

Buffet-Vorschlag

Fingerfood - vegetarisch

- Bruschetta mit Tomate
- vegetarische Blätterteig Muffin
- Lachsröllchen
- Zucchini-Röllchen
- Tomate- Mozzarella-Spieße
- Käsehappen
- Salat-Wrap
- Baguette Brot dazu Aioli

Preis pro Person: 31,90 € inkl. MwSt.



Buffet-Vorschlag

Fingerfood

- Schweinefiletmedaillon Tomate- Mozzarella
- Schweinefiletmedaillon mit Chili- Füllung
- Hähnchenmedaillon Tomate- Mozzarella
- Pizzaschnecken, Cevapcici-Spieße
- Grissini mit rohem Schinken
- Blätterteig Zwiebelkuchen

Preis pro Person: 31,90 € inkl. MwSt.



Buffet-Vorschlag

Das „kleine kalte“ Buffet

- kleine Hähnchen- und kleine Schweineschnitzel
- kleine Hackbällchen im Speckmantel, kleine Frikadellen
- Knochenschinken mit Honigmelone
- Käsehapen
- frischer Salat mit Dressing
- Schichtsalat, Kartoffelsalat

Preis pro Person: 31,90 € inkl. MwSt.



Buffet-Vorschlag

Kaltes Buffet

- Filetmedaillon Tomate-Mozzarella
- Hähnchenmedaillon Tomate-Mozzarella
- kleine Hähnchen Mandelschnitzel
- kleine Hackbällchen im Speckmantel
- kleine Frikadellen
- kleine Mettenden, Kochschinken
- Spargelröllchen, gefüllte Eier, Salat-Wrap, Käsehappen
- frischer Salat, Bauernsalat, Nudel-Rucola Salat, Porree-Salat

Preis pro Person: 39,90 € inkl. MwSt.



Buffet-Vorschlag

Das „bayrische“ Buffet

- 1/2 Haxe
- Backschinken dazu Bratensoße
- Stampfkartoffeln
- Schwenkkartoffeln
- Sauerkraut und Bayrisch Kraut

Preis pro Person: 31,90 € inkl. MwSt.



Buffet-Vorschlag

Das „Schnitzelpfannen“ Buffet

- Schnitzel dazu Champignonrahmsoße
- Hähnchenbrustfilet natur mit
Spargelspitzen in Käsesahne überbacken
- Kräuterkartoffeln und Spätzle
- Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Preis pro Person: 39,90 € inkl. MwSt.



Buffet-Vorschlag

Das „exklusive“ Buffet

- Hähnchenbrustfilet paniert- als Roulade gefüllt mit Tomate-Mozzarella
- Hähnchen-Mandelschnitzel dazu Tomatensoße
- Pulled Pork
- Folienkartoffeln mit Sour Cream
- Rosmarinkartoffeln und Steinpilzkartoffeln
- Champignon in Knoblauchöl und gefüllte Champignons
- Coleslaw, Nudel-Rucola Salat, Bauernsalat mit Schafskäse

Preis pro Person: 44,90 € inkl. MwSt.



Buffet-Vorschlag

Das „etwas andere“ Buffet

- Schweinefiletmedaillon Tomate- Mozzarella
- Hähnchenbrustfilet natur gefüllt mit Serrano-Schinken und Frischkäse dazu Käsesahnesoße
- Wildlachs auf Gemüsebett dazu Dillsoße
- Gemüselasagne mit Blattspinat
- gefüllte Champignon und Speckbohnen
- gratinierter Blumenkohl mit Sauce Hollandaise
- Steinpilzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln und Reis

Preis pro Person: 44,90 € inkl. MwSt.



Buffet-Vorschlag

Das „bürgerliche“ Buffet

- Hähnchenbrustfilet natur dazu Obstsoße
- kleine Rinderrouladen dazu Burgundersoße
- Schweinefilet in Champignonrahmsoße
- Bandnudeln
- Kartoffelgratin und Reis
- Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
- Beilagensalat mit Dressing

Preis pro Person: 39,90 € inkl. MwSt.



Buffet-Vorschlag

Das „deftige“ Buffet

- Schweinefilet im Schinkenmantel mit Gorgonzolasauce überbacken
- Rinderrostbraten mit geschmorten Zwiebeln und Burgundersauce
- Kleine Hähnchenschnitzel mit Kartoffelspalten
- Petersilienkartoffeln und Bandnudeln
- Gemüseplatte mit Speckbohnen und Sauce Hollandaise
- Beilagensalat mit Dressing
- Herrencreme und Welfencreme

Preis pro Person: 44,90 € inkl. MwSt.



Buffet-Vorschlag

Das „komplette“ Buffet

- Rindfleischsuppe mit Eierstich und Markklößen
- Schweinefilet in Champignonrahmsoße
- Hähnchenschnitzel
- Rinderrostbraten mit geschmorten Zwiebeln dazu Burgundersoße
- Salzkartoffeln, Spätzle und Reis
- Gemüseplatte mit Speckbohnen dazu Sauce Hollandaise
- Beilagensalat mit Dressing
- Bayrisch Creme und Nusscreme mit Amaretto

Preis pro Person: 49,90 € inkl. MwSt.



Buffet-Vorschlag

Das „vegetarische“ Buffet

- hausgemachte vegetarische Frikadellen dazu Tomatensoße
- panierte Auberginen
- panierter Blumenkohl
- Champignon im Backteig
- Tortellini-Pfanne mit Champignons und Brokkoli
- Gnocchi-Auflauf mit Mozzarella
- Pfannengemüse dazu Nudel-Rucola-Salat
- Beilagensalat mit Dressing

Preis pro Person: 34,90 € inkl. MwSt.



Buffet-Vorschlag

Dessertauswahl

- Nusscreme mit Amaretto, Vanillecreme
- Schokocreme
- Mousse au Chocolat
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Herrencreme mit Rum, Welfencreme
- bayrisch Creme
- Spaghetti Creme
- Mascarpone Kirschcreme
- Giraffencreme
- Panna Cotta

Preis pro Person: 6,50 € inkl. MwSt.



Wichtige Hinweise

- Die Mindestanzahl für ein Buffet beträgt aus logistischen Gründen **21** Personen
- Gerne bieten wir Ihnen auch individuelle Buffets an, sofern Ihnen kein Vorschlag zusagt
- Die gebuchte Teilnehmerzahl ist verbindlich und muss auch bei einzelnen Absagen voll bezahlt werden
- Änderungen an der Personenzahl oder am Buffet selbst sind nur bis zu 10 Tage vor dem Termin möglich
- Die Buffets werden extern von unserem Caterer zubereitet, die gewünschte Uhrzeit kann bis zu 30min variieren

