

Buffetvorschlag 3



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-, Gurken-Dill-, Rohkostsalat (Auswahl aus: Rotkohl; Weißkohl oder Möhre-Apfel)
- Tomaten-Mozzarella Platte (mit Olivenöl & Balsamicoessig)
- Wurst- & Schinkenvariation
- feine Käseauswahl mit Feigensenf
- Antipasti drapiert auf Rucola
- Brotkorb, Baguette & Butter

Warmanteil

- hausgemachte Soljanka
- pikant gebratene Hähnchenschenkel mit deftiger Bratensoße
- marinierter Schweinenacken im Sauerkrautbett
- gebratene Hähnchenbrustfilet gebettet auf frischer Paprika
- 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 Ratatouille Gemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomate)
- gedünsteter Parboiled Reis mit grünen Erbsen (Risi Bisi)
- gebratene Rosmarin-Drillinge
- Kräuterpestonudeln mit gebratenen Kirschtomaten & Rucola
- panierte Mandel-Kartoffelbällchen mit hausgemachtem Kräuterdip

Desserts

- belgisches Schokoladen Mousse
- hausgemachte Rote Beeren Grütze
- Tiramisu nach Art des Hauses
- Vanillesoße
- geschnittenes Obstarrangement

Preis pro Person: 35,90 €

Kinder bis 10 Jahre werden mit 50% berechnet