

FÜR DIE HIGHLIGHTS IM JAHR

Mediterranes Buffet – ab 30 Personen

Brotauswahl & kleine Brötchen

Dazu gesalzene Butter, Pesto und Oliventapenade

Vorspeise

Italienische Schinken - & Salamiplatte mit Grana Padano & Rucola

Carpaccio vom rosa gebratenem Kalb an Thunfischcreme

Antipasti mit Champignons, Paprika und Tomaten in Olivenöl, dazu Oliven

Mediterraner Geflügelsalat mit getrockneten Strauchtomaten, Paprika, Oliven & Kräutern

Rucolasalat mit Tomaten & Mozzarellakugeln

an Aceto-Balsamico-Dressing

Hauptgang

Mediterranes Pfannengemüse

Filet vom Lachs auf sautiertem, jungen Spinat an Limonen-Sauce, dazu

Wildreis mit Kräutern

Brust von der Poularde auf Paprika-Relish mit Thymian-Polenta

Tagliatelle an Tomaten-Sugo mit geröstetem Rucola, Oliven & Parmesan

Dessert

Rote Beeren mit Minze & Amaretto

Panna Cotta von der Schokolade mit Himbeer Coulis

Tiramisu

Preis p. P. 28,90€



Fingerfood Buffet – ab 20 Personen

Verschiedene Sorten Baguette & Ciabatta mit Butter & Kräuterbutter

Fander's Waldorfsalat mit Äpfeln, Sellerie & Walnüssen

Rote-Bete Couscous Salat mit cremigem Ziegenfrischkäse

Mini-Blätterteigpastetchen gefüllt mit Lachs & Honig-Senf-Crème

Saté vom Hähnchen mit Erdnussmarinade

Julienne-Streifen vom Tafelspitz an Frankfurter Soße mit Pflücksalat

Hauptgang

Kürbissüppchen mit Croûtons

Currywurst von Fander's Thüringer Rostbratwurst

Eine weitere warme Komponente zur Auswahl:

Wokgemüse an Terryaki Sauce, dazu Sesamhähnchen

Gebratenes Hähnchenbrüstchen auf Julienne-Gemüse & Sauce

Hollandaise

Confierter Bauchspeck auf Kartoffelstampf

Ochsenbäckchen auf Schnittlauch-Kartoffel-Stampf

Panna Cotta an Mango & Karamell-Topping

Profiteroles an weißer Schokolade mit roten Früchten

FÜR DIE HIGHLIGHTS IM JAHR

Sommerliches Buffet – Ab 30 Personen

Auswahl an Ciabatta, Walnuss- und Körnerbrot, sowie verschiedene kleine Brötchen. Dazu reichen wir Butter, Kräuterbutter & Salzbutter

Vorspeise

Rucola mit Tomaten & Mozzarrellakugeln

an Aceto-Balsamico-Dressing

Galia- und Honigmelone an Schinkenauswahl

Grüne & schwarze Oliven, dazu Antipasti

Carpaccio vom geräucherten Roastbeef an Rucola, Parmesanspalten & Olivenöl

Drillings-Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten, Oliven, Rucola & Parmaschinken

Sommerlicher Pflücksalat mit jungem Spinat, Frisée, knackigem Gemüse & Himbeervinaigrette

In Orangenjus eingelegter Lachs an Kräuter-Sauce

Wildkräutersalat mit karamellisierten Pfirsichen & Ziegenkäse

Hauptgang

Sous-Vide gegarter Iberico-Rücken an Senf-Dip

Entrecôte vom Kempener Weiderind

an Sauce Bernaise & Rotwein-Schalotten-Jus

Schnittlauch-Kartoffel-Stampf

Dreierlei von der Bohne mit Speck in Butter gebraten

Dessert

Schokoladenmousse mit marinierten Brombeeren & Mandelblätter

Panna Cotta vom Kaffee mit Kakaoflocken

Frische Erdbeeren an Vanillerahm



WUSSTEN SIE SCHON?

Wir sind Ihnen auch gerne bei der Gesamtplanung Ihres Events behilflich und stellen Ihnen gerne neben den Speisen Weiteres Equipment zur Verfügung:

Getränke

Geschirr & Besteck

Theken & Buffetmodule

Mobiliar & Bestuhlung

Zelte & Garnituren

Blumendekoration

Service- & Ausgabepersonal

Sprechen Sie uns hierzu gerne an!

Preis p. P. 34,50€