

Catering-/Büffet Angebot

Starter

Bio Gemüsesticks mit Frischkäsecreme
Tomaten-Mozzarella-Bacon Sticks
Datteln & Aprikosen im Speckmantel gebacken
Rauchlachs Wrapprolls mit Rucola & Meerrettich
Brokkoli-Käse-Bällchen, Falaffelbällchen

Main Courses

Hähnchensatés (Spieße) & Garnelensatés
gebacken in Kokos & Sesam mit Chutneyauswahl

Frischpastabar nach Wahl mit 2 Saucen:
Tomatensugo á la Bolognaise & deftiger Kalbsrahmgulasch
große Pestoauswahl und Condiments
(Rucola & Parmesan)

Desserts & Sweets

Erdbeer-Joghurt-Mousse mit Kokos Erdbeere
Schokoladenmousse auf Biskuite
Exotische Obstspieße mit Honig
Käse-Traubensticks

*Inklusive Lieferung/Abholung bis 25km & passendem Geschirr
(BIO Palmblätter & BIO Bestecktaschen)
& Equipment*

Preis pro Person 25,90€

Zusätzliche Büffetelemente

Gemischte Wald- & Wiesensalatvariation mit Balsamico

*Spieße mit Feta, Oliven und süßen Sesam-Kirschtomaten
Spieße mit Paprika, Gewürzgurke & Frikadellchen*

*Tomaten-Mango Süsspchen mit Feingebäck
Feuriges Hühner-Kokos Süsspchen mit Feingebäck*

Auswahl an Pastasaucen

*India Hähnchen Curry Ragout
Gorgonzola Spinat Rahmsauce
Fruchtiges 3erlei Tomatensugo (vegan)
Schinken-Bacon-Käse Carbonara*

Spezialitäten

*Geschmorte Kalbsbäckchen
mit Portweinschalotten und Kartoffelgratin*

*Geschmorte Mini Schweinshaxen BBQ
auf Waldpilz-Walnussgratin*

*Schneidestation mit saftigem Braten und kräftiger Jus
zum selbst schneiden unter der Wärmelampe*

*Feiner Nudelsalat mit Kürbis-Chili-Orangen Pesto
Feiner Nudelsalat mit Thai-Koriander-Sesam Pesto*

*Schokoladenbrunnen für die Obstspieße
Orangenblüten Mousse mit Leinsaat
Mango-Maracuja Mousse*

Auch bei weiterem Equipment können wir helfen:

*Stehtische mit Hussen
Sitzgarnituren & Tischwäsche
Sekt-, Wein- und Longdrinkgläser
Servicemitarbeiter*