



EVENT CATERING SERVICE

## Neue Frühjahrsbüffets

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
und zzgl. der Büffetkostenpauschale von 0,20 € pro Person. Lieferbar ab 10 Portionen pro Gericht.

### Frühjahrsbüffet I

- Kalt:** Salat von Tomate, Mozzarella und Rucola auf einem Salatbett mit Pesto  
Cantaloupe-Melone mit luftgetrocknetem Schinken und grobem Pfeffer  
Pastasalat mit geräucherter Putenbrust, Mais, Gewürzgurke dekoriert und frischen Kräutern  
Frikadellenspieß mit Antipastigemüse
- Warm:** Tranche von der Poulardenbrust in einer Rotwein-Bratensauce,  
serviert mit Kartoffel-Wirsing-Gratin und Frühlingsgemüse
- Dessert:** Mandelcreme mit Karamel, pürierten Erdbeeren und Schokoblättchen

Pro Person 19,50 €

### Frühjahrsbüffet II

- Kalt:** Spieß vom Lachs und gegrilltem Gemüse, glasiert mit Zitronensud und schwarzem Sesam  
Frühlingssalate wie Frisee, Chicoree und junger Lauch  
geschichtet mit Kartoffeln in einer Balsamico-Ölmarinade  
Tranche vom Schweinefilet auf einem Spargel-Chilissalat mit gerösteten Haselnüssen
- Warm:** Gratinierte Putensteaks aus der Region Ahrensburg  
in einer Sauce aus Champignons und getrockneten Tomaten,  
dazu Basilikum-Kartoffeln und glasierte Karotten mit Orangenpfeffer
- Dessert:** Limetten-Joghurtcreme geschichtet mit Mangosauce und dekoriert mit frischer Minze

Pro Person 21,90 €

### Frühjahrsbüffet III vegan

- Kalt:** Bunter Reissalat mit gedünstetem Gemüse, gegrillten Filetstreifen und Basilikum-Paprika-Dressing  
Spieß von gebratenem Tofu, Kohlrabi und roter Beete im Zitronen-Kräutermantel  
Kleines Zucchini-Boot gefüllt mit veganem Beef und mit Kräuterkäse gratiniert  
Frischer Rucola mit karamelisierten Mango-Würfeln und roten Paprikastreifen
- Warm:** Klassische vegane Lasagne, verfeinert mit Kirschtomaten, Nüssen und Frühlingsslauch
- Dessert:** Apfel-Mandelkompott mit einer Schokoladen-Orangensoße und Amarenakirschen

Pro Person 20,90 €



EVENT CATERING SERVICE

### Frühjahrsbuffet IV

- Kalt:** Knackiger grüner Blattsalat mit Spargelstreifen, Eiern, Radieschen und Essblüten,  
dazu ein Honig-Pinienkerndressing  
Gegrillte Zucchinischeiben auf einem Chili-Tomatenragout,  
verfeiert mit gebratenen Zuckerschoten  
Aufgeschnittenes Roastbeef gefüllt mit Mandel-Frischkäse und Kresse  
Salat von bunter Pasta, regionaler Hähnchenbrust, roter Paprika und Lauch
- Warm:** Geschnitztes vom Schweinefilet in einer Merlot-Charlottensauce,  
dazu getrüffeltes Risotto und Walnussbrokkoli
- Dessert:** Aprikosen-Joghurt-Tiramisu mit Pistazien und frischen Himbeeren

Pro Person 24,50 €