



# MEET & EAT BUFFET

BEI UNS ERHALTEN SIE FÜR IHR EVENT EIN GESAMTPAKET WELCHES RAUMMIETE, CATERING UND PERSONAL BEINHALTET.

**25,90€ p.P** bei mind. 20 Personen

## ○ VORSPEISEN

1. VITELLO TONNATO MIT KAPERNÄPFEL   
Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapern Sauce
2. ANTIPASTIPLATTE   
Eingelegte Antipasti mit Zucchini, Aubergine, Feta, Cocktailtomaten, Oliven und getrockneten Tomaten
3. GEFLÄMMTEN RÄUCHERLACHS MIT SAHNEMEERRETTICH   
Platte mit feinem Räucherlachs und Sahnemeerrettich
4. GEMISCHTER BROTKORB MIT BUTTER   
Verschiedene Brotsorten inkl. Butter und Margarine
5. TOMATE MOZARELLA   
mit Balsamico Jus
6. ROTE BEETE CARPACCIO   
mit Rauke und Schafskäse
7. KOKOS CURRYSCHAUMSÜPPCHEN
8. FELDSALAT MIT GERÖSTETEN ERDNÜSSEN   
Cherrytomaten und krossen Schinkenwürfeln
9. LINSENSALAT MIT RAUCHFISH   
in kleinen Gläsern
10. ANANAS CARPACCIO MIT SESAM & INGWER

## ○ HAUPTSPESIEN

1. SCHWEINE-KRUSTENBRATEN MIT KLÖSSEN   
serviert in schmackhafter Biersauce
2. CHNITZEL VOM STROH SCHWEIN   
serviert mit Bratkartoffeln
3. HÜHNERBRUST AUF CHERRYTOMATEN   
serviert mit Zucchini Kartoffelgratin
4. ENTRECOTE VOM AGNUS RIND AUF GEDÄMPFTEN MARKTGEMÜSE   
serviert mit gerüffeltem Kartoffelgratin + **1,50€** p. P.

Wählen Sie **4 Vorspeisen**, **1 Hauptspeise** und **1 Dessert** - zusätzliche Vorspeisen **2€** p. P. - zusätzliche Hauptgerichte **4€** p. P. zusätzliche Desserts **1,50€** p. P.



25,90€ p.P bei mind. 20 Personen

## ○ HAUPTSPEISEN

5. OCHSENBÄCKCHEN IN ROTWEINJUS   
serviert mit italienischen Bohnen und Kartoffelplätzchen
6. ENTE ORANGE   
Brust & Keule von der Barberieente serviert mit Klößen und Rotkohl
7. ZIEGENKÄSE RAVIOLI   
mit Salbeisoße (vegetarisch)
8. LACHS MIT KROSSEM SCHINKEN AUF SENFWIRSING   
serviert mit Kartoffelstampf
9. SCHWEINEBRATEN IN VIN-SANTO-SAUCE   
serviert mit Zucchini Kartoffelgratin

## ○ DESSERTS

1. OBSTPLATTE   
Frisches Obst dekorativ auf einer Platte angerichtet
2. APRIKOSENCRUMBLE   
mit Vanillesoße
3. TIRAMISU A`LA GUISEPPE
4. ZITRONENSORBET MIT BASILIKUM   
im Glas serviert
5. APRIKOSENKUCHEN   
warm serviert
6. PANNA COTTA   
mit Aprikosen
7. PANNETONE   
mit Aprikosen

x 2 € p. P.

Anzahl zusätzliche Vorspeisen

x 4 € p. P.

Anzahl zusätzliche Hauptspeisen

x 1,50 € p. P.

Anzahl zusätzliche Desserts

\_\_\_\_\_  
Anzahl der Personen

\_\_\_\_\_  
Ihr Name

\_\_\_\_\_  
Datum des Events

Wählen Sie **4 Vorspeisen, 1 Hauptspeise** und **1 Dessert** - zusätzliche Vorspeisen **2€** p. P. - zusätzliche Hauptgerichte **4€** p. P. - zusätzliche Desserts **1,50€** p. P.