

Buffetvorschlag 1

Vorspeisen

Frisches Brot in verschiedenen Variationen

Tomate und Mozzarella mit Pesto

Vitello Tonnato mit Kapern und frischen Kräutern

Hausgemachter Kartoffelsalat in Vinaigrette mit Ei und Gurken

Tortellini Salat in einer leichten Currysauce

Scheiben von rosa gebratenem Roastbeef mit Tatarensauce

Dünn aufgeschnittenes Lachsfilet in der Gin Marinade gebeizt mit Dill-Äpfel

•

Hauptgerichte

Streifen von Hähnchenfilet in Mascarponecreme

Braten von Weideochsen in Rotweinsauce mit Aromaten

Ofenfrische Gemüse Quiche mit Schnittlauchquark

Dazu eine bunte Gemüseauswahl, Kartoffelgratin und feine Tagliatelle in Salbeibutter

•

Dessert

Kirsch Tiramisu, frischer Obstsalat & Joghurtcreme mit Mango

Preis pro Person 27,00 €

Teller und Besteck (Wenn gewünscht) pro Person inkl. Reinigung 2,50 €

Service Personal (Wenn gewünscht) pro Stunde 29,00 €

Anfahrt 20,00 €

Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.: 7 % auf Speisen,
19 % auf Dienstleistungen (Service, Equipment, An-/Abfahrt, Auf-/Abbau).