

1 Buffet Classic

Vorspeise

Soljanka mit Baguettescheiben

Ukrainische Wurstsuppe mit Gemüse und Paprika

Hauptgericht

Gebackenes Lachsfilet in Zitronenbuttersauce

Hähnchenschnitzel "Cordon Bleu"

mit Käse- Schinkenfüllung

Sauerbraten in traditioneller Sauce

Kalte Platten

Aufschnittwurstplatte

Standard

Käseplatte

Standard

Räucherfischplatte

Standard-Forelle, Makrele, Lachs

Salat

Dill- Gurkensalat

Essig, Öl

Salatmix der Saison

mit Eisberg, Tomate, Paprika und Gurke

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Obstetagere

bunt gemischtes Saisonobst

Buffet für 50 Personen:

1.115,50

Preis pro Person ca.:

22,30

Beilagen und Gemüse wurden hier im Wert von 3,90 pro Person kalkuliert. Sollte Ihnen dieser Buffetvorschlag zusagen, erstellen wir Ihnen gern ein detailliertes Angebot mit hierzu passenden Gemüsezubereitungen und Beilagen. Ihre Änderungswünsche bezüglich Zusammenstellung und Menge dieses 'Buffet Classic' werden wir bis 2 Tage vor der Veranstaltung gern berücksichtigen.



2 Buffet Leicht

Vorspeise

Französische Zwiebelsuppe

Hauptgericht

Gebackenes Gemüseschnitzel 150g

Gegrilltes Hokifilet, naturell

Langschwanzseehecht

Hähnchenfilet in Tomaten-Pfeffersauce

Kalte Platten

Geflügelspezialitätenplatte

Standard

Gefüllte Eier und Tomaten

mit Cremespezialitäten

Käseplatte

Standard

Salat

Rukkolasalat mit Kirschtomaten

Dessert

Bunte Obstplatte

gemischtes Saisonobst

Joghurtmousse

mit Früchten

Buffet für 50 Personen: 1.209,00 Preis pro Person ca.:

24,20

Beilagen und Gemüse wurden hier im Wert von 3,90 pro Person kalkuliert. Sollte Ihnen dieser Buffetvorschlag zusagen, erstellen wir Ihnen gern ein detailliertes Angebot mit hierzu passenden Gemüsezubereitungen und Beilagen. Ihre Änderungswünsche bezüglich Zusammenstellung und Menge dieses 'Buffet Leicht' werden wir bis 2 Tage vor der Veranstaltung gern berücksichtigen.



3 Buffet Exclusiv

Vorspeise

Brokkolicremesuppe

Gebratene Riesengarnelen

mit Kräuter- Knoblauchmarinade

Hochzeitsnudelsuppe

klare Brühe, kurze Spagetti, frisches Lauch, Dill

Honigmelonensticks mit Serranoschinken

Hauptgericht

Gegrilltes Thunfischfilet

Gespickter Rehrücken in Burgundersauce

Saisonangebot

Hähnchenroulade in Bratensauce

Schweinefilet Gourmet

ganzes Filet mit Kräuterauflage

Kalte Platten

Gefüllte Eier

mit Thunfisch-, Lachs-, und Käsecreme

Käseplatte

Standard

Räucherfischplatte

Premium-Graved Lachs, Butterfisch, Heilbutt

Schinkenplatte

Standard

Tomate- Mozzarella- Platte

Salat

Salatmix der Saison

mit Eisberg, Tomate, Paprika und Gurke

Dessert

Gefüllter Pfannkuchen

Mousse au Chocolat

Obstetagere

bunt gemischtes Saisonobst

Buffet für 50 Personen:

3.529,50

Preis pro Person ca.:

70,60

Beilagen und Gemüse wurden hier im Wert von 3,90 pro Person kalkuliert. Sollte Ihnen dieser Buffetvorschlag zusagen, erstellen wir Ihnen gern ein detailliertes Angebot mit hierzu passenden Gemüsezubereitungen und Beilagen. Ihre Änderungswünsche bezüglich Zusammenstellung und Menge dieses 'Buffet Exclusiv' werden wir bis 2 Tage vor der Veranstaltung gern berücksichtigen.



