

Januar & Februar

Fingerfood

4 Teile Fingerfood pro Person ~ eine kulinarische Aufmerksamkeit für Ihren Empfang

8 Teile Fingerfood pro Person ~ ein Imbiss für Ihre Gäste

12 Teile Fingerfood pro Person ~ sättigend

Kleine Quiche mit Chorizo, Birne und Grünkohl

Entenbrust-Salat mit Balsamico, Brombeere und Koriander

Crostini mit hausgemachter Pastrami und Gurkenrelish

Maishähnchensaté mit Erdnusssauce und frischer Papaya

Kalb und Nordseecrevetten „Vitello Style“

Jakobsmuschel und Blutwurst
mit Apfelkompott und frittierten Zwiebeln

Gamba mit Granny Smith Apfel-Basilikum-Chutney

Tataki vom Tunfisch auf Mango-Frühllauch-Salat

Schwertfischtartar mit Sellerie und Birne,
schwarzer Mayo und mariniertem Ingwer

Blutorangen-Zimt-Lachs mit Schwarzwurzel und roter Bete

Spitzmorchel-Walnuss Wan Tan mit Zwiebel-Chutney

Pickles von der roten Bete mit gekräutertem Ziegenkäse
und kandierten Kumquats

Cashew-Krokette mit Gruyère im Kern und Sauerrahm

Ricotta-Spinat Törtchen mit Pinienkernen,
Parmesan und kandierte Tomate

Frischkäsetrüffel mit Pumpernickelkruste und Tomatenkonfit

3,00 € Netto . 3,21 € (7% MwSt.) . 3,57 (19% MwSt.) je Stück

unsere Preise sind gültig ab 20 Stück je Sorte

Sprechen Sie uns an!

Januar & Februar

Buffet I

*

Quiche mit Räucherlachs und Brokkoli,
dazu junger Schnittsalat mit Joghurt-Dill-Dressing
rosa gebratenes Roastbeef mit Tomatenvinaigrette,
geschmorter Aubergine und Kalamata-Oliven
roter Salat mit Lollo Rosso, Radicchio, Radieschen,
roter Bete, Granatapfel und Schafskäse
bunter Brotkorb mit hausgemachten Buttersorten

Tranchen von der Maishähnchenbrust
auf Karotten-Spitzkohl-Gemüse mit Haselnüssen
dazu Clementinen-Süßkartoffel-Sauce
und Kartoffelgratin

*

Schwarzwurzel-Risotto
mit Portobello-Pilzen und getrockneten Aprikosen,
dazu Feldsalat mit Vanille-Vinaigrette

weiße Schokoladen Panna Cotta mit Mango-Chili-Sauce
Mousse au Chocolat auf Portweinbirne

*

*Preise gelten ab 20 Personen, Änderungen möglich
25,00 € Netto / 26,75 € (7% MwSt.) / 29,75 (19% MwSt.) zzgl. Lieferung*

Sprechen Sie uns an!

Januar & Februar

Buffet II

*

rosa gebratener Kalbsrücken auf Brotsalat
mit Saubohnen und Kirschtomaten, dazu Balsamico-crème-fraîche

Sashimi von der Gelbflossenmakrele
auf Spinat-Sesam-Salat mit Passionsfrucht

Ingwerbirne auf Romanasalat
mit Blauschimmelkäse und Buchenpilzen

bunter Brotkorb und Buttersorten Mango-Curry und Rauchpaprika

Pochierte Kalbsbäckchen mit Hagebutte und Kerbel,

dazu Kartoffel-Parmesan-Püree
und gebratener Rosenkohl mit Cranberries

*

Rücken vom Kabeljau in Orangen-Thymian-Sauce

mit gebratenen La Ratte Kartoffeln
und Fenchel-Karottengemüse

*

Parmegiana Melanzane

mit Kartoffeln mit Zitrone aus dem Ofen

gebackener Haselnusspudding mit Apfel und Rosmarincrème

Clementinengelee mit Tonkabohne und Chocolat au lait

*

*Preise gelten ab 20 Personen, Änderungen möglich
33,55 (Netto) / 35,90 € (7% MwSt.) / 39,90 (19% MwSt.) zzgl. Lieferung*

Sprechen Sie uns an!