

Unser Catering Buffet

Warmenteil

Suppe

Crèmesuppe von Tomate und Melone

Pulled Pork (zarter Schweinefleischbraten) mit Krautsalat, Kräuterquark und spanischen Kartoffeln

Hähnchenbrust „Panko“ mit Salsa und Pfannengemüse

kleine Schweinelachsschnitzel und Cordon bleu, gefüllt mit gekochtem Schinken und Edamer

Lachsragout in Sahnesauce mit Pasta und Kräutern aus dem Garten

bunte Gemüsevariationen mit Blumenkohl- und Brokkoliröschen,
junge Fingermöhrrchen und Sauce Hollandaise, Champignonköpfe in Petersilie und Schmand

Moussaka mit Kartoffeln und jungem Gemüse, gratiniert mit Schafskäse und Oliven

Kaltanteil

bunt gemischtes Antipasti

mit Teilen von getrockneten Tomaten, gefüllten Champignonköpfen mit Frischkäse,
Duett von Tomate und Mozzarella, Käsevariationen von Edamer und Schafskäse,
Schinkenbraten und Rinderpastrami,

grünen und roten Blattsalaten, gefüllten Minitomaten und Peperoni

dazu ein bunt gemischter Brotkorb mit Cocktailbrötchen, Baguette und Laugengebäck

Dessert

Panna Cotta, Crème brûlée, Naturjoghurt mit fruchtigen Toppings

frisches Obst

22,50 € pro Person
inkl. Lieferung und Abholung

Leihgeschirr ist nach Absprache möglich.
Unser Buffet dient lediglich als Vorlage und kann gern an Ihre Wünsche/Vorstellungen angepasst werden.

Stand: Januar 2020

