

BUFFET VARIANTE 1 (ab 15 Personen) € 33,95 / p. Person

Warme Gerichte:

- ✓ Kasseler- u. Schweinebraten auf Soßenspiegel mit Sauerkraut *oder* Ananassauerkraut
- ✓ Hähnchenmedaillon „Hawaii Art“ *oder* „Mailänder Art“
- ✓ Putenmedaillon in Zwiebel- Sahnesoße *oder* Champignon- Rahmsoße
- ✓ gemischte Fleischplatte mit kl. Bouletten, kl. Schnitzel, kl. Hähnchenschenkel *oder* Nuggets
- ✓ bunte Gemüseplatte mit Brokkoli, Erbsen, Blumenkohl, Möhren m. Sauce Hollandaise o. Semmelbutter

Kartoffelbeilagen: Kroketten und Kartoffelspalten

Kalte Gerichte:

- ✓ Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten und Weintrauben garniert
- ✓ Platte mit gefüllten halben Eiern
- ✓ Platte Tomate - Mozzarella *oder* Gurkensalat
- ✓ Butter
- ✓ Gemischter Brotkorb
- ✓ Dessert nach ihrer Wahl (s. Seite 2) *oder* Blätterteigtaschen *oder* portionierte Obstplatte mit Früchten

Familienname: _____

Telefonnummer: _____

VA-Datum: _____

Personenanzahl: _____

Wann wollen Sie Speisen: _____

BUFFET WAHLEISTUNGEN (Seite 2)

Kartoffelbeilagen (Buffet Variante 2 & 3)*:

- 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 oder,
➤ Cremes: Mousse au Chocolat, Vanille, Zitrone, Himbeere, Heidelbeere, Mango, Erdbeere, Banane, Straciatella

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

Blätterteigschälchen*:

Inkl. Folgende Cremes: Mousse au Chocolat, Vanille, Zitrone, Himbeere, Heidelbeere, Mango, Erdbeere, Banane, Straciatella

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

Familienname: _____

Telefonnummer: _____

VA-Datum: _____

Personenanzahl: _____

Wann wollen Sie Speisen: _____