

SCHLEMMER-BUFFET NR.2

- Aus dem Suppentopf: Eine Tasse Graftschafter Hochzeitssuppe 0,3L 3,50 €
(für Tischservice mit Terrinen à 0,4 L 3,85 €)

- Schweinemedallions - mit frischen Champignons angerichtet
- Hähnchenschnitzel – in Knuspermantel gebraten & mit Früchten garniert²
- Rindsrouladen – in feiner Sauce; mit Gurken, Speck & Zwiebeln gefüllt ¹
- Kartoffel-Gratin^{1,2,3}
- Salzkartoffeln - mit Butter & Petersilie verfeinert
- Gemüse
 - o Blumenkohl - mit Bechamelsauce
 - o Karotten in Scheiben - mit Butter verfeinert³
 - o Bohnen mit Speck & Zwiebeln^{1,3}
- Salatbuffet & mehr
 - o Rohkost-Saladmischung mit American- & Joghurtdressing
 - o Gurkenscheiben und frische Champignons
 - o Brotkorb - Ciabatta & Baguette, mit Kräuterbutter

für 16,95 € pro Person

- Dessert:
 - o Herrenspeise - mit Rum & Schokolade
 - o Vanille-Quarkspeise - mit Roter Grütze & Sahne

für 2,70 € pro Person

Bitte beachten Sie:

Wir sind von Montag bis Samstag für Sie da. Alle Preise sind inkl. Umsatzsteuer und bis zum 31.12.2018 gültig.

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.