

SCHLEMMER-BUFFET NR.1

- Rinder-Hüftsteak - mit frischen Champignons angerichtet
- Putengeschnetzeltes - in Curry-Fruchtsauce³
- Schnitzel-Auflauf - mit Schinken & Zwiebeln in einer Käse-Kräuterrahm gegart^{1,2,3}

- 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^{1,2,3} mit Oliven-Kräuteröl verfeinert
 - o Brotkorb mit Ciabatta

für 24,95 € 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.