

DAS GROSSE HAUS-BUFFET

- Schweinelendchen – in leckerer Pfeffersauce
- Rindsrouladen – in feiner Sauce; mit Gurken, Speck & Zwiebeln gefüllt¹
- Hähnchenbrustfilet – im Speckmantel gegrillt
- Lachs-Gratin – portionierter Lachs in einer Käse-Kräutersauce gratiniert^{1,2}

- Beilagen
 - o Rosmarinkartoffeln – kleine, schmackhafte Kartoffeln mit Schale aus dem Ofen
 - o Bandnudelauflauf – mit Schinkenstreifen verfeinert^{1,4}
 - o Kroketten – in runder Form

 - o Bohnen - mit Speck und Zwiebeln zubereitet^{1,3}
 - o Blumenkohl - mit Sauce Hollandaise^{1,2,3}
 - o Gemüsemischung in Kräuterbutter³

- Salat, Antipasti & mehr
 - o Salat von Eisberg, Cocktailtomaten, Röstspeck an Balsamico-Kräuter-Honigdressing mit Brotroutons
 - o Rohkost-Salat - mit Americandressing
 - o Tomaten-Mozzarellascheiben^{1,2,3} - mit Oliven-Kräuteröl verfeinert
 - o Paprikaecken & Zucchinischeiben - kurz gegrillt; mit Knoblauch & Kräutern in Olivenöl mariniert
 - o Peppadews mit Frischkäsefüllung
 - o Brotkorb: Ciabatta, geschnitten, dazu Kräuterbutter³

für 18,70 € 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.