

„DEUTSCH-ITALIENISCHES“ BUFFET

- Minutensteaks vom Schwein – mit Paprika und Zucchini zubereitet
- Lachs-Gratin – kleine Steaks in einer Käse-Kräutersauce gratiniert^{1,2,3}
- Hähnchenbrustfilet – Natur gebraten, auf Tomatensauce angerichtet

- Kartoffelgratin – fein-würzig im Geschmack^{1,2,3}
- Pasta „Genovese“ – in Knoblauch-Basilikumsauce angerichtet
- Schlemmer-Gratin „Gorgonzola“ – Gnocchi-Nudeln mit Alaska Seelachs, Blattspinat, Zwiebeln & Gorgonzola gratiniert
- „Tortellini tricolore“ – mit Käse gefüllt & in heißer Kräuterbutter geschwenkt²

- Gemüse – Blumenkohl, Brokkoli, Champignons, Erbsen & Möhren mit Butter

- Salat, Antipasti & mehr
 - o Rohkost-Saladmischung mit American- & Joghurdressing
 - o Tomaten-Mozzarellascheiben^{1,2,3} - mit Oliven-Kräuteröl verfeinert
 - o Carpaccio vom Rind - mariniertes, hauchdünnes, rohes Rindfleisch
 - o Champignonköpfe, Paprikaecken & Zucchinischeiben, kurz gegrillt; mit Knoblauch & Kräutern in Olivenöl mariniert
 - o Peppadews mit Frischkäsefüllung³
 - o Ciabatta-Brot - geschnitten, dazu Kräuterbutter³

für 25,50 € 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.