

## EMPFANGSBUFFET

### - Canapés

- mit rohem Schinken auf Vollkornbrot<sup>1,4</sup>
- mit Roastbeef auf Baguette
- mit geräucherter Putenbrust auf Baguette<sup>1,4</sup>
  
- mit Camembert auf Vollkornbrot
- mit Gouda auf Baguette
- mit Walnusskäse auf Baguette<sup>1</sup>
  
- mit geräuchertem Lachs auf Baguette
- mit geräucherter Forelle auf Baguette
- mit Matjesfilet auf Vollkornbrot

(pro Person 4 Stück gemischt)

- Schinkenröllchen – Kochschinken mit Spargelfüllung<sup>1,4</sup>
- Hähnchencrossies – kleine Hähnchenstücke mit Früchten garniert
- Mini-Frikadellen – saftig und würzig im Geschmack
- Mini-Frühlingsrollen – mit Hähnchenfleisch, Gemüse oder Früchten gefüllt
- Minipastetchen – gefüllt mit Kräuter-Frischkäse
- Wraps<sup>1,2,3</sup> – unterschiedlich gefüllt
- Schwarzbrotecken – mit Gouda<sup>2</sup>
- Melone – in Schinken gerollt<sup>1,3</sup>

für 16,90 € 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.