

Abitur Buffet D

ab 150 Personen - Lieferung außer Haus: 21,90 € pro Person



EVENTHAUS
Giebel

Antipasti

- Baby-Zucchini mit Frischkäse gefüllt
- Melonenschiffchen mit Lachsschinken
- Mini-Mozzarellaspieße mit Oliven und Paprika

Warmer Buffetteil

- Riesling-Sahnegeschnetzeltes vom Schwein
- Frischer Schwertbraten mit deftiger Bratensauce
- Königsputer mit Cassissauce, vor Ort tranchiert
- Pangasius let mit Brunnen-Cresse-Sauce
- Bandnudeln mit Zucchini und Strauchtomaten in fruchtiger Tomaten-Mozzarellasauce
- Kartoffelgratin mit Käse und Sahne überbacken
- Aromatische Rosmarinkartoffeln
- Schwäbische Butterspätzle
- Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
- Vegetarische Gemüsepfanne mit Kräutern

Salatbuffet

- Broccolisalat mit Schinken und Mais
- Italienischer Lauchsalat mit frischer Ananas
- Geügelssalat mit Curry und exotischem Obst
- Balkan Hirtensalat mit Oliven und Schafskäse
- Bunte Rohkostvariation mit verschiedenen Dressings
- „Cole Slaw“ - Amerikanischer Krautsalat mit geraspelten Karotten

Kalter Buffetteil

- Würzige Geflügeldrumsticks
- Hähnchenfilets im Knuspermantel
- Hacksteaks mit Sauergemüse garniert
- Party-Mettwürstchen mit Senf
- Minischnitzel in Wiener Panade mit Zitronenspalten
- Putenbrust let „Hawaii“ mit frischer Ananas und feiner Currynote
- Halbe Wraps gefüllt mit Texas-Dip, frischem Salat und Putenbruststreifen

Dessert

- Münsterländer Herrencreme
- Feine Panna Cotta mit Himbeersauce
- Dunkle Mousse au Chocolat mit Sahnehaube

Brot und Butter

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