

BUFFET VARIANTE 2 (ab 25 Personen) € 29,95 / pro Person

Warme Gerichte:

- gebackener Krustenschinken oder Spanferkelrücken oder Partyferkel mit Sauerkraut o. Ananaskraut oder gebackene Pute
- Hähnchenmedaillon „Hawaii Art“ oder „Mailänder Art“ in Zwiebel-Sahnesoße bzw. Champignon- Rahmsauce
- Schweinebäckchen auf Soßenspiegel gebraten oder gedünstetes
- Fischfilet nach ihrer Wahl* auf Gemüse- Reissockel oder Blattspinat oder Bandnudeln mit einer Fischsauce ihrer Wahl*
- bunte Gemüseplatte mit verschiedene Gemüsesorten nach Wahl* mit Sauce Hollandaise o. Semmelbutter
- Kartoffelbeilagen: nach ihrer Wahl*

Kalte Gerichte:

- Käseplatte mit verschiedene Käsesorten und Weintrauben garniert oder Platte mit Käsespieße und Obst
- Platte mit halben gefüllten Eiern, Partyfrikadellen, gefüllte Kochschinkenröllchen,
- Gurkensalat, Tomate- Mozzarella-Platte
- Hackepeter-Igel oder Sauerfleisch
- Butter
- gemischter Brotkorb, Partyrad
- verschiedene Desserts ihrer Wahl* o. portionierte Obstplatte mit Früchten

*Wahlleistungen werden telefonisch mit dem Caterer besprochen

Familienname: _____

Telefonnummer _____

VA-Datum: _____

Personenanzahl: _____

Uhrzeit der Lieferung: _____

BUFFET WAHLEISTUNGEN

Kartoffelbeilagen*:

Kroketten, Kartoffelspalten, Röstitaler, Bratkartoffeln, Gefüllte Kartoffeltaschen, Herzoginkartoffeln, Schwenkkartoffeln, Rosmarienkartoffeln,
Kartoffelgratintaler

*Bis 15 Personen sind 2 Beilagen möglich, danach alle weitere 10 Personen ist eine zusätzliche Beilage wählbar

Dessert in Gläser:

Rote Grütze mit Vanillesoße

Cremes: Mousse au Chocolat, Vanille, Zitrone, Himbeere, Heidelbeere, Mango, Erdbeere, Banane, Stracciatella

*Bis 15 Personen ist 1 Dessert möglich, danach alle weitere 10 Personen ist ein zusätzliches Produkt wählbar

Familienname:_____

Telefonnummer_____

VA-Datum:_____

Personenanzahl:_____

Uhrzeit der Lieferung:_____