

Büfett A

Fingerfoodplatte mit: Tomate Mozzarella Spießchen, Käse Trauben Spieße,
halbe gefüllte Eier, gefüllte Schinkenröllchen
Gemüsesticks mit zwei verschiedenen Dips
Schopskasalat mit Fetakäse
Rucola Petersiliensalat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan

Kartoffelsuppe mit Würstchen

Grillplatte mit: Lendenschnitzelchen vom Schwein, Minibuletten, Hähnchen Griller,
Minimutzbraten, Grillwürstchen
Zartes Rindergeschnetzeltes mit Prinzessbohnen, Champignons und Lauch
Gegrillte Hähnchenbrustwürfel in Frischkäsesauce
dazu Spätzle, Backkartoffeln, Reis Mix
Mandelbrokkoli, Blumenkohl mit Brösel, Buttermöhren

Quark Sahne Dessert mit Pfirsich

Schoko Orangen Mousse

Obstplatte

Alternative Vegetarische Hauptspeise

Gnocchi Gemüse Pfanne in Tomaten- Paprika Rahm

34,90€ pro Person

Büfett B

Bruschetta, wir servieren das geröstete Baguette extra

Käseauswahl mit Trauben

Räucherfischplatte mit Meerrettich

Mediterraner Nudelsalat

Bunter Linsensalat

Geflügelsalat

Kaltes Gurkensüppchen mit Garnelenspieß

Gemischter Brotkorb mit Butter

Verschiedene gebratene Fischfilets auf Dillrahm

Saltimbocca von der Putenbrust (mit Schinken und Salbei gefüllt)

Gebratene Schweinelende auf Champignonrahmsauce

dazu Krokette, Rosmarinkartoffeln, Reis, Nudeln

Gemüseplatte mit: Bohnen, Erbsen, Blumenkohl, Brokkoli, Karotten

Schoko-Minz Mousse

Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesauce

Joghurt Sahne Dessert mit Fruchtspiegel

Obstplatte

39,90 € pro Person

Büfett C

Parmaschinken auf Honigmelone

Räucherlachstatar auf Pumpernickel

Datteln im Speckmantel

Crostini mit Thunfisch und Kapern

Kleine Tomaten mit Ziegenfrischkäse gefüllt

Hausgemachte Antipasti von Paprika, Champignons, Zucchini, Roten Zwiebeln
ergänzt mit getrockneten Tomaten, Oliven und Peperoni

Salat von Roten Linsen mit Avocado im Glas serviert

Leichtes Kartoffel-Knoblauchsüppchen

Im Kräutersud geschmorte Lammkeule an Prinzessbohnen und Rosmarinkartoffeln

Hähnchenbrust mit Spinat-Käse Füllung auf Waldpilzrisotto

Tagliatelle mit Lachswürfeln, grünem Spargel, Ricotta, Pinienkerne und gehobeltem
Parmesan

Frisches Mango Mousse

Panna Cotta mit roten Beeren

Schokoladenmousse mit Amarettin crunch

41,50 € pro Person