4 Buffet Rustikal

Vorspeise

Kraftbrühe mit Fleischklößchen

Hauptgericht

"Hackepeter"

Schweinemett mit Zwiebeln

Gegrillte Spanferkelkeule

ca. 5 Portionen

Puszta-Schnitzel

mit Letscho

Kalte Platten

Aufschnittwurstplatte

Standard

Käseplatte

Standard

Salat

Eiersalat

mit Majonaise

Rindfleischsalat

mit Letscho und Perlzwiebeln

Weißkrautsalat

Dessert

Gemischter Blechkuchen

Rote Fruchtgrütze

mit Vanillesauce

Buffet für 50 Personen:

1.139,00

Preis pro Person ca.:

22,80

Beilagen und Gemüse wurden hier im Wert von 3,90 pro Person kalkuliert. Sollte Ihnen dieser Buffetvorschlag zusagen, erstellen wir Ihnen gern ein detailliertes Angebot mit hierzu passenden Gemüsezubereitungen und Beilagen. Ihre Änderungswünsche bezüglich Zusammenstellung und Menge dieses 'Buffet Rustikal' werden wir bis 2 Tage vor der Veranstaltung gern berücksichtigen.



5 Buffet Mediterran

Vorspeise

Antipasti

italienische Spezialitäten

Hirtenkäsewürfel

mit Kräutermarinade

Tomatencremesuppe

Hauptgericht

Gebackener Fetakäse, paniert

Gegarter Lachs

im Ganzen

Hähnchenfilet in Tomaten-Pfeffersauce

Kartoffel-Sommergemüsegratin

würzig überbacken

Lammfilet in Bratensauce

Kalte Platten

Tomate- Mozzarella- Platte

Salat

Griechischer Bauernsalat

mit Zwiebeln, Oliven, Fetakäse

Meeresfrüchtecocktail

Salatmix der Saison

mit Eisberg, Tomate, Paprika und Gurke

Dessert

Bunte Obstplatte

gemischtes Saisonobst

Fruchtcocktail mit Joghurtdip

Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen

Buffet für 50 Personen: 1.663,00

Preis pro Person ca.: 33,30

Beilagen und Gemüse wurden hier im Wert von 3,90 pro Person kalkuliert. Sollte Ihnen dieser Buffetvorschlag zusagen, erstellen wir Ihnen gern ein detailliertes Angebot mit hierzu passenden Gemüsezubereitungen und Beilagen. Ihre Änderungswünsche bezüglich Zusammenstellung und Menge dieses 'Buffet Mediterran' werden wir bis 2 Tage vor der Veranstaltung gern berücksichtigen.



6 Buffet Economy

Vorspeise

Eierflockensuppe

Hauptgericht

Gebackene Hackbällchen

vom Schwein

Gegrillte Hähnchenkeule

Schweineschnitzel, paniert

mit Zitrone garniert

Kalte Platten

Aufschnittwurstplatte

Standard

Käseplatte

Standard

Salat

Eiersalat

mit Majonaise

Salatmix der Saison

mit Eisberg, Tomate, Paprika und Gurke

Dessert

Schokopudding mit Vanillesauce

Buffet für 50 Personen:

938,50

Preis pro Person ca.:

18,80

Beilagen und Gemüse wurden hier im Wert von 3,90 pro Person kalkuliert. Sollte Ihnen dieser Buffetvorschlag zusagen, erstellen wir Ihnen gern ein detailliertes Angebot mit hierzu passenden Gemüsezubereitungen und Beilagen. Ihre Änderungswünsche bezüglich Zusammenstellung und Menge dieses 'Buffet Economy' werden wir bis 2 Tage vor der Veranstaltung gern berücksichtigen.