

Abitur Buffet B

ab 150 Personen - Lieferung außer Haus: 22,90 € pro Person

EVENTHAUS
Giebel

Antipasti

- Mini-Zucchini gefüllt mit Frischkäse
- Gemüsespieße mit frischen Kräutern der Provence

Warmer Buffetteil

- Käsekrustenbraten mit deftiger Bratensauce
- Mini-Rinderrouladen mit deftiger Bratensauce
- Schweine-Sahnegeschnetzeltes mit frischen Champignons
- Königsputer, vor Ort tranchiert, mit fruchtiger Johannisbeersauce
- Seelachs let an Senfsauce, frisch aus der Riesenpfanne
- Butterspätzle mit zerlassener Butter
- Kartoffelgratin mit Käse und Sahne überbacken
- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
- Gefüllte Riesenchampignons mit Spinat und Käse
- Buntes Zucchini-Sommergemüse
- Vegetarische Tortellini mit Käse-Sahne-Sauce
- Cannelloni mit Ricottafüllung

Salatbuffet

- Indonesischer Reissalt
- Floridasalat mit Früchten
- Broccolisalat mit Schinken und Mais
- Frische Rohkostplatte mit erlesenen Dressings
- Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Kalter Buffetteil

- Hähnchenfilet natur
- Gefüllte Broccolibrüstchen
- Party-Mettwürstchen mit Senf
- Datteln mit Fruchtcremefüllung
- Mini-Geflügelspieße mit Curry-Dip
- Hacksteaks mit Sauergemüse garniert
- Putenbrust „Hawaii“ mit frischer Ananas
- Zarte Party-Schnitzel mit Zitronenspalten
- Schinkenröllchen mit Spargel und Remoulade
- Gefüllte Blätterteigtaschen mit Spinat und Feta
- Blätterteigtaschen mit pikantem Hackfleisch gefüllt
- Arrangements vom Geflügel mit Cumberlandsauce

Dessert

- Stracciatellacreme
- Fruchtige Orangencreme
- Schokoladen- und Vanillepudding
- Frische Obstplatte mit Vanillesauce
- Internationale Käsespezialitäten

Brot und Butter

- Ofenfrische Brot- und Brötchensorten im Korb mit Butter und Kräuterbutter