

**Bitte verstehen Sie die aufgeführten Buffets nur als eine kleine Auswahl unserer bewährten Vorschläge.
Gerne stellen wir ein Buffet ganz nach Ihren Wünschen zusammen.**

Kalt-Warmes Mediterranes Buffet II

Kalte Speisen:

- + Tomate - Mozzarella mit frischem Basilikum, Balsamico und Olivenöl
- + Antipastivariation mit in Kräutern gegrillter Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignons
- + Serranoschinken an marinierter Melone
- + Toskanischer Brotsalat mit Cocktailltomate, Knoblauch und Basilikum
- + Salatauswahl zum selber zusammenstellen mit Blattsalaten wie Lollo Bionda & Rosso, Rucola, Eisberg, Feldsalat und Radicchio sowie Tomaten, Gurke, Paprika sowie marinierte Oliven, Schafskäse und Croutons dazu Balsamico - Olivenöl und Joghurt Kräuter dressing
- + Käsevariation mit internationalen Spezialitäten wie Tete de Moine, Chevre long, Fourme d´Ambert, Manchego und Münsterländer mit Trauben und Walnüssen garniert
- + Brotvariation von Kürbis, - Misch & Vollkornbrot, Partybrötchen und Baguette
- + Butter und Dips wie Fetacremé, Olivenpaste und Aioli

Warme Speisen:

- + Gazpacho Andalus (Kalte Gemüsesuppe)
- + In Kräutern gebratene Hähnchenbrust an Pimentoschaum
- + Saltimbocca al Romana vom Schweinerücken auf Ratatouillegemüse
- + Gebratenes Kabeljaufilet an Weißwein-Kräutersauce

- + Gemüse Provencial – Bunte Gemüse in Olivenöl gebraten, mit frischen Kräutern
- + Kleine Rosmarinkartoffeln
- + Spaghetti mit Rucolapesto

Dessert:

- + Amarettocreme mit gerösteten Mandeln
- + Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen
- + Variationen von frischem Obst und tropischen Früchten

Sämtliche Speisen werden frisch zubereitet.

Bei Bedarf stellen wir Ihnen auch gerne Geschirr & Besteck inkl. Endreinigung, Gläser, Buffetdekoration, Bestuhlung, Zelte und Personal zur Verfügung.

Gerne bieten wir Ihnen auch Getränke mit an, als Pauschale oder nach Verbrauch, bei Bedarf auch mit mobiler Theke und Servicepersonal.

Preis: Kein Fest ist wie das andere und jede Feier ist so individuell wie Sie und Ihre Gäste. Ein Buffet für 20 Gäste kalkuliert sich anders als eines für 500 Personen. Dazu bietet jede Veranstaltung noch eine Fülle von Rahmenbedingungen wie Anlieferung, Aufbau vor Ort etc.

Aus diesem Grund steht hier kein fester Preis, wir kalkulieren Ihnen ein Angebot nach Ihren Vorstellungen, Bedürfnissen und Ihrem Budget.