

Unser Firmenbuffet

Vorspeise

Mexikanisches Bohnensüppchen mit Tortilla und Kräuter-Crème-Fraiche

Kaltanteil

bunt gemischtes Antipasti

mit Teilen von getrockneten Tomaten, gefüllten Champignonköpfen mit Frischkäse,
Duett von Tomate und Mozzarella, Käsevariationen von Edamer und Schafskäse,
Schinkenbraten und Rinderpastrami,
grünen und roten Blattsalaten, gefüllten Minitomaten und Peperoni
dazu ein bunt gemischter Brotkorb mit Cocktailbrötchen, Baguette und Laugengebäck

Warmanteil

Ofenschnitzel Caprésé

Schweinebraten vom Thüringer Duroc auf Champignons und Kartoffelstampf

Wildschweinkeule im Heusud mit Princessbohnen und kleinen Thüringer Klößen

Butter-Zitronen-Hähnchen mit Salbei und Cajunhähnchen an jungem Gemüse

Pochierter Lachs mit Madagaskarpfeffer auf Gurken-Zucchini-Spaghetti
vollendet mit Riesengarnelen in Tomatensalsa

gebackener Blumenkohl mit Trüffelbutter
Brokkoliröschen mit Sauce Hollandaise

Beilagen

eine gebackene Auswahl von Kartoffelkroketten, Herzoginkartoffeln und Röstipoppers

Das Dessert

Heidelbeerquark, Panna Cotta und
Irischer Cheesecake mit Limette und Schokocrumble

Zum Bowling

reichen wir Ihnen pro Bahn 1 Knabberteller

Preis 25,50 € pro Person

Unser Buffet dient lediglich als Vorlage und kann gern an Ihre Wünsche/Vorstellungen angepasst werden.

Stand: Januar 2020

