

BUFFET ab 35 Personen

N°1

BLATTSALATBUFFET

mit Rohkost & Dressings

TOMATE-MOZZARELLA-SALAT

in Balsamico & Thymian | Gemüse-Crespelle

BROT & BAGUETTE AUSWAHL

Butter & Dips

CURRY VOM HUHN

KALTE SPEISEN

Edamame & Lotuswurzel| Venere-Reis (schwarz)

KNUSPRIGE GEMÜSEROLLE

Curry-Jaipuir-Sauce | Basmati-Reis **WARME SPEISEN**

DESSERT MASCARPONE-CREME mit Mango-Coulis!

mit Mango-Coulis| Pistazie | Kakao-Nibs

€ 42,80



N°2

BLATTSALATBUFFET

mit Rohkost & Dressings

BEAVERS ANTIPASTI

KALTE SPEISEN TOMATE-MOZZARELLA-SALAT

in Balsamico & Thymian

VITELLO TONNATO

FOCCACIA & BAGUETTE

AUSWAHL

Butter & Dips

SALTIMBOCCA VOM LANDURO

Ratatouille-Gratin | Drillinge

PASTA AGLIO EL OLIO

Dehydrierte Tomate | Olive | Knoblauch **WARME SPEISEN**

DESSERT

TIRAMISU

Früchte

€ 44,80



N°3

KALTE SPEISEN

BOEUF BOURGUIGNON

Champignons | gebackene Drillinge Schmorgemüse

FISCH DER SAISON

Graupen-Risotto | grüner Spargel

PASTA

in Rucola-Cashew-Pesto | Trauben | Rote Bete | Kerne/Nuss Mix

DESSERT

VARIATION VON ANGEMACHTEN SALATEN (3 Stk.)

BEAVERS ANTIPASTI

BROT & BAGUETTE AUSWAHLButter & Dips

WARME SPEISEN

MANGO-SZECHUAN-SALAT

Espresso-Mousse

€ 46,80

Sollten Sie weitere Wünsche haben, besprechen wir diese sehr gerne mit Ihnen und erstellen ein individuelles Angebot für Sie!