



Kalt / warme Büffets
(ab 20 Personen)

Vorschlag 1

- Hähnchenschlegel mit Früchten garniert
- hausgemachte Gemüseterrine mit Schnittlauchquark
- Spargelröllchen
- Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

- Putengeschnezeltes in Sahnesoße
- Schnitzelpfanne mit Lauch
- Wild / Naturreis
- Kartoffelgratin

- Weißbrot
- Mischsalat
- Obstsalat

pro Person €/ne. 18,50

Vorschlag 2

- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- Forellenfilets aus dem Wacholderrauch
- Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken
- Spargelröllchen
- Teigpastete mit Cumberlandsoße

- Lendchen Pfanne mit Paprikasahnesoße
- Kalbsrahmgeschnezeltes
- Bandnudeln
- Kartoffelgratin
- Mischsalat mit 2 Dressing

- Mandarinen-Quark-Creme
- Weißbrot

pro Person €/ne. 22,90





Vorschlag III

- Tomaten-Crepesröllchen mit Mozzarella und Basilikum Pesto gefüllt
- Zucchini Carpaccio
- Tartar vom Lachs auf Wasabi Panna Cotta
- Räucherforellenmousse in der Teigschale
- Garnelen in Aioli
- Weißbrot

- Maispoulade mit Holunderbeersosse
- Lammrückenscheiben in Crema di Balsamico
- Bohnen im Speckmantel
- Rosmarinkartoffeln
- Polenta Taler

- Panna Cotta mit Fruchtmarmelade
- Mousse au Chocolat

pro Person €/ne. 29,40

