

## SCHLEMMER-BUFFET NR.1

- Rinder-Hüftsteak - mit frischen Champignons angerichtet
- Putengeschnetzeltes - in Curry-Fruchtsauce<sup>3</sup>
- Schnitzel-Auflauf - mit Schinken & Zwiebeln in einer Käse-Kräuterrahm gegart<sup>1,2,3</sup>
  
- Beilagen
  - o Rosmarinkartoffeln - Kartoffel-Spalten in Olivenöl gegart
  - o Krokettentaschen - mit Frischkäse gefüllt
  - o Langkornreis - körnig gekocht
  
  - o Brokkoli - mit Mandelbutter
  - o Blumenkohl „Polnisch“ - mit Röstbrot & Ei angerichtet
  - o Möhren - mit Butter verfeinert
  
- Salate & mehr:
  - o Rohkost-Saladmischung mit American- & Joghurtdressing
  - o Chinakohlsalat mit Sahne-Joghurtsauce & Mandarinen zubereitet
  - o Tomaten-Mozzarellascheiben<sup>1,2,3</sup> mit Oliven-Kräuteröl verfeinert
  - o Brotkorb mit Ciabatta

für 21,95 € pro Person

- Dessert:
  - o Schokoladenspeise „Birne Helene“ - mit Williams-Christbirne & Sahne
  - o Panna Cotta - mit roter Fruchtgrütze überzogen

für 3,50 € pro Person

### Bitte beachten Sie:

Wir sind von Montag bis Samstag für Sie da. Alle Preise sind inkl. Umsatzsteuer.

### Bei Außer-Haus-Lieferungen:

- Mindestbestellung für 10 Personen pro Menü
- Bitte sorgen Sie bei Buffetform für ausreichende Stromanschlüsse und Anlegebestecke.
- Die Anzahl der Gäste für Ihre Bestellung muss 8 Tage vorher vorliegen.
- Tipp: Bitte Essteller vorwärmen; Bitte sorgen Sie für eine freie Anlieferauffahrt.
- Barzahlung bei Rückgabe des Geschirrs.

### Bekannte Inhaltsstoffe:

1 Konservierungsstoffe, 2 Phosphat, 3 Milcheiweiß, 4 Farbstoff, 5 Antioxidationsmittel, 6 koffeinhaltig, 7 Geschmacksverstärker, 8 Süßungsmittel

Wir können nur bedingt und nach vorheriger Absprache einen Teil allergiefreie Speisen liefern.