

Buffetvorschläge:

Vorschlag 1:

- Bunte Rohkost- und Blattsalate der Saison mit Joghurt-Schnittlauchdressing
- Saftige Schweineschnitzel mit Champignonsrahmsauce und Salsasauce
- Butterspätzle und Pfannenkartoffeln

Preis/Person € 24,50

Vorschlag 2:

- Feldsalat mit gehacktem Ei und Speckwürfeln
- Himbeervinaigrette
- Brotvariationen mit Butter- und Dipauswahl
- "Sauerländer Zwiebelfleisch"
- Streifen von der Hähnchenbrust mit frischen Champignons in Zwiebel-Senf-Sauce
- Butterspätzle
- Penne rigate mit sautiertem Baby-Blattspinat, Gemüsejulienne, Parmesanspänen und pikantem Tomatensugo (vegetarisch)

Preis/Person € 27,50

Vorschlag 3:

- Auswahl an Blattsalaten mit geschmolzenen Kirschtomaten dazu Limetten-Joghurt-Dressing und Balsamico-Vinaigrette
- Herzhafte Brotspezialitäten mit Butter- und Dipauswahl
- Pikanter Rindersaftgulasch
- Butterspätzle und Pariser Kartoffeln
- Gemüseauswahl der Saison, Sauce Hollandaise

Preis/Person € 27,50

Vorschlag 4:

- Bunte Blattsalate mit Kernen und Croutons, Schnittlauch-Joghurt-Dressing und Balsamico-Vinaigrette
- Weißkohl-Karottensalat in Joghurtsahne
- Verschiedene Brot- und Brötchensorten, Butterauswahl
- "Pulled Pork" - mariniertes Schweinefleisch serviert mit fruchtigem pikanter BBQ-Sauce
- Kleine Schmorkartoffeln in der Schale, Sour Cream
- Hähnchenbrustschnitzel in der Pankopanade dazu dunkle Soja-Chilli-Sauce
- Gebratene Mie Nudeln mit Asiagemüse und Mungbohnen sprossen (vegetarisch)

Preis/Person € 28,50

Vorschlag 5:

- Hausgemachter Krautsalat
- Speck-Kartoffel-Salat mit frischer Blattpetersilie
- Frisch gebackene Laugenbrezel mit Obazda
- Gebackener Leberkäs dazu Dunkelbiersauce und süßer Senf
- Kleine Schmorkartoffeln in der Schale
- Nürnberger Rostbratwürstchen auf Weinsauerkraut
- Pikante Käsespätzle mit geschmolzenem Bergkäse und Röstzwiebeln

Preis/Person € 27,50

Vorschlag 6:

- Wildkräutersalat mit Parmesanspänen und Sprossen dazu Himbeervinaigrette
- Gemüse-Pasta Salat mit Streifen von der Hähnchenbrust und gerösteten Pinienkernen in weißer Balsamico-Vinaigrette
- in Olivenöl gebratene Gemüseantipasti
- Brot und Butterauswahl
- Schweinefilet mit Rotwein-Balsamicosauce und Kartoffelgratin
- Hähnchenbrust unter der Waldpilz-Schnittlauchkruste mit Pfefferrahmsauce und Gnocchi
- Gebuttertes Pfannengemüse mit Lauchzwiebelquark
-

Preis/Person € 30,00

Dessertauswahl

- Hausgemachte Herrencreme
- Mousse au chocolat
- Panna Cotta unter verschiedenen Fruchtmarmeladen
- Limoncello-Tiramisu mit Himbeeren
- Leichte Zitronenbuttermilchcreme
- Schokoladen-Mascarponecreme mit Cantuccinibröseln
- Waldbeer-Topfencreme

Preis/Person € 6,50 bei Auswahl von 2 Sorten Dessert

Folgende Leistungen sind enthalten:

- Anlieferung und Aufbau des Buffets (ab 15 Personen)
- Geschirr und Besteck inkl. Reinigung

Die angegebenen Preise gelten ab einer Bestellung von 15 Personen.

für die Lieferung und Abholung *des Abendessens* wird eine Pauschale von jeweils € 50,00 berechnet.

Wenn Sie sich für ein Buffet entscheiden, bitten wir Ihnen uns dies mindestens eine Woche vor Ankunft mit zu teilen.