

Auswahl - Warme Speisen

Ab 8 Personen pro Gericht

1 FLEISCH

- Gebratene Maultaschen mit Ei / Schnittlauch mit gemischtem Salat
- Geschmelzte Maultaschen / Ratatouille
- Hausgemachte Fleischküchle mit Kartoffelsalat
- Hausgemachte Linsen / Saitenwürstle / Spätzle
- Hausgemachtes Gulasch (Rind) / Spätzle / Gemüsebeilage
- Penne Bolognese (Rind)
- Kartoffelsuppe mit Würstchen mit frischem Baguette und Auswahl an Aufstrichen
- Thai Curry mit Hähnchenbrust / Reis

2 VEGETARISCH

- Vegetarische, angebratene Maultaschen mit Ei / Schnittlauch & gemischter Salat
- Vegetarische Maultaschen / Ratatouille
- Thai Curry
- Penne / Brokkoli / Sahnesauce
- Käsespätzle / Röstzwiebeln
- Hausgemachte Linsen / Spätzle
- Risotto / Pilze / Parmesan

3 VEGAN

- Ratatouille / Reis
- Chili sin Carne / Bulgur
- Thai Curry
- Risotto / Pilze / Parmesan
- Thai Curry / Reis
- Penne / Brokkoli / Sahnesauce
- Kartoffelsuppe vegetarisch mit frischem Baguette und Auswahl an Aufstrichen

+ Beilagensalat 3,80.-€ p. P.

+ Nachtisch 4,50.-€ p. P.

Auswahl - Salate

Ab 8 Personen pro Gericht

Salate A (vegetarisch) - 3,80€ pro Person (exkl. Mwst.)

- Bauernsalat mit Feta
- Gurkensalat mit Dill
- Karottensalat mit Sonnenblumenkernen
- Gemischter Salat mit grünem Salat, Gurken und Tomaten
- Tomatensalat mit weißen Bohnen & Zwiebeln
- Krautsalat
- Blattsalat mit Nüssen & Balsamico-Dressing

Salate B (vegetarisch) - 4,90€ pro Person (exkl. Mwst.)

- Linsensalat mit Petersilie & Zitrone
- Rote-Bete-Salat mit Apfel & Meerrettich
- Nudelsalat
- Couscous-Salat
- Reissalat
- Tortellinisalat
- Bulgursalat mit Granatapfel
- Gnocchisalat mit Pesto
- Quinoa-Salat mit Gemüse
- Kartoffelsalat (Essig-Öl oder Joghurt-Dressing)

Auswahl - Fingerfood und Nachtisch

Ab 8 Personen pro Gericht

Spieße - 3,90€ pro Person (exkl. Mwst.)

- Mini-Mozzarella, Basilikum & Kirschtomate
- Oliven, getrocknete Tomaten & Artischockenherzen
- Trauben & Käse
- Schafskäse & Melone
- Schinken & Melone
- Fruchtspieß mit Ananas, Physalis, Melone & Trauben
- Gemüse-Spieß mit Gurke, Karotte, Tomate mit Frischkäsedip
- Antipasti-Spieß mit Zucchini, Paprika & Olive
- Gebratene Champignons mit Kräutern

Nachtisch - 5,50.- pro Person (exkl. Mwst.)

- Selbstgemachte Himbeercreme
- Selbstgemachte Solero creme
- Schokopudding
- Obstsalat
- Bananenbrot mit Sahne
- Marmorkochen mit Sahne

Buffet - Menü: 45€ pro Person

Menü beinhaltet

2 x (ab 8P.), 3 x (ab 20 Personen) Hauptgerichte inkl. Beilage

2 x Spieße

3 x Aufstriche

2 x Salate aus Kategorie A (vegetarisch)

1 x Salat aus Kategorie B (vegetarisch)

1 x Nachtisch

Falls Sie sich für weitere Positionen entscheiden möchten, die außerhalb Ihres Buffetpakets liegen, können wir dies für Sie gerne nachkalkulieren. Gerne können Sie uns eigene Gerichtswünsche vorschlagen. Wir schauen für Sie gerne was möglich ist.

Buffet - Warme Speisen

Sie können sich ab 10 Personen für 2 und ab 20 Personen für 3 unserer warmen Gerichte mit Beilage entscheiden.

1 FLEISCH

- Gebratene Maultaschen mit Ei / Schnittlauch mit gemischtem Salat
- Geschmelzte Maultaschen / Ratatouille
- Hausgemachte Fleischküchle mit Kartoffelsalat
- Hausgemachte Linsen / Saitenwürstle / Spätzle
- Hausgemachtes Gulasch (Rind) / Spätzle / Gemüsebeilage
- Penne Bolognese (Rind)
- Kartoffelsuppe mit Würstchen mit frischem Baguette und Auswahl an Aufstrichen
- Thai Curry mit Hähnchenbrust / Reis

2 VEGETARISCH

- Vegetarische, angebratene Maultaschen mit Ei / Schnittlauch & gemischter Salat
- Vegetarische Maultaschen / Ratatouille
- Thai Curry
- Penne / Brokkoli / Sahnesauce
- Käsespätzle / Röstzwiebeln
- Hausgemachte Linsen / Spätzle
- Risotto / Pilze / Parmesan

3 VEGAN

- Ratatouille / Reis
- Chili sin Carne / Bulgur
- Thai Curry
- Risotto / Pilze / Parmesan
- Thai Curry / Reis
- Penne / Brokkoli / Sahnesauce
- Kartoffelsuppe vegetarisch mit frischem Baguette und Auswahl an Aufstrichen

Buffet - Aufstriche und Salate

4 Aufstriche (dazu wird frisches Brot / Baguette angeboten)

- Kräuterquark
- Hummus natur / Hummus pikant
- Butter / Pflanzenmargarine
- Bärlauchaufstrich
- Tomate-Paprika-Aufstrich
- Auberginencreme
- Rote-Linsen-Aufstrich
- Paprika-Feta-Creme
- Weiße-Bohnen-Aufstrich mit Rosmarin

4 Salate A (vegetarisch)

- Bauernsalat mit Feta
- Gurkensalat mit Dill
- Karottensalat mit Sonnenblumenkernen
- Gemischter Salat mit grünem Salat, Gurken und Tomaten
- Tomatensalat mit weißen Bohnen & Zwiebeln
- Krautsalat
- Blattsalat mit Nüssen & Balsamico-Dressing

5 Salate B (vegetarisch)

- Linsensalat mit Petersilie & Zitrone
- Rote-Bete-Salat mit Apfel & Meerrettich
- Nudelsalat
- Couscous-Salat
- Reissalat
- Tortellinisalat
- Bulgursalat mit Granatapfel
- Gnocchisalat mit Pesto
- Quinoa-Salat mit Gemüse
- Kartoffelsalat (Essig-Öl oder Joghurt-Dressing)

Buffet - Spieße und Nachtisch

6 Spieße

- Mini-Mozzarella, Basilikum & Kirschtomate
- Oliven, getrocknete Tomaten & Artischockenherzen
- Trauben & Käse
- Schafskäse & Melone
- Schinken & Melone
- Fruchtspieß mit Ananas, Physalis, Melone & Trauben
- Gemüse-Spieß mit Gurke, Karotte, Tomate mit Frischkäsedip
- Antipasti-Spieß mit Zucchini, Paprika & Olive
- Gebratene Champignons mit Kräutern

7 Nachtisch

- Selbstgemachte Himbeercreme
- Selbstgemachte Solerocreme
- Schokopudding
- Obstsalat
- Bananenbrot mit Sahne
- Marmorkochen mit Sahne