

## Buffetvorschlag 1

# Kalt-warmes Buffet italienisch

ab mind. 20 Personen

Minestrone

\*\*\*

Bunte Blattsalate der Saison  
mit verschiedenen Dressings,  
Gurkensalat,  
Artischocken-Oliven Salat mit frischen Kräutern  
Nudelsalat mediterran

\*\*\*

Aromatische Melone mit Parmaschinken

\*\*\*

„Caprese“ (marinierte Kirschtomaten und Mozzarellakäse)

\*\*\*

„Vitello Tonnato“ Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce und Karpan

\*\*\*

„Piccata Milanese“  
Putenschnitzel in Parmesanhülle  
dazu Tomatensauce  
Ratatouillegemüse  
Spaghetti und Tomatenreis

\*\*\*

Italienische Käseauswahl  
mit Ciabatta, Brot, Partybrötchen  
und Butter

\*\*\*

Tiramisu

\*\*\*

Panna Cotta mit Himbeermark

€ 42,00 pro Person  
inklusive Mehrwertsteuer

## Buffetvorschlag 2

# Vegan / Vegetarisches Buffet

ab mind. 20 Personen

Süßkartoffelcremesuppe mit Kokosmilch und Mini-Brötchen

\*\*\*

Tomaten-Ananassalat mit Kräutern, Orientalischer Couscous Salat,  
Blattsalate, mit Balsamico Dressing

\*\*\*

Quiche mit Gemüse und Käse

\*\*\*

Mediterrane Gemüseplatte mit Oliven, eingelegten Artischocken und Hummus

\*\*\*

Gebackene Auberginen-Rolle mit Ricotta und Spinatfüllung

\*\*\*

Risotto mit Pilzen und Parmesan

\*\*\*

Linsen-Chili sin carne mit Reis

\*\*\*

Tofu- und Gemüsespieße mit Erdnusssauce

\*\*\*

Cheesecake mit Fruchtsoße (Erdbeer- oder Blaubeersoße)  
Kokos-Panna-Cotta mit Chili-Mango

€ 32,50 pro Person  
inklusive Mehrwertsteuer

## Buffetvorschlag 3

# Kalt-warmes hessisches Buffet

ab mind. 20 Personen

Kartoffelsuppe mit Kräutercroutons

\*\*\*

Bunte Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings,  
Gurkensalat

\*\*\*

Gekochte Eier mit Grüner Sauce im Glas

\*\*\*

Handkäs' mit Musik im Glas

\*\*\*

Hessische Wurstplatte

\*\*\*

Frankfurter Rippchen,  
Sauerkraut,  
Hausgemachter Kartoffelpürré

\*\*\*

Brot, Partybrötchen  
Butter

\*\*\*

Zweierlei Grütze mit Vanillesoße

€ 26,50 pro Person  
inklusive Mehrwertsteuer

## Buffetvorschlag 4

# Kalt-warmes Buffet GALA

ab mind. 20 Personen

Waldpilzcremesuppe mit Geflügelpralinen

\*\*\*

Fischvariation hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senf,  
verschiedene geräucherte Fischvariationen mit Preiselbeere-Meerrettich

\*\*\*

Gegrillte Antipasti in Honig-Limette mariniert,  
Honigmelone mit Parmaschinken

\*\*\*

Bunte Salatauswahl  
Nic,oise Salat, Kartoffelsalat mit Dijon Senf, Taboule' Salat  
verschiedenen Dressings

\*\*\*

Rumpsteak mit Sauce Bearnaise,  
Gebratenes Zanderfilet mit Rieslingsauce auf Blattspinat  
Buntes Gemüse auf Platte  
Kartoffelgratin  
Wildreismischung

\*\*\*

Kräutergnocchi, dazu Tomatensauce (vegan)

\*\*\*

Käseauswahl mit Trauben  
Partybrötchen, Brot  
Butter

\*\*\*

Mocca-Panna cotta, mit Schoko-Minz Krokant  
Crème brulée mit frischen Beeren

€ 46,50 pro Person  
inklusive Mehrwertsteuer



**Gerne möchten wir viele Geschmäcker auf einen gemeinsamen Nenner bringen!**

**Wenn Sie besondere Wünsche haben, scheuen Sie sich nicht und sprechen Sie uns an, wir stehen Ihnen beratend zur Seite und kreieren gemeinsam Ihr persönliches Geschmackserlebnis.**