

Buffetvorschlag 1:

Reichhaltiges Salatbuffet:

allerlei Blatt- & Rohkostsalate | typische Dressing
Diverse Toppings: Cranberrys |
geröstete Sonnenblumenkerne | Kürbiskerne

Suppe:

Karotten Ingwer Süppchen
Sylter Landbrot | Butter

Vorspeisen:

Kleine Rinderfrikadelle |
getrübelter Kartoffelsalat | Pommery Senf
Crispy Riesengarnelen | Edamame | Sweet Drops
Tomate & Mozzarellaspieß | Basilikum Pesto
Pumpnickel Taler | Ziegenfrischkäse | Birne

Hauptgänge:

Boeuf Bourguignon | Silberzwiebeln | Schmorjus
Steinpilzravioli | Kräuterrahm
Piccata Milanese von der Pute | Spaghetti | Tomatensugo
Kartoffel-Sellerie-Püree | Bundmöhren |
mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne

Etwas Süßes:

Orangen Crème brûlée |
Filet von der Blutorange | frische Minze

35,00 € pro Person (ab 25 Personen)

Alle angegebenen Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und einer Equipmentpauschale. Die Equipmentpauschale berechnet sich nach dem Umfang der Speisen- und Getränkebestellung.

Für eine Lieferung innerhalb von Hannover berechnen wir pro Anfahrt eine Mindestgebühr in Höhe 25,00 €.

Buffetvorschlag Nummer 2:

„Flying Buffet“ zum Empfang (3 Teile pro Person):

Salat vom schwarzen Reis | Tomaten | Avocado | Tomaten |
Paprika | Azukibohnen | Falafel Bällchen und Hummus (vegan)

Mini Quiche | Borettane Zwiebeln (vegetarisch)

Tortellini Spieße mit Gemüsefüllung | Anti Pasti (vegetarisch)

Suppe:

Paprika-Kokos Süppchen | Chili (vegan)
ofenfrisches Baguette | ofenfrisches Körnerbaguette

Reichhaltiges Salatbuffet:

allerlei Blatt- & Rohkostsalate | typische Dressing
Diverse Toppings: Cranberrys | geröstete Sonnenblumenkerne |
Kürbiskerne

Hauptgänge:

Conchiglie aus dem Parmesanlaib wahlweise mit
geräucherten Lachsstreifen | frischem Rucola | Pinienkerne
Tomaten-Basilikumsauce (vegan)
weiße Bolognese vom Rind

Scaloppine vom Schwein | Weißweinsauce |
Saisonales Gemüse | Wildreis

Etwas Süßes:

Panna Cotta | frische Beeren | Knister
Ananas Mango Salat | frische Minze (vegan)

40,00 € pro Person (ab 25 Personen)

Alle angegebenen Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und einer Equipmentpauschale. Die Equipmentpauschale berechnet sich nach dem Umfang der Speisen- und Getränkebestellung.

Für eine Lieferung innerhalb von Hannover berechnen wir pro Anfahrt
eine Mindestgebühr in Höhe 25,00 €.

Grillbuffet:

Vorspeisen:

Geeiste Gazpacho | Gemüsewürfel
Kartoffelrösti | Rauchlachs
Gegrillte Pimentons | Bulgur

Reichhaltiges Salatbuffet:

Wildkräutersalate | Granatapfel | Preiselbeer Dressing
Mediterraner Spaghetti Salat | rotes Pesto
Getrübelter Kartoffelsalat | Süßkartoffelsalat
Brotauswahl | Butter | verschiedene Dips und Saucen

Vom Grill

Flank Steak | sous vide gegart
Maispouardenbrust
Thüringer Rostbratwürste
Vegane Bratwürste vom Hausmetzger
Kabeljau/Buchenspan

Beilagen:

Junge Kartoffeln | Baby Mais | grüner Spargel | Rote Zwiebeln

Etwas Süßes:

Gegrillte Ananas | Limonen Marinade | Pina Colada Espuma
Pavlova | Sommerbeeren

40,00 € pro Person (ab 30 Personen)

Alle angegebenen Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und einer Equipmentpauschale. Die Equipmentpauschale berechnet sich nach dem Umfang der Speisen- und Getränkebestellung.

Für eine Lieferung innerhalb von Hannover berechnen wir pro Anfahrt eine Mindestgebühr in Höhe 25,00 €.

vomfeinsten Catering & Service GmbH
im Hause der Niedersächsischen Staatstheater Hannover GmbH
Tel: 05101/ 8570100 | info@kantine-schauspielhaus.de
www.kantine-schauspielhaus.de

Weihnachtsbuffet:

Vorspeisen:

rote & gelbe Bete | Walnussöl
Feldsalat | Rucola | Preiselbeer Dressing | Zimt Crôutons
Kürbissalat | Babyspinat | Cranberrys | Walnüsse
Linsensalat | Wildschinken | Dijon Senf

Reichhaltiges Salatbuffet:

allerlei Blatt- & Rohkostsalate | typische Dressing
Diverse Toppings: Cranberrys |
geröstete Sonnenblumenkerne | Kürbiskerne
verschiedene Brotsorten | Dips | Landbutter

Hauptgänge:

Knusprige Ente | Brust & Keule | Johannisbeerjus
Pikantes Gemüsegulasch à la Bourguignon | Rotwein Jus
Lachsfilet | Kräuterkruste | Gemüsebeet

Beilagen:

Apfelrotkohl
kleine Kartoffelklöße | Kartoffelgratin
gebutterte Tagliatelle

Etwas Süßes:

Mousse von heller & dunkler Schokolade
Lebkuchenmousse | Zimtsterne

40,00 € pro Person (ab 30 Personen)

Alle angegebenen Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und einer Equipmentpauschale. Die Equipmentpauschale berechnet sich nach dem Umfang der Speisen- und Getränkebestellung.

Für eine Lieferung innerhalb von Hannover berechnen wir pro Anfahrt eine Mindestgebühr in Höhe 25,00 €.

vomfeinsten Catering & Service GmbH
im Hause der Niedersächsischen Staatstheater Hannover GmbH
Tel: 05101/ 8570100 | info@kantine-schauspielhaus.de
www.kantine-schauspielhaus.de