

## „DEUTSCH-ITALIENISCHES“ BUFFET

- Minutensteaks vom Schwein – mit Paprika und Zucchini zubereitet
- Lachs-Gratin – kleine Steaks in einer Käse-Kräutersauce gratiniert<sup>1,2,3</sup>
- Hähnchenbrustfilet – natur gebraten, auf Tomatensauce angerichtet
  
- Kartoffelgratin – fein-würzig im Geschmack<sup>1,2,3</sup>
- Pasta „Genovese“ – in Knoblauch-Basilikumsauce angerichtet
- Schlemmer-Gratin „Gorgonzola“ – Gnocchi-Nudeln mit Alaska Seelachs, Blattspinat, Zwiebeln & Gorgonzola gratiniert
- „Tortellini tricolore“ – mit Käse gefüllt & in heißer Kräuterbutter geschwenkt<sup>2</sup>
  
- Gemüse – Blumenkohl, Brokkoli, Champignons, Erbsen & Möhren mit Butter
  
- Salat, Antipasti & mehr
  - o Rohkost-Saladmischung mit American- & Joghurtdressing
  - o Tomaten-Mozzarellascheiben<sup>1,2,3</sup> - mit Oliven-Kräuteröl verfeinert
  - o Carpaccio vom Rind - mariniertes, hauchdünnes, rohes Rindfleisch
  - o Champignonköpfe, Paprikaecken & Zucchini-scheiben, kurz gegrillt; mit Knoblauch & Kräutern in Olivenöl mariniert
  - o Peppadews mit Frischkäsefüllung<sup>3</sup>
  - o Ciabatta-Brot - geschnitten, dazu Kräuterbutter<sup>3</sup>

für 19,50 € 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.