
Buffetvorschlag I

Bauernsalat mit Oliven & Fetakäse
Mozzarella "Caprese" mit Basilikum
Gemischte Blattsalate mit Balsamico Dressing
Rohkost Variation
Brotauswahl & Butter

Minestrone mit frisch gehobeltem Parmesan

Tortelloni mit Gemüse & Parmesan
Kabeljaufilet auf Blattspinat mit Dill -sauce
Schweinefilet Medaillons in Speckmantel an Sherrysauce
Cordon bleu von der Hähnchenbrust

Pommes Dauphine
Petersilienkartoffeln
Grüne Bohnen
Gemüsereis

Frischer Obstsalat
Vanille Panna cotta mit Erdbeersauce
Hausgemachtes Tiramisu

34,90 € pro Person
Buffets bieten wir ab 30 Personen an.

Buffetvorschlag II

Italienischer Karotten - Sellerie Salat
Avocado & Shrimps in Cocktail Sauce
Rindertafelspitz mit „Frankfurter Grüne Soße“
Gemischte Blattsalate mit Joghurt Dressing
Rohkost Variation
Ofenfrisches Baguette & Butter

Karotten - Orangen Cremesuppe

Frische Orecchiette mit Brokkoli & gerösteten Pinienkernen
Gedünstetes Lachsfilet auf Spinat Risotto & Zitronen - Ingwer Sauce
Gefüllte Maispouardenbrust mit Chorizo an Pfifferling Rahmsauce
Saltimbocca vom Kalb an Salbei Jus

Kartoffelpüree
Pommes Macaire
Mangold Gemüse
Gemüsevariation

Ananas Salat
Schokoladen Mousse mit Bourbon Vanille Sauce
Kuchenwürfel Variation

38,90 € pro Person
Buffets bieten wir ab 30 Personen an.

Buffetvorschlag III

Carpaccio vom Lachs auf Mesclin Salat
Asiatischer Nudelsalat mit Hähnchenbrust, Mango & Koriander
Mariniertes Bündner Fleisch auf Rucola
Gemischte Blattsalate mit Balsamico Dressing
Rohkost Variation
Baguette & Butter

Tomaten Cremesuppe mit Basilikum & Croûtons

Gnocchi in Trüffelrahm mit Parmesanspäne
Doradenfilet „Toskanische Art“ mit Tomaten, Oliven & Knoblauch
Poulardenbrust an Morchel - Rahmsauce
Geschmorte Lammkeule an Rosmarin Jus
Kalbsbraten mit Waldpilzsauce

Brokkoli mit Kirsch Tomaten
Kartoffelgratin
Gemüsevariation
Basmatireis

Hausgemachtes Erdbeer Tiramisu
Schokoladen Mousse mit Vanillesauce
Crème Brûlée

44,90 € pro Person

Buffets bieten wir ab 30 Personen an.
