

KALTE BUFFETS

KALTES BUFFET 1

- Räucherlachs mit Honig-Senf-Dip
- Datteln im Speckmantel
- Garnelenspieße mit Aioli
- Party-Schnitzel
- Party-Frikadellen
- Schweinefiletmedaillons im Mett-Schinken-Mantel
- Goudakäse mit Ananas
- Marinierte Champignons
- Frische Paprika mariniert
- Feldsalat mit Putenbruststreifen
- Tomaten-Brot-Salat
- Brot-/Brötchensortiment mit Kartoffel-Knoblauch-Dip+Aioli

ab 20 Personen, p. P. 19,90 €

ab 10 Personen, p. P. 21,90 €

KALTES BUFFET 2

- Parma-Schinken an Melone
- Lachsrollchen mit Frischkäse
- Kräuterhacksteaks an Rucola
- Puten-Mandel-Steaks
- Schweinefiletmedaillons mit Preiselbeeren
- Roastbeefrollchen mit Waldorfsalat
- Trüffel-Salami an Grissini-Stangen
- Internationale Käsespezialitäten
- Tomaten-Mango-Salat
- Italienischer Nudelsalat
- Ausgesuchtes Brot-/Brötchensortiment mit Butter,
- Kartoffel-Knoblauch-Dip

ab 20 Personen, p. P. 21,90 €

ab 10 Personen, p. P. 23,90 €

KALTES BUFFET 3

- Triologie vom Lachs: Graved-, Räucher-, Stremellachs
- Internationale Käsespezialitäten
- Schweinefilet in Tranchen an Rosmarin-Balsamico Vinaigrette
- Involtni vom Schweinerücken mit Zucchini, Tomate und Pesto
- Hähnchenbrustfilet mit Früchten garniert
- Mini-Wraps mit Putenbrust, Salat und Salsa-Dip
- Frischer Feldsalat mit Parma-Schinken und Parmesan
- Italienischer Spargelsalat mit Rucola und Tomate
- Brot-/Brötchensortiment mit Kartoffel-Knoblauch-Dip, Butter

ab 20 Personen, p. P. 19,90 €

ab 10 Personen, p. P. 21,90 €

BUFFETGENUSS TRADITIONELL

- Mett-Igel
- Party-Bierknacker
- Puten-Mandel-Steaks
- Hausgemachte Partyfrikadellen
- Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel und Fleischsalat
- Partyschnitzelchen
- Senf, Ketchup
- Hausgemachter Nudelsalat
- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Brot-/Brötchensortiment mit hausgemachter Kräuterbutter

ab 20 Personen, p. P. 15,90 €

ab 10 Personen, p. P. 17,90 €