

Alle Preise sind netto

Lieferadresse:	Anlass:	<input type="text"/>	Buffetschilder:	<input type="text"/>
<input type="text"/>	Datum:	<input type="text"/>	Geschirr:	<input type="text"/>
	Essensbeginn:	<input type="text"/>		<input type="text"/>
	Personen:	<input type="text"/>		<input type="text"/>
Tel:		<input type="text"/>	Gläser:	<input type="text"/>
				<input type="text"/>
E mail:		<input type="text"/>	Extras:	<input type="text"/>
				<input type="text"/>
			Rechnungsanschrift:	
			<input type="text"/>	

**Als Buffet oder im Menü mit Tellerservice**

Unser Buffetpreis beträgt je nach Auswahl 39-49 € netto für : 4 Vorspeisen | 2 Fleisch, 1Fisch, 2 Beilagen+Gemüsevariation | 4 Dessert

Geschirr, Gläser, Bestuhlung, Zelte, Deko, uvm. können gerne bei uns mitbestellt werden.

Alle Beilagen bei den Hauptgerichten sind Beispiele für Menüs und können gerne nach Wunsch abgeändert werden.

Unsere Servicekräfte bedienen Sie gerne bei Ihrer Veranstaltung gegen einen Aufpreis von 38€/Std. pro Servicekraft

Grün markierte Speisen sind Vegetarisch

Blau markierte Speisen sind Vegan

Feine Suppen [Alle Suppen sind auch vegan möglich](#)

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Getrüffelte Kartoffelsamtsuppe

Bärlauchsuppe mit Gernelenspieß

Dreifarbige Tomatensuppe

Petersilienwurzelsuppe


Kalte Vorspeisen auch als Fingerfood

Vitello tonato Röllchen mit Thaispargel

Gebatene Chorizo auf Fenchelsalat

Garnele auf Sweet-Chili-Frischkäse mit Mango

Galantine vom Maishähnchen mit Pistazien auf Himbeertoast

Gebeizter Thunfischwürfel mit Cassisereduktion

Datteln im Speckmantel auf Petersilien Piniensalat

Tar tar vom Räucherlachs auf Haferbisquit

Mandel-Zimt-Frikadelle auf Kartoffel-Gemüse-Salat

Pikante Frikadellchen auf Fenchelsalat

Gemischte Räucherfischplatte

Crème brûlée von der Entenleber

Vichyssoise (geeiste Kartoffellauchsuppe)

Wasabibisquit mit Rote-Beete, Apfelmoussé und Kresse

Tomaten-Mozarella-Spieße

Ziegenkäse mit Portweinpflaumen

Parmesanflan mit getrockneten Tomaten

Deftige mini Croissant

Gegrillte Antipasti

Falaffel auf Pistazienhumus

Gemüsesäckchen in Teriaki-Sesamsoße


Herzhafte Hauptgänge

Roastbeef am Stück auf Kräutern gebraten mit Rosmarinsoße  
Lammrücken unter der Nusskruste an Caramelisierten Rüben  
Rinderrouladen in Burgunder Soße  
Rinderfilet im Speckmantel mit Speckböhnchen  
Ochsenbäckchen in Burgundersoße  
Schweinefilet im Kräuterbisquit mit Rieslingsoße  
Schweinefilet im Espressocrepes mit dunkler Zwiebelsoße  
Coq au vin vom Maishähnchen (in Rotwein oder in Weißwein)  
Hähnchen im Speckmantel mit Thymiansoße


Frischer Fisch

Lachssteak unter der Kräuterkruste mit Rieslingsoße  
Zander auf mediterranem Gemüse mit Kräutersoße  
Welssteak unter der Tomatenkruste auf Frühlingsgemüse  
Kabeljau im Kräuternetz auf caramelisiertem Spitzkohl


Vielfältige Beilagen

Buntes Marktgemüse der Saison auch vegan möglich  
Ofenkartoffel mit Butter oder Kräuterquark  
Haselnusspätzle, Süßkartoffelpüree, Junge Rosmarinkartoffeln, Semmelknödel,  
Schneebällchen, Gnocchis, getrüffeltes Kartoffelpüree, Spinatknödel, Schupfnudeln




