

# *Unser Catering Buffet*

## **Warmenteil**

### *Suppe*

Crèmesuppe von Tomate und Melone

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

Hähnchenbrust „Panko“ mit Pfannengemüse

kleine Schweinelachsschnitzel

pochierter Lachs auf Pasta mit Kräutern aus dem Garten und Kirschtomaten

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, Gemüse aus dem Garten gefüllt mit Frischkäse mariniert im Olivenöl,  
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 verschiedenen Dips

## *Dessert*

Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtspiegeln,

Stracciatellacrème und Irischer Cheesecake mit Othello,

dazu frisches Obst

*30,00 € 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: Februar 2024*

