- hausgemachter Champignonrahm
- hausgemachtes Pfannengemüse (Aubergine, Zucchini, Gemüsezwiebel, Paprika)
- gedünsteter Parboiled Reis mit grünen Erbsen (Risi Bisi)
- Salzkartoffeln mit Petersilie verfeinert

## Desserts

- belgisches Schokoladen Mousse
- Naturjoghurt mit frischen Früchten
- hausgemachte Rote Beeren Grütze
- Vanillesoße
- hausgemachte Erdbeersoße

Preis pro Person: 28,90 €

Kinder bis 10 Jahre werden mit 50% berechnet