

Eine Auswahl unserer individuellen Arrangements 2018

KLEINES GARTENBUFFET

BUCHBAR AB 20 PERSONEN

*Heiße Bratenplatte mit
Schnitzelchen, Hackbällchen und Hähnchenkeulchen*

oder

Käsevariationen mit Früchten

Schinken-Salamiplatte

oder

Sächsischer Kartoffelsalat

Tomate-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum

Gemischter Rohkostsalat mit Fetakäse

oder

Butter

Gemischter Brotkorb

ab 16,50€* pro Person

*PREIS BEI CA. 20 PERSONEN

„AUS DEM OFEN UND DER PFANNE“

BUCHBAR AB 20 PERSONEN

Fruchtige Tomatensuppe mit Frischem Basilikum

dazu Ciabatta

&

Provenzalisches Hühnchen

mit Gekräuterten Kartoffelecken

dazu mediterranes Gemüse

&

kleine französisch - Italienische Käseauswahl

Butter-Traube und Baguette

&

Tiramisu im Glas

„Käsekuchen“-Dessert im Glas

Früchtearrangement

ab 20,00€* pro Person

*PREIS BEI CA. 30 PERSONEN

KLASSISCH WARM KALTES BUFFET

BUCHBAR AB 25 PERSONEN

Schweinslendchen in Rahmchampignons
Heiße Bratenplatte mit Schnitzelhappen, Frikadellchen und Hähnchenkeulchen
mit Gemüsevariation
gekräuterte Kartoffelecken

Käseauswahl mit Früchten
Schinken-Salami-Brett
Räucherfischplatte
fruchtiger Geflügelsalat
Eiersalat
Brotkorb und Butter

Früchtearrangement

ab 19,00€* pro Person

*PREIS BEI CA. 30 PERSONEN

GEMISCHTES ABENDBUFFET

BUCHBAR AB 25 PERSONEN

VORSPEISEN

Thai Kokos Suppe

oder

eine bunte Vorspeisenplatte

HAUPTGÄNGE

Heiße Bratenplatte

mit Schweineschnitzel im Knuspermantel,

Feta-Hackbällchen, kleine Hähnchencrossis und Hähnchenbrüstchen

Schweinslendchen in Rahmchampignons

mediterranem Gemüse und Kaisergemüse

dazu Sauce Hollandaise

Pasta und Kräuterkartoffeln

KALTES BUFFET

Buntes Salatbuffet

dazu Feta, Pinienkerne und zweierlei Dressing

Käsebrett mit verschiedenen Spezialitäten „am Stück“

bunter Brotkorb und Butter

Früchtearrangement

ab 21,00€* pro Person

*PREIS BEI CA. 40 PERSONEN

ABENDBUFFET MIT RAFFINESSEN

BUCHBAR AB 30 PERSONEN

Bunte Vorspeisenplatte
mit verschiedenen Spießen und Häppchen

HAUPTGÄNGE:

Hähnchenbrüstchen mit fruchtiger Soße
Schweinslendchen mit Rahmchampignons

Lachs auf Blattspinat
dazu

Romanesko und Möhrchen rustika
Knödelinos, Kräuterkartoffelecken und Bandnudeln

KALTES BUFFET:

pikanter Eiersalat, fruchtiger Geflügelsalat und Rindfleischsalat

Bunter Rohkostsalat
mit Dressing/Vinaigrette und Feta

Käsevariation mit Früchten
kleine Schinken-Bratenplatte
saurer Gemüse
Brot und Butter

Waldbeerengrütze mit Vanillesoße
Obstarrangement

ab 23,00€* pro Person

*PREIS BEI CA. 40 PERSONEN