

**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 Rustikales Buffet III

Kalte Speisen:

- + Klassischer Nudelsalat mit Schinkenwürfel, Paprika, Erbsen und saurer Gurke
- + Hirtensalat mit Schafskäse, Oliven, Paprika, Gurke und Tomate
- + Kleine Kräuterhackbällchen an Chillidip
- + Platte mit Kasseler und Schweinebraten mit Sauce Remoulade
- + Tranchen von der Hähnchenbrust auf Waldorfsalat
- + Käsevariation mit internationalen Spezialitäten, mit Trauben und Walnüssen garniert
- + Brotvariation von Kürbis und Vollkornbrot, Partybrötchen und Baguette
- + Verschiedene Aufstriche/Dips, wie Olivencreme, Schafskäsecreme, Aioli

Warme Speisen:

- + Ukrainische Soljanka mit Sauerrahm und Zitrone
- + Knusprige Hähnchenschenkel an Paprika-Tomatensauce
- + Schweinerückensteak mit Tomate und Mozzarella überbacken
- + Gebratenes Seehechtfilet an Rucolaschaumsoße
- + Bunte Gemüsepfanne mit frischen Kräutern
- + Gratinierten Kartoffeln
- + Bunte Tagliatelle

Dessert:

- + Stracciatellacremee auf Waldbeeren
- + Milchreis im Glas mit glacierten Kirschen
- + 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.