

Büfett & Menü - Vorschläge

Büfett „Vier Jahreszeiten“

Erlasene Leckereien für die den besonderen Festtag.
Ob Hochzeit, Taufe oder das runde Jubiläum, dieses Büfett lässt keine Wünsche offen.

Räucherlachs • Forellenfilet
Roastbeef • Schweinefilet mit Sahneleberwurst
Hühnerbrust mit Mandeln und Curry-Mandarinensauce
Waldorfsalat • Rohkostplatte mit Dressing
Partybrötchen • Butterrosen
Warmer Rinderbraten • Schweinerücken in Calvadossauce
Kartoffelgratin • Käseauswahl
Rote Grütze mit Vanillesauce
Mascarpone mit Obstsalat

Ab 20 Personen • Preis pro Person 24,50 €



Büfett „Reise durch Europa“

Auf dieser kulinarischen Reise werden Sie mit europäischen Spezialitäten der verschiedensten Provenienzen verwöhnt.

Das Ideale Büfett für die Multi-Kulti-Party oder den geschäftlichen Anlass mit internationalen Geschäftsfreunden

Schweden: Graved Lachs
Dänemark: Aalhappen
Niederlande: Matjes mit Zwiebeln
Italien: Vitello Tonnato
Spanien: Serrano-Schinken mit Melone
Griechenland: Bauernsalat mit Schafskäse
Frankreich: Entenbrust in Orangensauce
Schweiz: Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti
Österreich: Tafelspitz mit Meerrettichsauce
Deutschland: Bayrische Creme mit Himbeeren
Dazu servieren wir die passenden Beilagen

Ab 20 Personen • Preis pro Person 28,- €

Büfett „Mitternachtsspitzen“

Ob offizieller Anlass oder Familienfeier, mit diesem Büfett kommen Sie immer gut an und stellen auch den verwöhntesten Gaumen zufrieden.

Räucherlachs • Hummerkrabben
Vitello Tonnato • Carpaccio vom Rind
Rohkostplatte mit Dressing
Partybrötchen • Butterrosen
Schweinefilet mit frischen Champignons
Rinderfilet in feiner Kräutersauce
Kartoffel-Plätzchen • Spätzle
Käseauswahl • Kiwigrütze mit Schlemmersauce
Rumcreme

Ab 20 Personen • Preis pro Person 28,- €



Büfett „Lust und Laune“

Öfter mal nach Lust und Laune mit guten Freunden zusammen den Abend verbringen. Dazu passt dieses zünftige Büfett ausgezeichnet. Da kann man herzlich zulangen!

**Bratrollmöpfe • Matjes „Hausfrauenart“
Mini-Frikadellen • Rustikales Wurstbrett
Hähnchenkeulen • Mett-Igel
Kartoffelsalat • Krautsalat
Kidneybohnsalat • Gefüllte Eier
Partybrötchen • Butterrosen
Warmer Krustenbraten
Käseauswahl**

Ab 20 Personen • Preis pro Person 17,50 €



Büfett „Festtagsfreude“

Variabel einsetzbar ist diese Leckereien-Auswahl. Sie kommt als Brunch ebenso gut an wie zum Festabend. Das ideale Büfett für die klassischen Familienfeiern wie Geburtstag oder Namenstag. Und natürlich für viele weitere gute Gelegenheiten.

**Forellenfilets • Aalhappen
Schweinemedallions • Schinkenröllchen
Roastbeef • Geflügelsalat
Waldorfsalat • Gefüllte Eier
Partybrötchen • Butterrosen
Warmer Rinderbraten • Grillbraten
Kartoffelgratin
Käseauswahl • Dessert nach Wahl**

Ab 20 Personen • Preis pro Person 21,50 €

Menü „Schlemmerrunde“

Oft braucht es gar keinen besonderen Anlass, um gemeinsam mit Freunden ein paar schöne Stunden zu verbringen. Mit diesem Menü haben Sie immer gut aufgetischt!

**Krabbensalat • Mozzarella mit Tomaten
Rindergeschnetzeltes
Entenbrust in Pfeffer- oder Orangensauce
Kartoffelgratin • Reis
Gemüsesorten nach Wahl**

Ab 20 Personen • Preis pro Person 23,50 €



Menü „Tischlein-deck-dich“

Dieses Menü macht bei verwöhnten Gästen und besonderen Festen alle Ehre. Die Zusammenstellung internationaler Spezialitäten zaubert mit Sicherheit ein zufriedenes Lächeln auf alle Gesichter am Tisch.

**Indische Geflügelcremesuppe
Norwegischer Räucherlachs
Kalbsfilet mit Steinpilzen
Seeteufel in leichter Cognac-Krabbensauce
Kartoffelplätzchen • Spätzle
Gemüsesorten nach Wahl
Wahlweise Käse mit Brot oder Süßspeise**

Ab 20 Personen • Preis pro Person 26,- €