



BUFFET KALT

WICHTIGSTE ZUTAT: PHANTASIE

ab 30 Personen, pro Person ca. 18,50 €*

WARME VORSPEISE

KÜRBISCREMESUPPE

oder

„OLD MAC DONALDS“- POTATO SOUP

herzhafte Kartoffelsuppe und geräucherte Speckwürfel und Croutons

KALTE SPÄZIALITÄTEN

FISCH

Variationen von geräuchertem und hausgeb. Lachs (Basilikum-, Graved-, Pfeffer-, mit Sandelholz geräucherter Lachs), schwarzer Heilbutt, Butterfisch, verschiedene Sorten Makrelenfilets, Stremellachs (heißgeräucherter Lachs), Saiblings- und Forellenfilets, Lachs- und Hechtpastete, klassische und Preiselbeermeerrettichsahne, Kräuter-Senf-Marinade

VITELLO TONNATO

ORIGINAL ITALIENISCHE SALAMI

mit Feigenspalten

PARMASCHINKEN UND SCHINKENSPECK

„San Daniele“ Parmaschinken und Hohentwieler Schinkenspeck mit Melonenstreifen

GEFÜLLTE HÄHNCHENKEULE

auf Orangenscheiben garniert

MINI-FLEISCHKÜCHLE

nach Großmutter's Art

ANTIPASTI

getrocknete und gegrillte, in Olivenöl marinierte Paprika, Tomaten, Zucchini, Auberginen, Zwiebeln etc.

SUSHI

verschiedene Sorten: vegetarisch, Fisch, Fleisch

ROASTBEEF

kalt garniert

TOMATEN-MOZARELLA-SPIESSE

CRUDITÉS

mundgerecht geschnittenes Gemüse

SATÉ-SPEISSE

VERSCHIEDENE DIPS UND COCKTAILSOSSEN

KÄSEBRETT

SALAT

WALDORFSALAT

CHICOREESALAT

mit Orangen

GRÜNE BOHNEN

mit frisch gehobelten Champignons



BUFFET KALT

PENNE

mit Tomatenpesto und Oliven

FELDSALAT

mit geräuchertem Speck, Croutons und
Himbeeressig-Dressing

BROTKORB

- Bauernbrot
- Ciabatta
- Roggenbrot
- Steinofenbaguette