

## Büffets ab 20 Personen

### Büffet I

\*

Bunter Blattsalat mit Früchten  
Tomaten Mozzarella

\*\*

Warme Schnitzel mit Zwiebeln  
Fleischbällchen in Cognac-Rahmsauce  
Bratkartoffeln, Spätzle, Blumenkohl-Broccoli, glacierte Möhren

\*\*\*

Quarkcreme mit Früchten  
pro Person 15,00€

### Büffet II

\*

Bunter Blattsalat mit Putenbruststreifen  
Hausgebeizter Lachs mit Senf-Honig-Dill Dip  
Melone Schinken

\*\*

Schweinemedallions in Calvados  
Saltimbocca á la romana  
Pangasiusfilet mit Basilikumpesto  
Gratinkartoffeln, Kartoffel –Ecken ,Nudeln mit Tomaten sauce  
2erlei Gemüse

\*\*\*

Caramelcrème

pro Person 21,00€

## Büffet III

\*

Feldsalat mit Entenbrust  
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dill Dip  
Vitello Tonato  
Rucola mit Parmesan  
mit Krabben gefüllte Tomaten  
eingelegte Paprika und gefüllte Champignons

\*\*

Schweinefilet in Pfeffersauce  
Hähnchenroulade mit Blattspinat gefüllt in heller  
Balsamikosauce  
Tilapia filet in Bierteig ausgebacken  
Wildgulasch  
Spätzle, Gratinkartoffeln, Reis ,  
Lauchgemüse, Rotkraut, Ratatouille

\*\*\*

Mousse au chocolat  
Tiramisu  
Früchte

pro Person 28,40€

zu allen Büffetts reichen wir Brot

Warmhalte Behälter werden von uns gestellt.  
Besteck und Porzellan können angemietet werden.  
Lieferung bis zu 25km Entfernung im Preis inbegriffen.  
Ihre Ansprechpartnerin ist Frau Ellen Achenbach