

Buffetvorschlag Nummer 1

Reichhaltiges Salatbuffet:

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

Suppe:

Karotten Ingwer Süppchen
Sylter Landbrot | Butter

Vorspeisen:

Kleine Rinderfrikadelle | getrüffelter Kartoffelsalat | Pommerysenf
Crispy Riesengarnelen | Edamame | Sweet Drops
Tomate & Mozzarellaspieß | Basilikumpesto
Pumpnickeltaler | Ziegenfrischkäse | Birne

Hauptgänge:

Boeuf Bourignon | 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 / zzgl. 7% MwSt. (ab 25 Personen)



vomfeinsten

Catering & Service GmbH

Buffetvorschlag Nummer 2:

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

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

Mini Quiche | Borettane Zwiebeln (vegetarisch)

Tortellinispieße 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:

Geschichtetes Mousse von weißer und dunkler Schokolade |
Vanillesahne | Crumble
Panna Cotta | frische Beeren | Knister
Ananas Mango Salat | frische Minze (vegan)

40,00 € pro Person / zzgl. 7% MwSt. (ab 25 Personen)

Grillbuffet:

Vorspeisen:

Geeiste Gazpacho | Gemüsewürfel
Kartoffelrösti | Rauchlachs
Gegrillte Pimentons | Bulgur

Reichhaltiges Salatbuffet:

Wildkräutersalate | Granatapfel | Preiselbeerdressing
Mediterraner Spaghettisalat | rotes Pesto
Getrüffeltes Kartoffelsalat | Süßkartoffelsalat
Brotauswahl | Butter | verschiedene Dips und Saucen

Vom Grill

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

Beilagen:

Junge Kartoffeln | Babymais | grüner Spargel | Rote Zwiebeln

Etwas Süßes:

Gegrillte Ananas | Limonenmarinade | Pina Colada Espuma
Pavlova | Sommerbeeren

40,00 € pro Person / zzgl. 7% MwSt. (ab 30 Personen)