

Buffets

VARIATIONEN FÜR ALLE JAHRESZEITEN



FRÜHLING

Leichte Gazpacho
mit Pesto-Crostini

Saisonales Salatbuffet
mit verschiedenen Antipasti-Variationen
Verschiedene Brotspezialitäten mit
hausgemachten Dips

Gebatene Maispoularde gefüllt
mit Rucola-Pesto mit einer Sauce von
getrockneten Tomaten
Gebackener Kabeljau im Panko-Mantel

Bunte Bulgur-Pfanne mit Pak Choi,
Cashewkernen und Zucchini
Gemüse der Saison
Geschmortes Paprika-Gemüse
Gebatene Bärlauch-Kartoffeln

Griechische Quarkcrème mit Walnüssen,
Honig, Chiasamen & marinierten Erdbeeren

SOMMER

Kalte Gurkenschau-Suppe
mit Joghurt & Kresse

Saisonales Salatbuffet mit verschiedenen
sommerlichen Vorspeisen
Verschiedene Brotspezialitäten mit
hausgemachten Dips

Medaillons vom Schweinefilet
mit Frankfurter Sauce
Gegrillter Lachs
unter der Parmesan-Kruste

Veganes Gemüse-Curry mit Sprossen,
Edamame und Süßkartoffeln
Gemüse der Saison, Balsamico-Gemüse
Geschwenkte Maultaschen
Sesam-Drillinge

Crème brûlée von der Vanille &
Wassermelonen-Minz-Salat

HERBST & WINTER

Kürbiscrèmesuppe
mit gerösteten Cashewkernen

Vorspeisen aus der kalten Jahreszeit &
hausgebeizte Fisch-Variationen
Verschiedene Brotspezialitäten mit
hausgemachten Dips

Gebackene Fisch-Variation
an einer Limetten-Sauce
Schmorbraten von der Pute
an Kräuterjus

Hausgemachte Cous-Cous-Bällchen
mit verschiedenen Dips
Apfelrotkohl mit Honig und Zimt verfeinert
Kandierte Wurzelgemüse, hausgemachte
Serviettenknödel & Käseknöpfe

Winterliches Lebkuchenmousse
mit eingelegten Pflaumen

Preis: 45,90 € pro Person (inklusive Service, Tischwäsche und Personal)