

# Tamay´s Grillhaus

Damit Ihre Veranstaltung bei allen Gästen in bester Erinnerung bleibt, müssen vor allem das Essen und die Getränke stimmen. Wir bei „Tamay´s Grillhaus“ helfen Ihnen, Ihre festliche Veranstaltung oder Ihren Empfang unvergesslich zu machen. Unser renommiertes Catering begeistert Jung und Alt für alle erdenklichen Anlässe: Bei Geburtstagspartys, Firmenevents oder anderen Veranstaltungen, auf denen Stimmung und gutes Essen großgeschrieben werden.

Sie werden überrascht sein, wie umfangreich unsere Möglichkeiten sind, Sie mit kulinarischen Köstlichkeiten zu verwöhnen und trotzdem dabei die Gesundheit immer im Blick zu behalten.

Wir verwöhnen Sie mit internationalen Spezialitäten, die unsere Küche frisch für Sie zubereitet. Abwechslungsreiche, regionale Gerichte, sowie hervorragende mediterrane Speisen erwarten Sie bei uns.

Kontaktieren Sie uns und wir finden einen passenden Termin.

- [www.tamay-food-service.de](http://www.tamay-food-service.de)
- Email: [catering@tamay-food-service.de](mailto:catering@tamay-food-service.de)
  - Tel: 0176-61273025
  - August-Schön- Weg 8
  - 67454 Haßloch

# Buffet Fix

Pro Person 28,- €



"Dieses Foto" von Unbekannter Autor ist lizenziert gemäß [CC BY-SA-NC](#)"Dieses Foto" von Unbekannter Autor ist lizenziert gemäß [CC BY-SA](#)

## Vorspeise

Bunte Blattsalate der Saison/ Joghurtdressing

Weißer Krautsalat Amerikanische Art

Karottensalat

dazu reichen wir ein großen Brotkorb

## Hauptspeisen

Zartes Paprikagulasch vom Schwein

Mischpilze in Riesling-Creme

Schwäbische Butter-Spätzle

Gemüse der Saison

## Dessert

Hausgemachter Schokopudding

Hausgemachte Vanillecreme

# Buffet Hausmannskost

Pro Person 29,- €



## Vorspeise

- Gemüsesuppe der Saison
- Bunte Salatvariation der Saison mit Joghurtdressing
- Kartoffelsalat mit Essig und Öl
- Krautsalat Arizona

## Hauptspeise

- Zarter Schweinebraten aus dem Nacken mit Dunkelbiersoße
- Gebratene Schupfnudeln mit Sauerkraut
- Apfelrotkraut
- Schwäbische Spätzle

## Dessert

- Apfelstrudel mit Vanillesoße

# Buffet Espana

Pro Person 38,- €



## Vorspeise Tapas

Aioli

Albondigas (Hackfleischbällchen in Tomatensauce)

Serrano Schinken

Manchego Käse

Spanische Oliven

## Hauptspeise

Paella aus der traditionellen Pfanne

zur Auswahl:

mit Hähnchen

mit Meeresfrüchten

mit Meeresfrüchten und Hähnchen

## Dessert

Crema Catalana

# Buffet Feinschmecker

Pro Person 45,- €



## **Vorspeise (in kleinen Gläschen serviert)**

Brokkoli Apfelsalat mit Pinienkernen

Kichererbsen mit Frühlingszwiebeln an Kreuzkümmel-Zitronensud

Kalter Spaghetti Salat Mediterran

Hähnchenspieß auf buntem Schnittsalat mit Joghurtdressing

## **Hauptspeise**

Zarter Lammtopf aus der Lamm-Haxe in Weißwein-Tomatensoße a la Edip Tamay

Süßkartoffel-Kichererbsen-Curry mit Kokosmilch

Mediterraner Butterreis

Gemüse der Saison

## **Dessert**

Milchreis mit Zimt

Panna Cotta mit Waldbeeren

# Buffet Deluxe

Pro Person 67,- €



## Vorspeise

Angemachter Bulgursalat a la Chefin

Mini Rösti mit Räucherlachs auf Zitronencreme

Gebratene Gambas auf hausgemachter Guacamole

Sigara Börek (knusprig gebratene Blätterteigröllchen mit Schafskäse gefüllt)

## Hauptspeise

Roastbeef vom Kalb (wird frisch am Buffet aufgeschnitten)

Gebratenes Lachsfilet in Zitronenmantel

Frische Pasta aus dem Parmesanleib mit Trüffelöl

Kartoffelgratin

Grüne Bohnen in Knoblauchbutter

## Dessert

Cremiges Bratapfel-Tiramisu

Crema Catalana

Dies ist unser Angebot und unser Vorschlag für Sie.  
Wir gehen jederzeit auf Ihre Wünsche ein und stellen Ihnen  
Ihr persönliches Buffet zusammen.  
Bei Bedarf können wir Ihnen auch kurzfristig nach Absprache  
Servicepersonal zur Verfügung stellen.