

**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 Vegetarisches Buffet

Kalte Speisen:

- + Antipastavariation mit Paprika, Aubergine, Zucchini und Champignons
- + Tomate und Mozzarella mariniert mit Balsamico und Olivenöl
- + Gemüsesticks wie Staudensellerie, Karotte, Kohlrabi und Paprika mit Joghurt-Kräuterdip
- + Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Rucola und Pinienkernen
- + Roter Linsensalat mit Gemüsebrunoise und Thymian
- + Gurkenschiffchen mit Dill-Crème gefüllt
- + 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 wie Vollkornbrot, Chiabata, Kürbiskernbrot, Minibrötchen und Verschiedene Baguette
- + Aufstriche und Dips wie Fetacreme mit Paprika, Olivenpaste, Aioli und Humus

Warme Speisen:

- + Minestrone mit kleinen Nudeln und buntem Gemüse
- + Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Honig
- + Gefüllte Paprikaschote mit Curryreis und Gemüse in Tomatenragout

- + Mediterrane Gemüsespieße an Tomatenragout
- + Mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen
- + Vegetarische Lasagne mit Zucchinischeiben, getrockneten Tomaten, Blattspinat und Käse überbacken
- + Mediterrane Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Spanischen Kartoffeln, Cocktailtomaten und frischen Kräutern
- + Brokkoli-Kartoffelgratin
- + Rosmarinkartoffeln
- + Spaghetti mit Ruccolapesto

Dessert:

- + Süße Minitteigtaschen
- + Limettencreme mit Schokoladenraspel
- + Bunter Obstsalat mit Minze

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.