

Unser Firmenbuffet

Vorspeise

Hausgemachte Soljanka

Kaltanteil

bunt gemischtes Antipasti

mit Teilen von getrockneten Tomaten,

Duett von Tomate und Mozzarella, Käsevariationen von Edamer und Schafskäse, grünen und roten Blattsalaten, gefüllten Minitomaten und Peperoni, Patisson Kürbis dazu ein bunt gemischter Brotkorb mit Cocktailbrötchen, Baguette und Laugengebäck

Warmanteil

Sous vide gegartes Schweinefilet an frischen Champignons mit Schmand und Petersilie

Wildschweinkeule im Heusud mit Princessbohnen und Knöpfe

Butter-Zitronen-Hähnchen mit Salbei

Pochierter Lachs mit Madagaskarpfeffer auf Blattspinat gratiniert,

vollendet mit Riesengarnelen in Tomatensalsa

gebackener Blumenkohl und Brokkoliröschen mit Sauce Hollandaise

Beilagen

eine gebackene Auswahl von Kartoffelkroketten, Herzoginkartoffeln und Kartoffelnocken

Das Dessert

Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtspiegeln und

Irischer Cheesecake mit Limette und Schokocrumble

Preis 30,90 € pro Person

Unser Buffet dient lediglich als Vorlage und kann gern an Ihre Wünsche/Vorstellungen angepasst werden.

Stand: Februar 2024

