

Jubiläum

ab 80 Personen - Lieferung außer Haus: 31,90 € pro Person



Antipasti

- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- In Kräuteröl und Knoblauch eingelegte Zucchini, Auberginen und Paprika
- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt

Kalter Teil

- Barbarie Flugentenbrust an Cumberland sauce und Orangenconfie
- Grüner Wasabi-Wrap mini mit Räucherlachs, Gurke, Crème fraîche und Chinakohl
- Vegetarische Mini-Wraps mit Rucola, Sauerrahm und Tomatenperlen
- Mariniert Mini Geflügelspieße mit Curry-Dip
- Lachsschinkenspieße mit Melonenperlen
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
- Herzhafte Hacksteaks mit Sauergemüse und einem pikanten Salsa-Dip
- Blätterteigtaschen mit blanchiertem Blattspinat und Käse gefüllt
- Gefüllte Eier mit Senfcreme
- Käsesticks mit verschiedenen Obstvariationen

Salatvariationen

- Vitaminsalat mit knackigen Apfelstücken, Karottenstreifen und gehackter Petersilie
- Lauchsalat, fruchtig mit Apfel und Mandarinen in leichter Salatcreme
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Eisbergsalat, fruchtig und kernig mit Mandarinen, Haselnüssen und Dressing nach Wahl

Warmer Teil

- Ganzer Königspüter, vor Ort tranchiert mit fruchtiger Johannisbeersauce
- Mini Rinderrouladen geschmort, traditionell gefüllt mit Gurken, Speck und Senf
- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer aromatischen Cognac-Pfeffersauce
- Käsekrustenbraten gefüllt mit Gouda, Lauchlocken und Röstzwiebeln mit einer Rahmsauce
- Seidenklöße aus frischen gekochten Kartoffeln
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce hollandaise
- Gedünsteter Kohlrabi in frischem Rahm mit Butter und Lorbeeren verfeinert

Dessert

- Mousse au Chocolat mit einem Himbeertopping
- Leichte Limetten-Joghurt-Mousse
- Panna cotta ala Karamel mit dezenten Röstaromen
- Locker aufgeschlagene Bayrische Creme mit Kirschragout

Brot

- Zusätzlich reichen wir Ihnen einen frischen Brotkorb mit Party-Brötchen, Baguette und Ciabatta mit Butter, Kräuterbutter