

Buffetvorschlag für Ihr Firmenevent

(ab 20 Personen)

Suppe:

Spargelcremesuppe

Warme Gerichte:

Kasseler Braten dazu Burgundersauce
Rotbarschfilet auf Gemüsesauce
Gefüllte Champignonköpfe mit Käse gratiniert
Petersilienkartoffeln, Reis
Blumenkohl, Erbsen und Möhren, Rotkohl

Kalte Gerichte:

Kleine Schweineschnitzel
Sandwiches mit Käse und Schinken gefüllt
Knusper-Garnelen mit Süß-Saurer Sauce
Datteln im Speckmantel
Mozzarella Sticks
Käseplatte mit Trauben

Salate:

Tomatensalat in sc. Vinaigrette
Bunter Salat mit Paprika, Zwiebel, Mais
Gurkensalat in Dill-Sahne

Dessert:

Mousse au chocolate dazu Rhabarbersauce
Frisch aufgeschnittenes Obst

Brot und Butter:

Buttertraube, Kräuterbutter
warmes Baguette, diverse Brotsorten