

Unser Catering Buffet

Warmanteil

Suppe

Crèmesuppe von Tomate und Melone

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

Hähnchenbrust „Panko“ mit Pfannengemüse

kleine Schweinelachsschnitzel

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

gebackene Kartoffelnocken

Kaltanteil

bunt gemischtes Antipasti

mit Teilen von getrockneten Tomaten, gefüllten Champignonköpfen mit Frischkäse,
Duett von Tomate und Mozzarella, Käsevariationen von Edamer und Schafskäse,
grünen und roten Blattsalaten, gefüllten Minitomaten und Peperoni

dazu ein bunt gemischter Brotkorb mit Cocktailbrötchen, Baguette und Laugengebäck mit
verschiedene Dips

Dessert

Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtspiegeln, Crème brûlée, Irischer Cheesecake mit Othello

frisches Obst

27,50 € 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: September 2022