



EVENT CATERING SERVICE

LUNCH BÜFFETS

Jedes Büffet ab 10 Personen,

zuzüglich 0,50 € Büffetpauschale (Brennpaste, Chafing Dishes, Vorleger, Kleinmaterial)

und 30,00 € Anlieferung im HH-Innenstadtgebiet.

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

LUNCH BÜFFET NO 1

Vegane Beefröllchen gefüllt mit Himbeer-Basilikum-Mayonnaise

auf Sellerie Mandarinen Salat

Blätterteigtaschen mit veganem Feta, Oregano und Tomaten Paste,

dazu ein kleiner Dip, vegan

Warm:

Grill Medaillons von der Hähnchenbrust in einer Salbei Rahmsauce,

dazu Kartoffel Rüben Gratin und Gemüsestreifen in Olivenöl

Geschwenkte Gnocchi mit dreierlei Bohnen und Tomaten Pestosauce, vegan

Dessert:

Veganer Pfirsich-Joghurt mit etwas Minze und Haselnüssen

Pro Person 27,90 €

LUNCH BÜFFET NO 2

Gebratener Antipasti Salat mit griechischen Oliven, geriebener Zitrone

und Mozzarella Würfeln

Vegetarischer Geflügel Gemüse Salat in einem Currydressing mariniert

Warm:

Geschnetzeltes vom Rind an einer Champignon Bratensauce,

dazu Penne Rigate und geschwenkte Brokkoli Röschen

Kartoffel Ecken mit Grillgemüse an Pfifferling-Rahmsauce

Dessert:

Karamell-Grieß mit Schokoladen Splitter und Himbeer-Kirschsauce

Pro Person 29,50 €



EVENT CATERING SERVICE

LUNCH BÜFFET NO 3

Garnelen im Knusper-Mantel dazu ein Chili Mango Dip

Cheddar Pizza von der Aubergine mit Oregano und Nüssen

Tortelloni Pasta Salat mit vegetarischen Schinkenstreifen und

Lauchzwiebel in einer Dill Mayonnaise

Warm:

Geschmortes Tomaten Hackbällchen Ratatouille mit italienischen

Kräutern und Schalotten an einem Wildreis Mix

Weißer Tagliatelle mit gedünsteten Cherry Tomaten, Schafskäse Würfeln

und Rucola an einer Kresse Sauce

Dessert:

Birnen Frischkäse Creme geschichtet mit Haselnuss Karamell Sauce

Pro Person 28,50 €

LUNCH BÜFFET NO 4

Gebratene Champignons gefüllt mit vegetarischem Hackfleisch

und Creme fraiche

Rucola Orangen Salat belegt mit Tandoori Kabeljau Medaillons,

überzogen mit Honig Senf Dressing

Zucchini Röllchen gefüllt mit Spargel Mousse und

roter Beete Kugel, dekoriert mit schwarzem Sesam

Warm:

Kleine Schweinefilet Medaillons gratiniert mit Paprika Paste und

Parmesan an einer Thymian Spargelsauce, dazu goldbraune

Röstitaler und Butter Prinzess Bohnen

Vegetarisches Curry von Brokkoli Geschnetzeltem und kleinen

Filetstreifen, dazu Natur Reis

Dessert:

Waldbeeren Mousse mit Biskuit Würfeln und Amaretto Honig

Pro Person 28,90 €