

Zum Jubiläum

ab 50 Personen 31,90 Euro p. P.



Antipasti

- Baby-Zucchini mit Frischkäse gefüllt
- Mini-Mozzarellaspieße mit Cocktailtomaten und Gurke
- Pikant marinierte Paprika
- Mini-Gemüsespieße in Knoblauchöle eingelegt
- Melonenschiffchen mit Lachsschinken
- Eingelegte schwarze und grüne Oliven

Kalter Buffetteil

- Kochschinkenröllchen mit Spargel
- Mediterrane Geflügelspieße mit Salsa-Dip
- Party-Mettwürstchen mit Senf
- Mini-Hacksteaks mit Gorgonzolamousse gefüllt
- Halbe Wraps mit Salat, Putenbrust und texanischem Dressing
- Halbe Wraps mit Salat, Räucherlachs und Dressing
- Hähnchenfilet im Knuspermantel
- Putenbrustfilet „Hawaii“ mit frischer Ananas
- Schweinefiletmedaillons mit Gänselebercreme
- Zartes Roastbeef, rosa gebraten, mit Kräuterremoulade

Salatbuffet

- Broccolisalat mit Mais und Paprika
- Geflügelsalat mit Ananas und Curry
- Hirtensalat mit Oliven und Schafskäse
- Bayerischer Weißkrautsalat mit Kümmel
- Rohkost-Salatkompositionen mit verschiedenen Dressings

Warmer Buffetteil

- Spanferkelrücken mit Bratensauce
- Königs-Puter vom Holzkohlegrill mit fruchtiger Johannisbeersoße
- Mini-Cordon-Bleu mit Käse und Kochschinken gefüllt
- Brutzelpfanne mit frischem Gemüse und Dijon-Senf
- Vegetarische Spinatlasagne mit Champignons und Knoblauch

Warme Beilagen

- Kartoffelgratin mit Käse und Sahne überbacken
- Rosmarinkartoffeln
- Butterspätzle mit frischer Petersilie
- Knackiges Lauchgemüse in Sahnesoße
- Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
- Vegetarische Gemüsepfanne

Dessert

- Zitronencreme
- Mousse au Chocolate mit Sahnehaube garniert
- Frische Rote Grütze mit Vanillesoße
- Internationale Käsespezialitäten

Beilagen

- Gemischter Brot- und Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter